



Formaggio artigianale dalle Dolomiti Artisan Cheese



Sempre sotto osservazione

Il nostro mastro casaro ha il controllo diretto sull'intero processo di produzione. Consistenza, umidità e grado di maturazione dei formaggi pregiati possono essere controllati e regolati in modo ottimale in qualsiasi momento. Questo ci permette di ottenere un gusto unico e una varietà di profili aromatici complessi.



Fatti a mano e curati a mano

La cagliata viene versata a mano nelle forme, senza l'uso di macchinari. Attraverso la produzione in piccoli lotti, abbiamo un migliore controllo sul processo di produzione e sugli ingredienti. Anche la cura delle singole forme di formaggio durante la stagionatura e il loro confezionamento avvengono manualmente. Questo approccio personale in ogni fase del lavoro ci distingue dall'industria (nel settore) e garantisce un'elevata qualità.



Colture batteriche mesofile (25-35° C)

Utilizziamo colture batteriche mesofile (prediligono temperature moderate), che fanno parte della produzione casearia francese da secoli. Di conseguenza, i nostri formaggi impiegano più tempo a stagionare, ma ci ricompensano con un profilo gustativo molto più complesso con sfumature uniche. Così facendo, otteniamo una pasta dalla consistenza cremosa e fluida.



Tempi di stagionatura più lunghi

Il tempo di stagionatura significativamente più lungo rispetto ai formaggi prodotti industrialmente consente un maggiore sviluppo degli aromi desiderati e la formazione di una consistenza unica e inconfondibile.



Piccole quantità

Produciamo piccoli quantitativi di ciascun tipo di formaggio e quindi abbiamo l'opportunità di rispondere alle preferenze individuali e alle tendenze del mercato. In questo modo, otteniamo una varietà di sapori esclusivi e diversi.



Contenuto naturale di grassi

Il contenuto di grassi influisce in modo significativo sull'aroma, la consistenza e le proprietà di fusione di un formaggio. I grandi produttori standardizzano il latte scremando il grasso per ottenere prodotti, come ad esempio, il burro. Da Capriz, il latte viene lavorato con il suo pieno contenuto di grassi, esattamente come arriva dal contadino. Un contenuto di grassi più elevato si traduce solitamente in un formaggio più cremoso e saporito, oltre che in una migliore scioglievolezza.



L'influenza quotidiana della natura

Il contenuto di grassi e gli altri ingredienti del latte consegnato variano a seconda della stagione. Queste variazioni sono causate dal clima, dall'alimentazione, razza degli animali e da molti altri fattori. Il nostro esperto mastro casaro reagisce a queste variabili, regolando la ricetta per compensare la differenza nel miglior modo possibile. Ciononostante, possono verificarsi lievi variazioni nel sapore, che, come nel caso del vino, sono espressione del nostro piccolo lavoro artigianale e dell'influenza stagionale.



Sostenibilità

Ci riforniamo di latte di capra e di mucca da piccole aziende agricole altoatesine e dalle loro cooperative, che si trovano nelle immediate vicinanze del nostro caseificio. Fin dall'inizio della sua attività, il nostro caseificio ha contribuito in modo significativo al mantenimento della popolazione caprina e all'alto valore del loro latte in Alto Adige. Nel frattempo, la produzione di latte di capra in Alto Adige sta di nuovo aumentando anche grazie a Capriz.



Caseificio dimostrativo/didattico

Attraverso la produzione trasparente, visibile ogni giorno dal negozio e nel museo, offriamo una totale trasparenza sull'origine degli ingredienti e sui metodi di produzione. Questo favorisce la fiducia dei consumatori e permette loro di prendere decisioni informate.



latte
pastorizzato

stagionatura
min. 21 giorni

a crosta
fiorita

cagliata versata
a mano

Formati



PURIOR

*Crosta fiorita di muffa nobile con
la tipica patina bianca in superficie*



senza glutine



vegetariano

il camembert di alta montagna



pasta

crosta

Peso ca. 200 g

Dimensioni Ø 11 cm H 3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



Questo camembert di montagna, all'inizio lievemente acidulo, dopo circa 3 settimane raggiunge il suo caratteristico sapore terroso di champignon. Il delicato aroma di fungo dal sapore inconfondibile è dato dalla muffa nobile bianca presente sulla crosta, le cui spore vengono sapientemente aggiunte al latte durante il processo di lavorazione del formaggio e che poi, non appena entrano in contatto con l'ossigeno, formano il sottile strato di muffa sulla superficie. Durante il processo di stagionatura, la soffice patina forma enzimi che influenzano in modo decisivo la consistenza e il profilo gustativo del formaggio in via di sviluppo. La cremosità e il sapore di funghi diventano sempre più evidenti in modo delicato, fino al cuore. Più il formaggio continua a stagionare, più il suo sapore diventa intenso e alla

morbidezza del latte si aggiunge una sfumatura leggermente nocciolata e una piccantezza un po' più forte. Il ricco sapore del Purior è caratterizzato anche da un contenuto di grassi relativamente alto che agisce come miglior esaltatore di sapore. Per garantire che la muffa nobile bianca possa crescere uniformemente su entrambi i lati, il Purior viene girato ogni due giorni durante il periodo di stagionatura nel caseificio. La crosta fiorita protegge i sapori puri del latte al suo interno. Al termine del periodo di stagionatura ideale, il Purior ha un sapore molto delicato e una consistenza solida. Col passare del tempo, il sapore diventa più intenso e la pasta più cremosa. Vera purezza che si evolve e che va assaporata al momento giusto, a seconda del proprio gusto tutto personale.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





Kuh
mucca



latte
pastorizzato



stagionatura
min. 21 giorni



a crosta
fiorita



cagliata versata
a mano

Formati



capriz

HOFER'S ALPTRAUM

Affinato con Schüttelbrot tirolese
e Pineau des Charentes francese



vegetariano

Affinage

Schüttelbrot
tirolese &
Pineau des
Charentes

il tirolese cosmopolita



Peso ca. 200 g

Dimensioni Ø 11 cm H 3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



pasta



crosta stadio 1



crosta stadio 2



Una sottile crosta di tradizionale Schüttelbrot tirolese avvolge questo formaggio a pasta molle prodotto con latte di mucca al 100 % proveniente da masi altoatesini. Sotto la crosta, la muffa nobile bianca conferisce un delicato aroma di fungo. Durante la stagionatura, la muffa si sviluppa parzialmente anche sopra la crosta di pane. Grazie all'affinamento della crosta con il Pineau des Charentes francese, questo formaggio a pasta molle fatto a mano acquisisce splendide note aromatiche di noci, pur non contenendone alcuna traccia. Probabilmente, il patriota tirolese Andreas Hofer non avrebbe mai approvato questa combinazione di latte altoatesino e Schüttelbrot con un distillato francese, a

meno che non fosse stato conquistato, come qualsiasi amante del formaggio, dalle sue inaspettate note aromatiche. Queste note derivano dal perfetto equilibrio tra finocchio, cumino e coriandolo presenti nello Schüttelbrot della crosta e le note fruttate del Pineau. Al palato, si percepisce nel finale un piacevole retrogusto di cognac, poiché il Pineau des Charentes, grazie alla sua miscela di mosto d'uva fresco ed eau de vie, suggerisce già delicate note dolci di cognac che penetrano fino al cuore del formaggio. Il formaggio ha una consistenza cremosa, stagiona dall'esterno verso l'interno e, a seconda del grado di stagionatura, può rimanere un po' più compatto al centro.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 21 giorni



a crosta lavata



a crosta
fiorita



cagliata versata
a mano

Formati



capriz

GINIZ

Affinato con ginepro e blu gin e
sviluppato con lo chef Roland Trettl



senza glutine



vegetariano

una questione di cucina stellata



Affinage

Ginepro
&
Blue Gin



Peso ca. 200 g

Dimensioni Ø 11 cm H 3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, mucca

