



Corzano e Paterno

Piccìo

Milk temperature at 31°C with added ferments

Vegetable rennet

Curds broken like a hazelnut and dried

Curds poured into small round forms

Brief steaming

Salted in brine

Matured in cella at 12°C for 10 days

Circa 800gr weight





Corzano e Paterno

Piccìo

Temperatura del latte 31°C con aggiunta di fermenti.

Caglio liquido vegetale

Rottura della cagliata a dimensione nocciola e asciugato per 10 minuti

Riempimento delle fuscelle tonde e piccole

Stufatura a vapore

Salatura tramite immersione in salamoia

Cella di maturazione a 12°C per 10 giorni

Pezzatura delle forme circa 800gr

