



Corzano e Paterno

Lingotto (Gold Ingot)

Milk at 29°C with added ferments and Penicillium

Calf rennet

Curd broken into large chunks

Curd poured into rectangular moulds

Brief steaming

Salted by immersion in brine

Ageing cellar at 12°C with repeated washing

Aged for three weeks

Circa 180 gr weight





Corzano e Paterno

Lingotto d'oro

Temperatura del latte 29°C con aggiunta di fermenti e Penicillium

Caglio liquido animale di vitello

Rottura grossolana della cagliata

Scarico della cagliata in forme rettangolari

Breve stufatura a vapore

Salatura tramite immersione in salamoia

Cella di maturazione a 12°C con ripetuti lavaggi delle forme

Tempo di stagionatura 3 settimane circa

Pezzatura delle forme 180 gr circa

