



# Corzano e Paterno

## Classic Pecorino

Milk at 32°C with added ferments

Calf rennet

Curd broken hazelnut size, dried for 20 minutes

Curd poured into cylindrical moulds

Slow steaming

Salted by immersion in brine

Ageing cellar at 13°C

Ageing from one to three months

Circa 1.2 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

## Pecorino Fresco

Temperatura del latte 32°C  
con aggiunta di fermenti Caglio liquido animale di vitello  
Rottura stile nocciola della cagliata e asciugatura di 20 minuti  
Scarico della cagliata in forme cilindriche  
Lenta stufatura a vapore  
Salatura tramite immersione in salamoia  
Cella di maturazione a 13°C  
Tempo di stagionatura da 1 mese a 3 mesi  
Pezzatura delle forme 1,2 Kg circa

