



Corzano e Paterno

Dante

Milk temperature at 36°C with added ferments

Calf rennet

Curds broken like a rice grain and dried, slowly heating up the mass to 48°C

Curd poured into high forms and pressed

Slow steaming and next day a long immersion in salt brine

Ageing cellar at 13°C for minimum 8 months

Each cheese weighs 6kg





Corzano e Paterno

Dante

Temperatura del latte 36°C con aggiunta di fermenti

Caglio di vitello

Rottura della cagliata a chicchi di riso

Asciugatura della massa scaldando fino a 48°C per 90 minuti

Riempimento delle fuscelle alte

Stufatura a vapore

Salatura con una lunga immersione in salamoia

Cella di maturazione a 13°C per minimo 8 mesi

Pezzatura della forme intere di 6kg o spicchi da 1 kg

