



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



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 occhiate 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

