

**BORSA MERCI DI PARMA**  
**- Rilevazioni di Venerdì 8 Aprile 2022 -**

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	Min.	Max.
		€/kg	
<b>ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE</b> 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%.	<b>+0,150</b>	<b>4,600</b>	
<b>SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 18/03/2022</u></b> prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	2,200	2,300
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	10,200	11,700
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	=	13,000	13,800
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	=	12,300	12,950
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	=	11,550	12,200
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	=	10,800	11,100
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)</u>	=	10,450	10,650