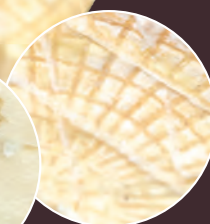
M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



pasta



crosta



Lo chef Roland Trettl e i nostri esperti casari hanno creato insieme questo formaggio a pasta molle, realizzato con latte al 100 % proveniente da masi altoatesini, con l'intento di conferire a questa specialità casearia una marcata nota di gin. Per garantire un aroma ben definito, la pasta del Giniz è aromatizzata con bacche di ginepro tritate, mentre la crosta viene annaffiata con un raffinato Blue Gin. Questo alcol di cereali cristallino è una miscela complessa di ingredienti selezionati, tra cui spiccano le tipiche bacche di ginepro dal sapore speziato. Prima di poter strofinare manualmente ogni singolo formaggio con questo distillato pregiato, il Giniz deve stagionare per circa quattro settimane. Durante questo periodo, il casaro lascia crescere un sottile strato di muffa nobile bianca sulla crosta, per poi

rimuoverlo con una coltura di batteri rossi. Questo processo viene ripetuto più volte: la crosta fiorita cresce nuovamente e, dopo pochi giorni, viene nuovamente rimossa. Grazie a questa alternanza tra muffa nobile e colture batteriche, il nostro mastro casaro ottiene l'effetto desiderato: un aroma inconfondibile al palato e una consistenza cremosa della pasta, ispirata alla tradizione francese. Questo formaggio a pasta molle di latte vaccino, lavorato a mano, combina sapientemente le note fruttate di ginepro con quelle terrose della muffa bianca e il sapore delicatamente speziato tipico dei formaggi a crosta lavata. Con il progredire della stagionatura, questi aromi diventano sempre più intensi.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 21 giorni

a crosta lavata

cagliata versata
a mano

Formati



SAPPERLOT

A crosta lavata (acqua, sale e fermenti)



senza glutine



vegetariano

un carattere deciso



pasta

crosta

Peso ca. 200 g

Dimensioni □ 9x9 cm H 3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



oven-ready

Quando un altoatesino è sorpreso o entusiasta, spesso esclama “Sapperlot”. Questo stesso stupore si prova quando si assaggia questo piccolo formaggio a pasta molle di Capriz. Un morso goloso nella pasta bianco-giallastra sprigiona sfumature di gusto inaspettate, dominate dal tipico aroma di crosta lavata. La crosta arancio-rossastra delle forme si sviluppa grazie al regolare “lavaggio” e spazzolatura con batteri rossi durante la stagionatura. Per fare ciò, acqua salata arricchita di colture rosse viene massaggiata periodicamente sulla crosta delle forme. Questo trattamento con il sale e la stagionatura in ambienti a elevata umidità rendono la crosta leggermente umida e appiccicosa, caratteristica che dà origine al termine “crosta lavata” per questi tipi di formaggi. L’obiettivo è popolare la

superficie del formaggio con i batteri di crosta rossa, che proliferano e impediscono lo sviluppo di altri microorganismi indesiderati. Nel frattempo, all’interno della forma si sviluppa un aroma intenso e speziato. Con l’avanzare della stagionatura, la crosta diventa più pungente, una qualità apprezzata dagli amanti dei formaggi dal gusto deciso e speziato. Questa tecnica naturale permette al casaro di controllare con precisione l’intensità del Sapperlot, che può variare da lievemente speziato a molto intenso e persino piccante. Più lunga è la stagionatura, più intenso è il sapore, e anche la pasta diventa sempre più cremosa con il tempo. Con questa conoscenza, il consumatore può decidere quale è il momento ideale per gustare il Sapperlot secondo il proprio gusto personale.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 21 giorni

a crosta lavata

cagliata versata
a mano

Formati



capriz

ROGGENKAS

Affinato con crusca di segale

vegetariano

Affinage
crusca
di segale ad
alto contenuto
di fibre



morbido e croccante

Peso ca. 200 g

Dimensioni □ 9x9 cm H 3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



Pasta

crosta



oven-ready

La pasta morbida e parzialmente cremosa del Roggenkas di Capriz, unita alla croccantezza della crosta, offre un'esperienza unica al palato. Le bucce del chicco di segale, utilizzate per arricchire questo formaggio a pasta molle, sono particolarmente ricche di proteine e fibre. L'aroma piacevole della segale si percepisce al palato, insieme alle delicate e profumate note del latte di montagna altoatesino, con cui il Roggenkas viene prodotto artigianalmente. Il sapore del formaggio a pasta molle evolve con la stagionatura, passando da un gusto finemente acidulo a un sapore più deciso e speziato. La

pasta cambia colore, passando dal bianco al giallo; il cuore, a seconda del grado di stagionatura, può rimanere leggermente più compatto e friabile. Prima di applicare la crosta di segale, la crosta viene massaggiata con colture di batteri rossi, che conferiscono al formaggio una speziatura aggiuntiva, sempre delicata e mai invadente. La crosta di segale, dal colore bruno-dorato, avvolge il formaggio e invita a gustare appieno questo prodotto naturale "impanato". Durante la stagionatura, sulla crosta può svilupparsi una leggera muffa bianca di latte.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 21 giorni

a crosta lavata

cagliata versata
a mano

Formati



BRASII FORST ALLA BIRRA

*Affinato con grani di malto caramellato e birra doppio malto
FORST Sixtus per le migliori note di luppolo*

vegetariano



Affinage

Grani di malto
caramellato &
birra FORST
Sixtus

il bir(c)ichino

Peso ca. 200 g

Dimensioni 9x9 cm H 3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



pasta

crosta



oven-ready



Il caseificio Capriz e il birrificio Forst hanno sviluppato questo aromatico formaggio a pasta molle grazie alla stretta collaborazione tra mastro casaro e mastro birraio. Il Brasii ottiene il suo caratteristico aroma maltato grazie alla lavorazione con chicchi scuri di malto caramellato (chicchi di frumento fatti germogliare), presenti sia nell'impasto che nella crosta giallo-arancione. L'aggiunta della birra Sixtus Doppelbock intensifica l'aroma maltato, arricchendolo con una leggera dolcezza di note di cacao tostato e cioccolato fondente. Con la

