



# Corzano e Paterno

## Tegola

Temperatura del latte 33°C con aggiunta di fermenti

Caglio liquido di vitello

Rottura e asciugatura della cagliata

Scarico della cagliata nelle forme

Stufatura a vapore

Salatura con la salamoia

Stoccaggio in cella 12°C per 4 mesi

Aggiunta dell'olio o pomodoro sulla superficie

Pronto per consumo dopo 5 mesi

Pezzatura intero 2kg ,oppure pezzi sottovuoto di 1kg e 500gr.

