



Corzano e Paterno

Zaffero

Milk temperature at 34°C with added ferments
Calf rennet
Curds broken like a hazelnut and dried for over 30 minutes
Added saffron and green peppercorns
Poured into big forms, and steamed
Salted by hand with dry salt
Matured in cella at 12°C for 2 months
Cheese sold in 200gr slices or 1kg squares





Corzano e Paterno

Zaffero

Temperatura del latte 34°C con aggiunta dei fermenti

Caglio liquido di vitello

Rottura della cagliata stile nocciola e asciugato a lungo

Aggiunta dello zafferano in pistilli e polvere,

poi chicchi di pepe verde

Scarico nelle fucelle rettangolare

Stufatura a vapore

Salatura a mano col sale secco

Cella di maturazione a 12°C per 2 mesi

Pezzatura delle forme a fette 200gr oppure quadrati da 1kg



Corzano e Paterno - Via San Vito di Sopra, snc - 50020 San Casciano in Val di Pesa - (FI)

tel. 055 8248 179 - e-mail: toni@corzanoepaterno.it - www.corzanoepaterno.com