stagionatura, il sapore diventa più intenso e speziato, così come cresce la cremosità interna di questa specialità casearia. Grazie alla birra scura e al malto, il Brasii diventa un formaggio a pasta molle dal gusto pieno, che concede al palato ciò che promette con il suo aspetto: delicate note lattiche abbinate a leggeri aromi tostati per un'esperienza di gusto estremamente raffinata. Riscaldandolo al forno, i suoi aromi tostati emergono ancora di più, incantando l'ambiente e i sensi con profumi avvolgenti e piacevoli.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 10 giorni

a crosta
fiorita



cagliata versata
a mano

Formati



FORMAGGIO ALLA GRIGLIA

Pasta morbida che si scioglie bene sulla griglia



senza glutine



vegetariano

la natura sale in piastra



pasta



crosta

Peso ca. 200 g

Dimensioni Ø 11 cm H 3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



Specialità di formaggio stagionale:
maggio-settembre

Il formaggio alla griglia Natur è una specialità casearia realizzata al 100 % con latte di mucca proveniente da masi dell'Alto Adige. Questo formaggio artigianale viene stagionato per un tempo molto breve, per ottenere una consistenza ideale per la griglia. Viene girato ogni due giorni, in modo che su entrambi i lati possa crescere una crosta uniforme di muffa bianca. Il formaggio si distingue per il suo aspetto semplice, il gusto delicato di latte e burro e la consistenza ideale come formaggio da grigliare. Sulla griglia, la pasta del formaggio mantiene una piacevole cremosità senza diventare secca. La speziatura è volutamente molto delicata, lasciando al consumatore la libertà di aggiungere sale, pepe, erbe aromatiche, olio, marinature o salse per arricchirne il sapore.

Il formaggio alla griglia Natur di Capriz può essere messo direttamente sulla griglia sopra la brace e rosolato brevemente su entrambi i lati fino ad ottenere una fine doratura. Un'alternativa consiste nel cuocerlo in una padella per griglia o in una vaschetta di alluminio sopra il fuoco. Il metodo indiretto è più delicato e permette al formaggio di sciogliersi in modo uniforme. Questa deliziosa alternativa ai piatti a base di carne offre anche ai vegetariani un piatto delizioso per il barbecue. Gli amanti della carne, invece, apprezzano l'idea di far "scivolare" questo camembert da griglia sopra la carne o di avvolgerlo nella pancetta. Il formaggio alla griglia di Capriz ha un punto di fusione ideale e conquista, specialmente durante la stagione estiva, anche i più esigenti professionisti del barbecue.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 10 giorni

a crosta
fiorita



cagliata versata
a mano

Formati



FORMAGGIO ALLA GRIGLIA PEPERONCINO

Pasta morbida che si scioglie perfettamente sulla griglia



senza glutine



vegetariano



affinage

peperoncino
e mix di erbe
selezionate

Piccantezza per il barbecue



Pasta

crosta

Peso ca. 200 g

Dimensioni Ø 11 cm H 3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



Specialità di formaggio stagionale:
maggio-settembre



Mentre gli amanti del barbecue si divertono a usare la fantasia con il formaggio alla griglia Natur di Capriz, arricchendolo creativamente con marinature o salse, il "Peperoncino" per la griglia è già di per sé una prelibatezza speziata con un carattere deciso. Affinato con peperoncino, paprika e una miscela di erbe composta da prezzemolo, origano, basilico e timo, si distingue per i suoi aromi intensi e per la crosta decorata in rosso e verde, con una base di pregiata muffa nobile. Il sapore piccante di questo formaggio artigianale non

lascia insoddisfatti gli amanti delle spezie. Anche la pasta del Grillkäse Peperoncino mantiene una piacevole cremosità sulla griglia senza seccarsi. Avvolto esternamente da una vivace miscela di spezie, all'interno conserva una consistenza meravigliosamente cremosa. Questo formaggio da griglia offre un tocco deciso di sapore e conquista con i suoi ingredienti mediterranei. La base di questo formaggio "piccante" è, anche in questo caso, il delizioso latte di montagna dell'Alto Adige.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 10 giorni

a crosta
fiorita



cagliata versata
a mano

Formati



AL FORNELLO OFEN-CAMEMBERT

Pasta morbida che in forno si trasforma in una finissima crema al formaggio



senza glutine



vegetariano

il profumo floreale dal forno



Peso ca. 200 g

Dimensioni □ 9x9 cm H 3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, mucca

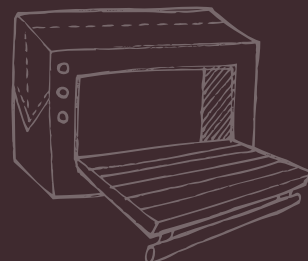
M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



15 min.
180°C



Con questo Camembert di montagna sviluppato appositamente per essere gustato caldo, Capriz ha creato una specialità che conserva il suo aroma delicato anche quando viene riscaldata in forno. La sottile crosta edibile, ricoperta da una muffa nobile, contribuisce in modo determinante al suo aroma unico. Il formaggio da forno di Capriz si scioglie splendidamente e si trasforma in una delizia cremosa quando riscaldato. Dopo un periodo di stagionatura ideale di circa 10 giorni, questo Camembert da forno rivela tutto il suo potenziale aromatico, con un gusto sfumato e una consistenza cremosa che diventa ancora più morbida con il calore del forno. La giusta stagionatura crea un equilibrio perfetto tra acidità, dolcezza e sapidità. Questo equilibrio

aromatico si mantiene intatto nel forno, garantendo una delizia con note terrose, leggermente nocciolate e persino fungine.

Questo formaggio è quindi fermentato alla perfezione per il forno, e la sua consistenza cremosa è pronta per essere servita subito dopo il riscaldamento. Il Camembert da forno è una prelibatezza ricca di sapore per gli amanti del formaggio più esigenti, che desiderano un pasto aromatico senza una lunga preparazione. Basta riscaldarlo per soli 15 minuti a 180°C per ottenere questa prelibatezza gourmet. Intingete baguette, cracker, patate bollite, carote, cetrioli o dolci acini d'uva nella pasta fusa e godetevi il gusto!

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 21 giorni

a crosta
fiorita



cagliata versata
a mano

Formati



ZIEGELLO

*Crosta fiorita di muffa nobile
con tipica patina bianca in superficie*



senza glutine



vegetariano

delicato camembert di capra



Peso ca. 200 g

Dimensioni Ø 11 cm H 3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, capra

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



pasta



crosta

I fan di Capriz trovano in questo Camembert di latte di capra un equilibrio aromatico in cui il sapore del latte di capra non è né troppo dominante né troppo delicato. La piacevole nota di latte di capra è accompagnata da una sottile acidità che caratterizza il formaggio. La pasta del Ziegello è delicata e cremosa, con una crosta bianca morbida e sottile, ricoperta dal caratteristico strato di muffa bianca nobile.

A seconda del grado di stagionatura, il sapore varia da un gusto delicatamente acidulo ad un aroma più deciso e speziato. L'aroma leggero di champignon, tipico del Camembert, è sempre presente, ma lascia spazio anche al gusto del latte di capra. Mentre la pasta del formaggio è prevalentemente cremosa e quasi fluida, il nucleo può rimanere leggermente più compatto

in base al livello di stagionatura.

