

BORSA MERCI DI PARMA
- Rilevazioni di Venerdì 9 Giugno 2023 -

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%.	=	2,300	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 19/05/2023</u> prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	1,600	1,800
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	3,700	6,500
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 36 mesi e oltre</u>	-0,050/-0,050	13,050	13,700
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	12,200	13,000
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	11,450	12,050
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	10,750	11,400
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	10,200	10,600
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>	-0,050/-0,050	9,950	10,150