

**BORSA MERCI DI PARMA**  
**- Rilevazioni di Venerdì 19 Aprile 2024 -**

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>+0,13</b>	<b>3,430</b>	
<b>SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 19/04/2024</u></b> prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	<b>-0,10/-0,10</b>	<b>1,400</b>	<b>1,500</b>
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=/=	3,600	6,000
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 36 mesi e oltre</u>	=/=	13,050	13,550
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	=/=	12,350	12,900
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	=/=	12,000	12,300
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	=/=	11,350	11,900
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	<b>+0,05/=</b>	<b>10,850</b>	11,150
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>	<b>+0,05/+0,05</b>	<b>10,650</b>	<b>10,800</b>