



# Corzano e Paterno

## Marzolino

Milk at 29°C with added ferments  
Calf or vegetable (cardoon) rennet  
Curd broken into large chunks  
Curd poured into oval moulds  
Brief steaming  
Salted by hand  
Ageing cellar at 13°C  
Ageing minimum two days  
Circa 600 gr 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

## Marzolino

Temperatura del latte 29°C  
con aggiunta di fermenti Caglio  
liquido animale di vitello o caglio liquido vegetale  
Rottura grossolana della cagliata  
Scarico della cagliata in forme ovali  
Breve stufatura a vapore Salatura a mano  
Cella di maturazione a 12°C  
Tempo di stagionatura 2 giorni  
Pezzatura delle forme 600 gr circa



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

