



# Corzano e Paterno

## Buccia di Rospo (Toad Skin)

Milk at 29°C with added ferments and Penicillium

Calf rennet

Curd broken hazelnut size

Curd poured into cylindrical moulds

Steaming

Salted by immersion in brine

Ageing cellar 12°C

Aged for 40 days

Circa 1 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

## Buccia di Rospo

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

Caglio liquido animale di vitello

Rottura della cagliata stile noce

Scarico della cagliata in forme cilindriche

Stufatura a vapore

Salatura tramite immersione in salamoia

Cella di maturazione a 12°C

Tempo di stagionatura 40 giorni

Pezzatura delle forme 1 Kg circa

