



Corzano e Paterno

Erbolino

Milk at 31°C with added ferments

Calf rennet

Curd broken hazelnut size

Curd poured into rectangular moulds

Salted by hand

Ageing cellar 12°C

Circa 1 kg weight





Corzano e Paterno

Erbolino

Temperatura del latte 31°C
con aggiunta di fermenti Caglio liquido animale di vitello
Rottura della cagliata stile nocciola
Scarico della cagliata in forme rettangolari
Salatura a mano
Cella di maturazione 12°C
Pezzatura delle forme 1 Kg

