Kuh
mucca

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

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

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

IT DOC5J UE

Qualità Alto Adige