



Corzano e Paterno

Ambro

Milk temperature at 30°C with added ferments and penicillium

Liquid calf rennet

Curds broken like a walnut

Poured into rectangular forms

Brief steaming

Salted in brine

Ageing cellar at 12°C with repeated brine wash

Wrapped and ready for consumption in 1 month

Circa 1 kg





Corzano e Paterno

Ambro

Temperatura del latte 30°C con aggiunta di fermenti e penicillium

Caglio liquido di vitello

Rottura della cagliata grossolana

Scarico della cagliata nelle forme rettangolare

Breve stufatura a vapore

Salatura con la salamoia

Cella maturazione di 12°C con ripetute lavaggi con acqua e sale

Confezionamento e dopo 1 mese pronto per consumo

Pezzatura delle forme di 800gr

