

**BORSA MERCI DI PARMA**  
**- Rilevazioni di Venerdì 20 Marzo 2026 -**

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>+0,10</b>	<b>2,000</b>	
<b>SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 20/03/26</u></b> prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	-/-	1,050	1,250
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	<b>+0,100/+1,400</b>	<b>4,000</b>	<b>10,000</b>
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 36 mesi e oltre</u>	<b>+0,050/+0,050</b>	<b>18,100</b>	<b>18,650</b>
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	<b>+0,050/+0,050</b>	<b>17,700</b>	<b>18,050</b>
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	<b>+0,050/+0,050</b>	<b>17,300</b>	<b>17,550</b>
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	<b>+0,050/+0,050</b>	<b>16,350</b>	<b>16,850</b>
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	<b>+0,050/+0,050</b>	<b>15,100</b>	<b>15,500</b>
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>+0,050/+0,050</b>	<b>14,450</b>	<b>14,800</b>