



Corzano e Paterno

Blu

Milk at 29°C with added ferments and
Penicillium

Calf rennet

Curd broken hazelnut size, dried for one hour

Curd poured into square moulds

Steaming

Salted by hand

Ageing cellar at 12°C with repeated piercing of the cheeses

Aged for two months

Sizes: whole 4 kg, half 2 kg, quarter 1 kg



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

Blu

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

Caglio liquido animale di vitello

Rottura della cagliata stile noce e asciugatura di 1 ora

Scarico della cagliata in fuscelle quadrate

Stufatura a vapore

Salatura a mano

Cella di maturazione a 12°C con ripetute forature delle forme

Tempo di stagionatura 2 mesi

Pezzatura delle forme: intera 4Kg, mezza 2Kg, quarto 1kg

