



# Corzano e Paterno

## **Erbolino**

Milk at 31°C with added ferments

Calf rennet

Curd broken hazelnut size

Curd poured into rectangular moulds

Salted by hand

Ageing cellar 12°C

Circa 1 kg weight



Corzano e Paterno - Via San Vito di Sopra, snc - 50020 San Casciano in Val di Pesa - (Florence) - Italy  
tel. +39 055 8248 179 - e-mail: [toni@corzanoepaterno.it](mailto:toni@corzanoepaterno.it) - [www.corzanoepaterno.com](http://www.corzanoepaterno.com)





# Corzano e Paterno

## Erbolino

Temperatura del latte 31°C  
con aggiunta di fermenti Caglio liquido animale di vitello  
Rottura della cagliata stile nocciola  
Scarico della cagliata in forme rettangolari  
Salatura a mano  
Cella di maturazione 12°C  
Pezzatura delle forme 1 Kg