Il nostro mastro casaro aggiunge le colture di *Penicillium candidum* direttamente nel latte. Dopo il bagno di sale, queste colture iniziano a proliferare sulla superficie delle forme, formando il tipico strato soffice di muffa bianca una volta a contatto con l'ossigeno dell'aria. Le piccole forme di formaggio vengono girate manualmente ogni due giorni, affinché il soffice strato di muffa si sviluppi uniformemente su entrambi i lati. In ogni piccola forma da 200 g si trova circa un litro e mezzo del miglior latte di capra di montagna. Durante le tre settimane di stagionatura, il nostro mastro casaro controlla regolarmente il profumo, il colore e l'uniformità della formazione della muffa.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 21 giorni

a crosta
fiorita



cagliata versata
a mano

Formati



ZIEGELLO IN CANAPIZ

*Crosta fiorita di muffa bianca arricchita
con canapa essiccata*



senza glutine



vegetariano

Affinage
canapa
dell'Alta
Val Pusteria

l'altoatesino rilassato

Peso ca. 200 g

Dimensioni Ø11 cm H3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, capra

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



pasta



crosta

Il Ziegello in Canapiz è un formaggio a pasta molle realizzato al 100 % con latte di capra proveniente da masi altoatesini. Durante le tre settimane di stagionatura, il formaggio viene girato ogni due giorni, permettendo la formazione su entrambi i lati di uno strato uniforme di muffa bianca nobile. Successivamente, la superficie superiore viene immersa in foglie essiccate di canapa dell'Alto Adige. Il formaggio assorbe con gratitudine i frammenti di foglie di canapa, e quando un sottile strato di muffa bianca ricresce sopra, la crosta

e la canapa si fondono in un intreccio armonioso. La canapa smorza l'intenso aroma di capra in modo elegante, conferendo alla consistenza delicata e cremosa della pasta del formaggio un leggero sapore di nocciola. Il nostro mastro casaro ha colto il potenziale aromatico della canapa dell'Alta Val Pusteria per arricchire questo formaggio a pasta molle. Gli aromi della canapa e del latte di capra di montagna si combinano perfettamente, creando insieme un profilo aromatico complesso.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 21 giorni

a crosta lavata

cagliata versata
a mano

Formati



GOASERLE

*Crosta lavata (acqua, sale e fermenti)
e pasta di cremosa scioglievolezza*



senza glutine



vegetariano



la piccola capretta vivace



pasta

crosta

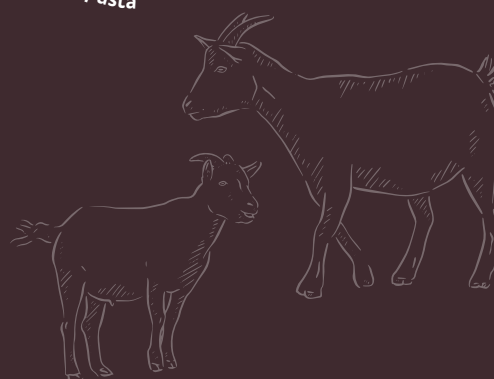
Peso ca. 200 g

Dimensioni □ 9x9 cm H 3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, capra
M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



Il Goaserle, con il suo inconfondibile aroma di coltura rossa e la pasta dalla consistenza cremosa, è uno dei formaggi di capra a pasta molle più apprezzati di tutto l'arco alpino. La cremosità fondente di questa specialità casearia artigianale lo rende una vera delizia per gli amanti dei formaggi dal sapore intenso e speziato. Solo un Goaserle molto giovane presenta inizialmente un gusto lievemente acidulo; con la stagionatura, l'intensità dell'aroma della crosta rossa aumenta sensibilmente, pur mantenendo sempre elegante l'aroma di capra. Dopo un periodo di

stagionatura di quattro settimane, la pasta compatta con occasionali occhiature è protetta da una crosta sottile di colore giallo-arancio. Quest'ultima viene lavata dal mastro casaro ogni due giorni con colture di maturazione, e ogni singola forma viene girata a mano. Il Goaserle è composto al 100 % da latte di capra proveniente da masi di montagna dell'Alto Adige, con tutti i vantaggi del vero latte di montagna. Il latte e le colture di maturazione impiegate conferiscono al Goaserle il suo gusto tipico e intenso.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 21 giorni

a crosta lavata

cagliata versata
a mano

Formati



capriz

CARBONITO

Crosta lavata, affinata con carbone di legna e di finissima cremosità.



senza glutine



vegetariano

il gentleman in abito da sera



affinage

**carbone
vegetale**

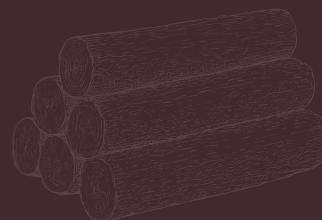
Peso ca. 200 g

Dimensioni □ 9x9 cm H 3,5-4 cm

Tipo: Formaggio a pasta molle, capra
M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



Il Carbonito è un parente stretto del formaggio a pasta molle Goaserle. Come il Goaserle, anche questo formaggio di capra a pasta molle viene prodotto con cura artigianale utilizzando il latte 100 % di montagna dell'Alto Adige. L'aroma tipico della coltura rossa viene leggermente attenuato dalla stagionatura con carbone vegetale nero sulla crosta. Inoltre, la leggera consistenza sabbiosa del carbone crea una sensazione al palato inizialmente insolita, ma molto interessante. Il Carbonito affascina anche visivamente, grazie al forte contrasto tra la pasta bianco avorio e la crosta nera. Come nel caso del Goaserle, dopo tre

settimane di stagionatura il Carbonito sviluppa una pasta meravigliosamente cremosa, che inizia a sciogliersi rapidamente una volta portata a temperatura ambiente. Questa caratteristica è presente in misura più o meno marcata in tutti i formaggi a pasta molle di Capriz, grazie all'utilizzo di colture mesofile. La crosta di cenere nera protegge il delicato aroma di capra al suo interno e crea un contrasto irresistibile con la pasta bianca e compatta. Con la stagionatura in carbone, Capriz segue una tradizione secolare dell'arte casearia francese.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 28 giorni

a crosta lavata

Formati



NATURALIS

Crosta lavata (acqua, sale e fermenti)



senza glutine



vegetariano



la caciotta montana



pasta



crosta

Peso ca. 450 g

Dimensioni Ø 11 cm H 4-4,5 cm

Tipo: Formaggio a pasta semidura, mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



La tipica forma della caciotta italiana si presta ad essere consumata con piacere più volte, da soli o in dolce compagnia. La lunga durata di conservazione di 60 giorni consente anche ai nuclei familiari più piccoli o agli amanti dei buffet di formaggi di tenere questo formaggio semiduro a portata di mano, garantendo sempre una delizia naturale e raffinata. Il Naturalis, dal profumo delicato e burroso, riflette nel gusto gli aromi del latte di montagna con cui viene prodotto. La pasta giallo chiaro e compatta con occhiature sparse è avvolta da una crosta arancione-giallo, che viene regolarmente “lavata” con coltura rossa durante la stagionatura.

