

**BORSA MERCI DI PARMA**  
**- Rilevazioni di Venerdì 28 Novembre 2025 -**

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%.	-0,05	2,700	
<b>SIERO DI LATTE</b> <u>Prezzi del 21/11/2025</u> prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootechnico, franco caseificio	=/=	1,000	1,200
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio		3,600	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>	=/=	17,150	17,700
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	=/=	16,750	17,100
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	=/=	16,350	16,600
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	=/=	15,450	15,900
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	=/=	14,350	14,600
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	=/=	13,800	13,900