



05 - LATTE - PRODOTTI CASEARI - MARGARINA

Rilevazione quindicinale: 16/31 ottobre 2016

Specificazioni	Unità di misura	Prezzo minimo €	Prezzo massimo €
5.1 - LATTE			
Alla stalla, caldo, intero e genuino compresa refrigerazione (pagamento 60 giorni)	l	0,31	0,36
Fresco pastorizzato - omogeneizzato (franco dettagliante)			
Intero (materia grassa 3,2% - 3,5%)	l	1,10	1,30
Parzialmente scremato (materia grassa 1,8%)	l	1,00	1,20
Sterile UHT (franco dettagliante)			
Intero	l	0,60	0,85
Parzialmente scremato (materia grassa 1,8%)	l	0,55	0,80
5.2 - BURRO (dal grossista a dettagliante franco magazzino grossista)			
Di centrifuga	kg	4,00	5,00
Di centrifuga in porzioni da 10 g	kg	5,00	6,00
5.3 - FORMAGGI STAGIONATI (dal grossista a dettagliante franco magazzino grossista)			
Castelmagno D.O.P. (1)	kg	13,00	14,00
Grana Padano D.O.P. (1)			
Sagionatura 18/22 mesi			
Scelto 01	kg	8,30	8,80
Scelto 02	kg	7,80	8,20
Sagionatura 14/16 mesi			
Scelto 01	kg	7,50	8,00
Scelto 02	kg	7,30	7,70
Parmigiano Reggiano D.O.P. (1)			
Produzione 2014 - 1ª stagionatura			
Scelto 01	kg	11,00	11,50
Scelto 02	kg	10,50	11,00
Produzione 2015 - 1ª stagionatura			
Scelto 01	kg	10,00	10,50
Scelto 02	kg	9,50	10,00
Pecorino Romano D.O.P. stagionatura 8 mesi (1)			
1ª scelta 15/20 kg	kg	8,00	8,50
Note:			
1) Le forme devono avere il marchio dei rispettivi Consorzi di tutela.			
5.4 - FORMAGGI SEMISTAGIONATI (dal grossista a dettagliante franco magazzino grossista)			
Asiago 1ª scelta D.O.P. stagionatura 20/40 giorni (1)	kg	6,50	7,00
Bra duro D.O.P. (1)	kg	7,30	7,80
Bra tenero D.O.P. stagionatura 60 giorni (1)	kg	6,40	7,20
Emmentaler produzione Svizzera			
In forme	kg	8,00	8,50
In tranci con 1 o 2 croste	kg	8,50	9,00
Occhiato - Emmental			
In forme	kg	5,50	6,00
In tranci con 1 o 2 croste o spicchi	kg	6,50	7,00
Bavarese quadro in forme o spicchi	kg	6,00	6,50
Maasdam olandese forme da 10/12 kg	kg	4,50	5,00
Fontal stagionatura 30/60 giorni			
Produzione nazionale	kg	7,00	7,50
Produzione belga	kg	4,20	4,70
Pasta pressata stagionatura 30/50 giorni da 10/12 kg	kg	4,90	5,20
Fontina D.O.P. stagionatura oltre 90 giorni (1)	kg	9,80	10,30
Gorgonzola D.O.P. (1)			
1ª scelta	kg	5,80	6,30
2ª scelta	kg	5,00	6,00
Provolone di latte intero stagionatura 90 giorni	kg	5,50	6,00
Pasta filata sottovuoto stagionatura 30/45 giorni 3/6 kg	kg	6,00	6,50
Raschera D.O.P. in forme (1)	kg	6,50	7,30

Specificazioni	Unità di misura	Prezzo minimo €	Prezzo massimo €
Taleggio 1 ^a scelta D.O.P. stagionatura 30/40 giorni (1)	kg	6,00	6,50
Toma piemontese D.O.P. (1)	kg	6,00	6,80
Edamer formaggio da toast materia grassa 40/45%	kg	3,00	3,50

Note:
 1) Le forme devono avere il marchio dei rispettivi Consorzi di tutela.

5.5 - FORMAGGI FRESCHI (dal grossista a dettagliante franco magazzino grossista)

Crescenza o Stracchino			
Produzione nazionale	kg	6,00	7,50
Produzione comunitaria diversa da nazionale	kg	4,80	5,30
Italico stagionatura 20/40 giorni	kg	4,30	5,00
Mozzarella di latte vaccino	kg	5,80	6,50
Mozzarella di latte di bufala	kg	8,00	9,00
Murazzano D.O.P. (1)	kg	12,00	13,00
Paglierina da 250 g	kg	9,00	9,50
Primo sale	kg	7,00	7,50
Ricotta vaccina produzione locale	kg	4,50	5,00
Robiola d'Alba	kg	9,00	9,50
Robiola di Roccaverano D.O.P. (1)	kg	13,50	14,50
Robiola fresca	kg	7,00	7,50
Tomino canavesano in rotolo	kg	5,00	5,50
Tomino fresco, pasta dolce da 100 g circa	kg	8,00	8,50

Note:
 1) Le forme devono avere il marchio dei rispettivi Consorzi di tutela.

5.6 - MARGARINA (tutta vegetale)

Panetto 250 g (da grossista a dettagliante, franco magazzino grossista)	kg	2,50	3,00
Panetto non inferiore a 1 kg (da grossista a utilizzatore, franco magazzino grossista)	kg	2,00	2,50