



Corzano e Paterno

Rocco

Milk at 31°C with added ferments and Penicillium

Calf rennet

Slow coagulation over 24 hours

Curd poured into square and cylindrical moulds

Salted by hand and vegetable ash added for the “al carbon” version

Ageing cellar 12°C

Aged for three weeks

Circa 400 gr weight





Corzano e Paterno

Rocco

Temperatura del latte 31°C con aggiunta di fermenti e Penicillium

Caglio liquido animale di vitello

Coagulazione lenta di 24 ore

Scarico della cagliata in forme quadrate e cilindriche

Salatura a mano e aggiunta di carbone vegetale
per la variante “al carbon”

Cella di maturazione a 12°C

Tempo di stagionatura 3 settimane

Pezzatura delle forme 400 gr circa

