

BORSA MERCI DI PARMA
- Rilevazioni di Venerdì 23 Luglio 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%.	=	1,500	
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	10,500
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	+0,100/+0,100	12,700	13,500
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	12,000	12,650
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	11,300	11,900
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	+0,050/+0,050	10,600	10,900
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