Quest’ultima influenza la cremosità e il sapore del Naturalis senza sovrastarne la delicatezza. Come le altre “caciotte” di Capriz, anche il Naturalis trova posto su ogni tagliere di formaggi. Con il suo carattere delicato, è perfetto per l’inizio di un percorso degustativo. Molti amanti del formaggio lo affettano in sottili fettine o piccoli spicchi arrotondati, servendolo come contorno a vari piatti, insalate o come accompagnamento per antipasti. La sua natura gentile e discreta offre una leggerezza neutra, che grazie alle sue note dolci di latte si presta a molte combinazioni con altri ingredienti.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 28 giorni

a crosta lavata

Formati



NATURALIS IN FIORDALISO

Affinato con fiordaliso, calendula e petali di rosa.

Il più bello del reame e sul buffet.



senza glutine



vegetariano

eleganza floreale

Affinage

Fiordaliso,
calendula,
petali di rosa

Peso ca. 450 g

Dimensioni Ø 11 cm H 4-4,5 cm

Tipo: Formaggio a pasta semidura, mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



Questo formaggio dal delicato profumo di latte ha una pasta morbida dalla consistenza fondente. L'aroma piacevolmente burroso non viene alterato né sovrastato dalla rifinitura della crosta con fiori di fiordaliso, calendula e petali di rosa. La crosta fiorita non solo è un elemento visivo accattivante, ma arricchisce il formaggio con sottili e delicate note floreali. Il fiordaliso dal blu intenso al viola e la calendula gialla decorano la

crosta di questa colorata caciotta di montagna, attirando sguardi curiosi su ogni buffet. Questo formaggio naturale mette al centro la delicatezza del latte di montagna, adornandola con fiori commestibili, dolci e delicati. Ideale per qualsiasi tagliere di formaggi, questo semiduro si posiziona all'inizio del percorso di degustazione, introducendo con grazia e un tocco di riservatezza un piacere di formaggio sublime.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 28 giorni

Formati



FUMUS

Affinato con Whisky St. Urban e Hickory Smoke,
piacevole sapore affumicato
(dal latino "fumus" = fumo)



senza glutine



vegetariano

mascolinità fumosa con uno shot

Affinage

Hickory
smoke &
Whiskey
St. Urban

Peso ca. 450 g

Dimensioni Ø 11 cm H 4-4,5 cm

Tipo: Formaggio a pasta semidura, mucca
M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



Pasta



crosta



WHISKY

L'intenso aroma affumicato del Fumus di Capriz è frutto delle cure amorevoli con cui il nostro mastro casaro massaggia ogni singola forma durante il mese di stagionatura. La crosta del formaggio viene regolarmente trattata con fumo liquido di hickory, un'essenza ottenuta dalla condensazione del fumo prodotto dalla combustione del legno americano di hickory. Questa raffinata essenza viene applicata ripetutamente al Fumus di Capriz, conferendo un sapore deciso con una leggera dolcezza di acero che penetra fino al cuore della pasta, donando a tutto il

formaggio un intenso gusto affumicato. Per completare la raffinata lavorazione di questo formaggio semiduro, la crosta viene infine spruzzata con il Single Malt Whiskey della distilleria altoatesina St. Urban. Latte 100 % altoatesino, fumo e whiskey si fondono in un'armonia perfetta per regalare momenti di piacere dal sapore latteo e affumicato. Gli aromi unici della pasta morbida e cremosa vengono custoditi dalla crosta giallo-brunastra e si sprigionano delicatamente al palato durante la degustazione.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 3 mesi

a crosta lavata



cagliata
cotta &
pressata

Formati



SCHÜTTLER

*Affinato all'interno con le spezie
del tradizionale Schüttelbrot tirolese*



senza glutine



senza lattosio

Affinage

spezie del
tradizionale
pane
"Schüttelbrot"

speziatura alpina tirolese

Peso ca. 6 kg

Dimensioni Ø 28 cm H 13 cm

Tipo: Formaggio da taglio, mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies

Chi ama il tradizionale Schüttelbrot altoatesino, arricchito con spezie come cumino, finocchio, anice e coriandolo, apprezzerà anche il formaggio a pasta semidura "Schüttler". Il nostro mastro casaro cosparge la cagliata con queste stesse spezie poco prima di metterla nelle forme. La raffinata miscela di spezie viene preparata da un panificio vicino, e la quantità utilizzata è dosata in modo tale da permettere al sapore burroso e lievemente acidulo della pasta di formaggio di rimanere protagonista, mentre le spezie la esaltano in maniera delicata. Il latte di montagna e le spezie dello Schüttelbrot si combinano per creare un sapore unico che richiama l'Alto Adige. Il formaggio a pasta semidura,

prodotto con latte vaccino, presenta una crosta giallo-arancio e una pasta di colore giallo chiaro, compatta ma con qualche piccola occhiatura e cavità. Le spezie sono visibili all'interno della pasta e rivelano subito gli aromi tradizionali in esse contenuti. Durante la stagionatura di tre mesi su assi di legno d'abete, il formaggio viene girato ogni due giorni e trattato con una spazzola imbevuta di colture rosse. Le spezie conferiscono allo Schüttler un sapore inconfondibile, tipico della nostra regione alpina. La tradizionale merenda altoatesina con speck e Schüttelbrot ora ha trovato nel formaggio Schüttler di Capriz un terzo, degno compagno.



CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it



latte
pastorizzato

stagionatura
min. 3 mesi

a crosta lavata



cagliata
cotta &
pressata

Formati



RUBINUM

*Sviluppato con lo chef stellato Gerhard Wieser
e perfezionato con una riduzione di Lagrein autoctono.*

Fine, puro, al Lagrein



senza glutine



senza lattosio



Affinage
Lagrein
autoctono
dell'Alto
Adige



Peso ca. 6 kg

Dimensioni Ø 28 cm H 13 cm

Tipo: Formaggio da taglio, mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



Il formaggio Rubinum, dal gusto fruttato, è stato creato dal mastro casaro di Capriz, Georg Jud, in collaborazione con lo chef altoatesino stellato Gerhard Wieser (2 stelle Michelin / 5 cappelli Gault Millau).

