

Zaffero

Temperatura del latte 34°c con aggiunta dei fermenti

Caglio liquido di vitello

Rottura della cagliata stile nocciola e asciugato a lungo

Aggiunta dello zafferano in pistilli e polvere,

poi chicchi di pepe verde

Scarico nelle fuscelle rettangolare

Stufatura a vapore

Salatura a mano col sale secco

Cella di maturazione a 12°c per 2 mesi

Pezzatura delle forme a fette 200gr oppure quadrati da 1kg