



2 mesi



a crosta lavata



capriz

LAVA PICCANTE

*affinato all'interno e all'esterno
con sottili fiocchi di peperoncino*

affilato ma tenero



Affinage
Chili
Cayenne
4000
Scoville



crosta

Pasta



Ⓢ Peso circa 6 kg

Dimensioni Ø 28 cm H 13 cm

Tipo: Formaggio semiduro mucca

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

Origine del latte: Germania

Zona di produzione: Germania



Finalmente un formaggio al peperoncino con una nota piccante chiaramente percepibile. Con questo formaggio, