

**BORSA MERCI DI PARMA**  
**- Rilevazioni di Venerdì 10 Febbraio 2023 -**

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%.	-0,100	1,950	
<b>SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 20/01/2023</u></b> prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	1,700	1,900
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	5,000	8,000
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 36 mesi e oltre</u>	-0,100/-0,100	13,650	14,300
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	-0,100/-0,100	12,800	13,600
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	-0,100/-0,100	12,050	12,750
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	-0,100/-0,100	11,350	12,000
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	-0,100/-0,100	10,600	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>	-0,100/-0,100	10,350	10,600