

BORSA MERCI DI PARMA
- Rilevazioni di Venerdì 11 Giugno 2021 -

| DENOMINAZIONE E QUALITA' | Variazione | | |
|---|---------------|---------------|---------------|
| | | Min. | Max. |
| €/kg | | | |
| ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE della provincia di Parma, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4° C, materia grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%. | = | 1,700 | |
| SIERO DI LATTE (€/100 kg) | | | |
| Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio | = | 2,100 | 2,200 |
| Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio | = | 9,200 | 10,000 |
| FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u> | +0,050/+0,050 | 12,500 | 13,300 |
| FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u> | +0,050/+0,050 | 11,850 | 12,500 |
| FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u> | +0,050/+0,050 | 11,150 | 11,750 |
| FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u> | = | 10,500 | 10,800 |
| FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)</u> | = | 10,100 | 10,400 |