



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 - 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 - www.corzanoepaterno.com

