BORSA MERCI DI PARMA
- Rilevazioni di Venerdì 23 Ottobre 2026 -

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%.	=	1,500	
SIERO DI LATTE **Prezzi del 16/10/26** prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	-/-	1,050	1,250
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	-/-	4,500	14,000
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 36 mesi e oltre	=/=	19,100	19,650
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 30 mesi e oltre	=/=	18,700	19,050
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 24 mesi e oltre	=/=	18,000	18,250
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 18 mesi e oltre	=/=	16,850	17,350
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 15 mesi e oltre	=/=	15,450	15,850
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	=/=	15,150	15,400