Dopo il bagno di salatura, il formaggio ancora giovane si concede due settimane di riposo in un bagno di Lagrein autoctono dell'Alto Adige. Questo passaggio dona alla pasta del formaggio il suo caratteristico aroma fruttato e floreale. Segue una stagionatura di oltre tre mesi su assi di legno d'abete. Durante questo periodo di maturazione, il formaggio viene girato più volte a settimana e spazzolato con acqua salata. Verso la fine del processo, il nostro mastro casaro

sostituisce l'acqua salata con una riduzione di vino preparata in casa. Questa essenza concentrata e raffinata affina ulteriormente la superficie del formaggio stagionato, conferendo al Rubinum la sua caratteristica crosta rustica. La pasta del formaggio, con la sua colorazione rossastra, la consistenza leggermente più compatta e il sapore complesso, è fortemente influenzata dal vino rosso altoatesino. Come il vino, anche il formaggio è corposo e presenta sfumature di frutti di bosco scuri, come more e mirtilli. Le note di latte e vino si bilanciano perfettamente, rendendo il Rubinum un'esperienza gustativa complessa per molti intenditori.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 3 mesi

a crosta lavata



cagliata
cotta &
pressata

Formati



TRÜFFELO

Affinato all'interno con tartufo nero estivo del Piemonte



senza glutine



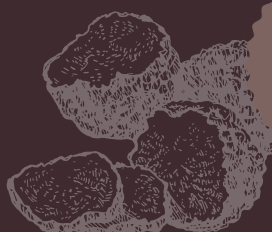
senza lattosio

aroma di lusso

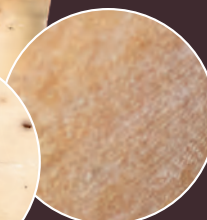


Affinage

**Tartufo
nero estivo
dal Piemonte**



pasta



crosta

Peso ca. 6 kg

Dimensioni Ø 28 cm H 13 cm

Tipo: Formaggio da taglio, mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



In questa squisita prelibatezza di Capriz si incontrano il latte 100 % altoatesino e il tartufo nero estivo del Piemonte. L'aroma caratteristico del tartufo si unisce armoniosamente alla pasta cremosa del formaggio, ottenuta da latte fresco di montagna. Da questa combinazione nasce una nota di tartufo chiaramente percepibile, ma allo stesso tempo delicata, che lascia ampio spazio al sapore ricco del latte, senza però nascondersi. Il formaggio, stagionato per circa tre mesi, si distingue per la sua crosta giallo-brunastra e per la consistenza

raffinata della sua pasta lunga, che è perlopiù compatta e presenta solo alcune irregolari occhiature e cavità di fermentazione. I pezzettini di tartufo sono distribuiti generosamente nel formaggio, aggiungendo una consistenza piacevole. Grazie alla corretta stagionatura, alla regolare rotazione delle forme su assi di legno d'abete e alla cura della crosta con colture rosse, il nostro mastro casaro ha dimostrato ancora una volta un'attenzione assoluta ai dettagli. Questa dedizione si esprime nel gusto del Trüffelo, capace di conquistare ogni gourmet.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 8 mesi



a crosta lavata



muffa
naturale



cagliata
cotta &
pressata

Formati



KASUS CAVERNA

Stagionato fino a 12 mesi in un bunker con muffa naturale e di una consistenza inaspettatamente morbida, nonostante la lunga stagionatura. Probabilmente il formaggio duro più morbido al mondo.



senza glutine



senza lattosio

lo stagionato cremoso



stagionatura

in caverna
con quasi
100 % umidità
sotto stalattite



Peso ca. 6 kg

Dimensioni Ø 28 cm H 13 cm

Tipo: Formaggio da taglio, mucca

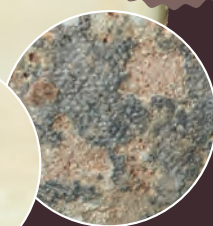
M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



pasta



crosta

Come può un formaggio che stagiona almeno 8 mesi, e che può arrivare a 12 mesi di stagionatura, risultare comunque così piacevolmente morbido e fondente al palato? Il segreto dell'incredibile pasta del Kasus Caverna è in parte svelato già dal suo nome: stagiona infatti in una caverna sotterranea a forma di tunnel. Questa galleria scavata nella roccia naturale durante il periodo tra le due guerre avrebbe dovuto fungere da bunker militare per il "Vallo Alpino". Il caseificio Capriz l'ha scoperta e le ha assegnato una missione più nobile. A pochi chilometri dal caseificio, più di 100 metri in profondità nella montagna, centinaia di forme di formaggio vi stagionano su ripiani di legno d'abete. Qui, nel buio totale, a una temperatura costante di 10° C per tutto l'anno e con un'umidità dell'aria quasi al 100 %, i formaggi Caverna riposano fino

a raggiungere il loro periodo di stagionatura ottimale. Le muffe selvatiche creano una crosta rustica e resistente, che il nostro mastro casaro ispeziona regolarmente, insieme alla consistenza delle forme, che rimane sorprendentemente morbida grazie all'elevata umidità della caverna. Anche il sapore intensamente aromatico e le delicate note di cantina del formaggio di montagna, prodotto con latte 100 % altoatesino, sono merito di questo ambiente naturale. Tecnicamente, il Kasus Caverna è un formaggio a pasta dura, ma durante la stagionatura trattiene molta umidità e a temperatura ambiente diventa quasi morbido come il burro.

Il nostro consiglio: dopo aver "decapitato" la forma con un filo da formaggio, è possibile scavare nel cuore del formaggio con facilità utilizzando un raschietto da gelato.



CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 10 mesi

muffa
naturale

cagliata
cotta &
pressata

Formati



capriz
capriz

GRAN SIGNORE

Nella caverna, questo capolavoro stagiona sotto la costante interazione tra la formazione di cristalli di sale e l'apporto di umidità.



senza glutine



senza lattosio



vegetariano

il grande, nobile signore

stagionatura

in caverna
con quasi
100 % umidità
sotto stalattite

crosta

pasta

Peso ca. 6 kg

Dimensioni Ø 29 cm H 8,5 cm

Tipo: Formaggio a pasta dura, mucca

M.G.S.S. min. 40 %

Origine del latte: Austria

Luogo di stagionatura: Capriz Vandoies (Caverna)

La ricetta del Gran Signore è chiaramente pensata per la produzione di un formaggio a pasta dura a lunga stagionatura. Questa specialità casearia è destinata a presentare sfumature di sapore complesse tipiche di un formaggio di montagna: dal salato, al gusto di noce, fino a note fruttate.

Ciò che si desidera moderare, tuttavia, è la tipica struttura friabile, che può svilupparsi a causa dei cristalli di sale che si formano durante la stagionatura, quando il formaggio perde molta acqua. Grazie alla stagionatura di diversi mesi nella Caverna Capriz, ad un'umidità dell'aria vicina al 100 %, la perdita di umidità nell'ambiente naturale viene ridotta al minimo.

La croccantezza dei cristalli di sale, apprezzata da molti amanti del formaggio, è presente, ma il Gran Signore rimane relativamente morbido nella sua essenza e non diventa mai veramente friabile. Così vuole il nostro mastro casaro, ed è così che il Gran Signore viene apprezzato. È il risultato affascinante della tensione tra il desiderio del formaggio di formare cristalli di sale e la forza opposta della caverna, che lo rifornisce costantemente di umidità. La stagionatura di 10 mesi del Gran Signore è caratterizzata da questa tensione continua, che dona al formaggio un sapore e una consistenza che incarnano un autentico "nobile signore", il quale colpisce anche visivamente con la sua pasta giallo dorato e la crosta rustica ricoperta di muffe naturali.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it

IT
DOC
UE



Ziege
capra



Kuh
mucca



latte
past.



