



Corzano e Paterno



Tegola

A type of pecorino made in square shapes each 1.5kg (circa)

The particular characteristic of this cheese is the mature taste , almost like a good cheddar, it very often comes with a red coating made from oil and tomato paste mixed together .

It is aged for at least 4/5 months , produced with the best Spring milk and so is ready to sell in Autumn .

Salted in brine and shelved in a cold cellar 12°C.

Cheese is sold either whole or vacuum packed in various sizes.



Corzano e Paterno



Tegola

Un tipo di pecorino fatto in forme quadrate ognuna di circa i 1,5 kg.

La particolarità di questo formaggio è il gusto maturo, quasi come un buon Cheddar, molto spesso viene fornito con un rivestimento rosso a base di olio e concentrato di pomodoro mescolati insieme.

Viene invecchiato per almeno 4/5 mesi, prodotto con il miglior latte primaverile ed è quindi pronto per la vendita in autunno.

Salato in salamoia e conservato in una cantina fredda a 12 ° C.

Il formaggio viene venduto intero o confezionato sottovuoto in varie dimensioni.