



Corzano e Paterno

Ruota del Re (King's Wheel)

Milk at 32°C with added ferments

Calf rennet

Curd broken rice grain size and dried for 20 minutes

Curd poured into large cylindrical moulds

Steaming

Salted by immersion in brine

Ageing cellar at 13°C

Aged minimum five months

Circa 4 kg weight





Corzano e Paterno

Ruota del Re

Temperatura del latte 32°C con aggiunta di fermenti

Caglio liquido animale di vitello

Rottura della cagliata stile chicco di riso e asciugatura di 20 minuti

Scarico della cagliata nelle forme grandi cilindriche

Stufatura a vapore

Salatura tramite immersione in salamoia

Cella di maturazione a 13°C

Tempo di stagionatura minimo 5 mesi

Pezzatura delle forme 4 Kg