stagionatura
min. 3 mesi



a crosta
lavata



cagliata
cotta &
pressata

Formati



capriz

ERBIUS

Formaggio misto (50 % capra / 50 % mucca)
stagionato con erbe alpine



senza glutine



senza lattosio

il doppio bacio d'aroma

Affinage

erbe alpine

crosta

pasta

Peso ca. 6 kg

Dimensioni Ø28 cm H 13 cm

Tipo: Formaggio da taglio, capra & mucca

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies

Con questo particolare formaggio a pasta semidura dalla consistenza finemente fondente, il nostro caseificio non ha seguito una tradizione altoatesina, ma ne ha inaugurata una nuova. Mentre i formaggi misti, prodotti con latte di diverse specie animali, sono diffusi da secoli in altre regioni d'Europa, Capriz esplora un territorio relativamente nuovo nella produzione di formaggi altoatesini con l'Erbius, composto al 50 % da latte di capra e al 50 % da latte vaccino. Sebbene il latte di capra sia una risorsa scarsa in Alto Adige, questo formaggio è nato dal desiderio del nostro mastro casaro di trovare una nuova complessità aromatica. Attraverso la combinazione del latte di montagna altoatesino di capra e di mucca, ha cercato e trovato una maggiore varietà di aromi per una gamma di sapori decisamente più ampia: l'Erbius racchiude sia le note delicate e cremose del latte

vaccino sia quelle leggermente più speziate e acidule provenienti dal latte di capra, creando così una nuova e stimolante esperienza gustativa. Poco prima di trasferire la cagliata nelle forme, viene aggiunta una miscela di erbe aromatiche, tra cui melissa, origano, timo, salvia e issopo. In questo modo, l'Erbius diventa uno dei formaggi più versatili di Capriz, sia per quanto riguarda il gusto, sia per l'utilizzo in cucina o sul buffet dei formaggi. La combinazione armoniosa dei due tipi di latte contribuisce anche all'esclusiva consistenza dell'Erbius, con una pasta lunga ed elastica, visivamente caratterizzata dalla presenza abbondante delle spezie sparse. Queste conferiscono al formaggio il suo nome ("Erbius" deriva dal termine latino herba, cioè pianta aromatica o spezia).

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 3 mesi

a crosta lavata

cagliata
cotta &
pressata

Formati



CAPREA

Apprezzato per il suo delicatissimo e prezioso sapore di capra



senza glutine



senza lattosio



eleganza delicata e nobile di capra



Peso ca. 6 kg

Dimensioni Ø 28 cm H 13 cm

Tipo: Formaggio da taglio, capra

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies



La consistenza cremosa, il sapore delicato e leggermente acidulo, e il tipico colore bianco pallido della pasta caratterizzano questa specialità di formaggio stagionato per tre mesi. Il Caprea viene descritto sia dagli esperti di formaggi sia dai neofiti dei formaggi di capra come estremamente elegante, discreto e delicato. Chi vuole assaporare il carattere della capra in modo sottile e raffinato trova nel Caprea il suo formaggio preferito. Il suo profumo ricorda piacevolmente il latte di capra fresco, senza però richiamare la capra stessa. Così, questo formaggio conquista anche i palati che di solito provano un certo timore nei confronti dei prodotti di latte di capra dal sapore troppo animale. Poiché il gusto e l'odore suggeriscono l'aroma del latte di capra in modo delicato, senza però metterlo in

evidenza in maniera netta, il Caprea è considerato il gentleman indiscusso tra i formaggi a pasta semidura di capra.

Con tre mesi di stagionatura, il Caprea è un formaggio relativamente giovane e quindi di intensità piuttosto mite. Tuttavia, possiede un profilo aromatico molto complesso, che deriva dalla dieta varia delle capre di montagna, le quali si nutrono di un'ampia varietà di erbe, graminacee, fiori e foglie. La curiosità nel comportamento alimentare degli animali si riflette anche nel formaggio e nei suoi aromi eleganti. Chi in passato ha trovato nel formaggio di capra un gusto a cui doversi abituare, grazie al Caprea diventerà un estimatore che non potrà fare a meno di ripetere l'esperienza.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 8 mesi



a crosta lavata



muffa
naturale



cagliata
cotta &
pressata

Formati



ZIEGIZ CAVERNA

Stagionato fino a 12 mesi in un bunker con muffa naturale selvatica e di una consistenza inaspettatamente morbida, nonostante la lunga stagionatura.



senza glutine



senza lattosio

lo stagionato che si scioglie



stagionatura

in caverna
con quasi
100 % umidità
sotto stalattite



pasta



crosta

Peso ca. 6 kg

Dimensioni Ø28 cm H 13 cm

Tipo: Formaggio a pasta dura, capra

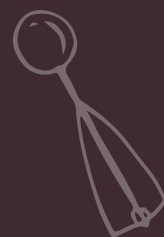
M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Alto Adige

Luogo di produzione: Capriz Vandoies

Il nostro pregiato formaggio stagionato a base di latte di capra matura per i primi due mesi in una cantina con pareti in mattoni, situata direttamente nel nostro caseificio percorribile. Durante questo periodo, si sviluppa una crosta sufficientemente robusta che rende il formaggio adatto alle condizioni estreme della sua seconda dimora: un bunker di pietra naturale, che si trova a pochi chilometri dal caseificio. Qui, il formaggio riposa per almeno altri 6 mesi su robuste mensole in legno di abete, installate nei corridoi angusti di un ex bunker di guerra. Proprio accanto, centinaia di forme di Kasus Caverna, la controparte di latte vaccino del nostro Ziegiz Caverna, giacciono nello stesso riposo fiabesco. La grotta garantisce al formaggio una temperatura costante di 10 °C durante tutto l'anno, sia che fuori faccia 35 °C in estate o -10 °C in inverno. Altrettanto costante è l'umidità all'interno del tunnel, che raggiunge quasi il 100 %. Dalla pietra naturale gocciola acqua, mentre le mensole sono

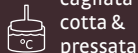
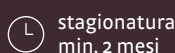
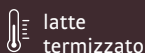
protette da una piccola tettoia. In questo habitat ideale, lo Ziegiz Caverna e il Kasus Caverna sviluppano una crosta caratteristica di muffa naturale. All'interno, la pasta del formaggio assorbe lentamente l'umidità della grotta giorno dopo giorno, mese dopo mese, creando una consistenza sorprendentemente cremosa. La pasta priva di occhiatura del Ziegiz Caverna, di un bianco avorio, ha il tipico aroma delicato e lievemente acidulo del latte di capra ed è così morbida da poter essere raccolta con un cucchiaino per gelato. Questa consistenza unica è rara in tutto l'arco alpino. Il raro latte di capra dell'Alto Adige viene trasformato grazie alla maestria del casaro e alle condizioni particolari della grotta, diventando un'esperienza di formaggio autentica e raffinata. Questo formaggio apre nuove dimensioni per il palato; il suo gusto delicatamente speziato e la leggera nota terrosa richiamano perfino l'ambiente della grotta e il suolo su cui pascolano le capre.



CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





RISERVA NERA

Formaggio di pecora elegante e leggermente piccante



senza glutine



senza lattosio

il pecorino esclusivo



pasta

crosta

Peso ca. 2,8 kg

Dimensioni Ø 20 cm H 9-10 cm

Tipo: Formaggio a pasta dura, pecora

M.G.S.S. min. 50 %

Origine del latte: Sardegna

Luogo di produzione: Sardegna



Questo elegante e leggermente speziato formaggio di pecora è un tipico Pecorino, commercializzato sotto il marchio "Capriz Selection". Dato che la disponibilità di latte di pecora in Alto Adige è limitata, Capriz ha deciso di collaborare per il Riserva Nera con un caseificio in Sardegna. In questo modo, la nostra gamma di formaggi a pasta molle e semi-stagionati di latte vaccino e caprino viene completata perfettamente con un formaggio di pecora. La pasta compatta ma ancora relativamente morbida e il gusto

leggermente piccante conferiscono al Riserva Nera una personalità unica. Grazie alla selezione accurata del latte di pecora e a una stagionatura di almeno 2 mesi, si ottiene un formaggio stagionato gourmet, che all'interno conserva una freschezza fruttata. Una raffinata crosta nera conferisce al formaggio cilindrico un aspetto elegante. Il Riserva Nera si abbina perfettamente a un tagliere di salumi o come conclusione di un pasto, accompagnato da marmellata e frutta.

latte
pastorizzatostagionatura
min. 3 mesi

muffe blu

Formati



capriz

VENA NOBILE

*Formaggio erborinato di latte vaccino,
affinato con vino bianco passito e mirtilli rossi*



Affinage
vino bianco
passito &
mirtilli
rossi



pasta



crosta

Peso ca. 2,5 kg

Dimensioni Ø 20 cm H 10 cm

Tipo: Formaggio a pasta erborinata, mucca

M.G.S.S. min. 48 %

Origine del latte: UE

Luogo di produzione: Veneto



Il Vena Nobile “selected by Capriz” conquista gli amanti del formaggio erborinato, che non possono resistere alla pasta color crema, intensamente marmorizzata. Questo formaggio è stato sviluppato in collaborazione con un esperto di formaggi erborinati di fama mondiale e viene prodotto in questa versione (con vino bianco) esclusivamente per Capriz.

La consistenza eccezionalmente morbida del Vena Nobile si deve all'affinamento con vino Passito bianco. I mirtilli rossi sulla superficie del formaggio creano un piacevole contrasto con la pasta chiara e le venature blu della muffa al suo interno. Le venature variano dal verde al grigio fino a un intenso blu oceano.

La pasta fondente emana una dolcezza avvolgente, che si unisce alle note vinose della crosta e agli aromi percepiti di amarena e frutta essicata, trasformandosi in una sinfonia sensoriale. La piccola forma di formaggio ha l'aspetto di un elegante dessert, e altrettanto raffinato è il suo sapore erborinato intenso, con una lieve nota piccante che bilancia perfettamente la dolcezza del vino liquoroso.

Vena Nobile: un piacere di formaggio che merita di stare al fianco di Blue Stilton e altri grandi erborinati.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it





latte
pastorizzato

stagionatura
min. 2 mesi

a crosta lavata

Formati



LAVA PICCANTE

*Affinato dentro e fuori con sottili
scaglie di peperoncino*

senza glutine senza lattosio



Affinage
Chili
Cayenne
4000
Scoville



piccante ma tenero



Pasta

crosta



Peso ca. 2,5 kg
Dimensioni Ø 28 cm H 13 cm

Tipo: Formaggio da taglio, mucca
M.G.S.S. min. 50 %
Origine del latte: Germania
Luogo di produzione: Germania



Finalmente un formaggio al peperoncino in cui la nota piccante si percepisce chiaramente. Con questo formaggio, Capriz arricchisce la sua linea "Selection" con un prodotto particolarmente infuocato. La pasta chiusa, color giallo paglierino, è attraversata da peperoncini essiccati e sminuzzati dal forte carattere. La varietà utilizzata, dal tipo Cayenna, dona al formaggio dalla pasta semi-stagionata una piccantezza di 4.000 Scoville, aggiungendo una nota pungente al suo essere cremoso. Il profumo accogliente di peperoncino e latte vaccino, sia nella crosta che nella pasta, invita a immergersi nell'intenso e scioglievole gusto del Lava Piccante. Con un mix di fiocchi di peperoncino gialli, arancioni e rossi, il formaggio è una vera attrazione per gli occhi. La crosta esterna è ricoperta da fiocchi rossastri che aderiscono saldamente e brillano di un rosso ardente. Come una ruota

incandescente di lava, il formaggio sembra già avvisare visivamente gli ammiratori di prepararsi a un'esperienza piccante. I casari attribuiscono grande importanza al fatto che il Lava Piccante mantenga un gusto cremoso e piccante, senza essere eccessivamente forte. Latte e peperoncino convivono in un equilibrio armonico, completandosi a vicenda.

Alcuni appassionati credono che il Lava Piccante stimoli la digestione e amano abbinarlo ad una birra rinfrescante per spegnerne il fuoco. Certo è che questo formaggio a pasta morbida e cremosa, con la sua nota leggermente amara di Cayenna, sa sorprendere il palato e non lascia nessuno indifferente. L'aroma dolce si presta a numerose combinazioni: con pane, in piatti caldi o freddi, o semplicemente gustato da solo, garantendo sempre un'esperienza gustativa varia e appagante.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

Via Pusteria 1b, 39030 Vandoies - Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it



ACCOMPAGNAMENTO IDEALE PER I FORMAGGI

Gelatina
di fiori di sambuco



La gelatina di fiori di sambuco è un piacevole accompagnamento per i **formaggi delicati** ed è adatta anche per raffinare i dessert. La sua soave eleganza mette in risalto i sapori del formaggio.

🍯 Peso 160 g
Pezzi/cartone 12

Numero articolo 80044
Codice EAN 8027816960016
Dimensioni prodotto Ø 5,5 x 9 cm
Dimensioni cartone 20 x 12 x 10 cm

Mostarda
di mirtilli rossi e
zenzero con aceto
balsamico di Modena



La mostarda di mirtilli rossi e zenzero con aceto balsamico IGP è un delizioso accompagnamento per **Camembert fresco o al forno** e piatti di selvaggina. Questa specialità a base di mirtilli rossi raccolti a mano e zenzero è completata da un aromatico aceto balsamico di Modena invecchiato in botte.

🍯 Peso 160 g
Pezzi/cartone 12

Numero articolo 80053
Codice EAN 8027816960030
Dimensioni prodotto Ø 5,5 x 9 cm
Dimensioni cartone 20 x 12 x 10 cm

Mostarda
di fico e
senape piccante



La mostarda al fico e senape *piccante* è un accompagnamento ideale per formaggi vaccini, caprini e ovini di **media e lunga stagionatura**. I fichi, delicatamente dolci, si uniscono a una combinazione di senape intensamente piccante.

🍯 Peso 160 g
Pezzi/cartone 12

Numero articolo 80052
Codice EAN 8027816960047
Dimensioni prodotto Ø 5,5 x 9 cm
Dimensioni cartone 20 x 12 x 10 cm



Conservare il prodotto non aperto in un luogo fresco e asciutto.
Una volta aperto, conservare in frigorifero a 4 °C e consumare entro 2 settimane.
Da consumarsi preferibilmente entro: 24 mesi dalla data di produzione.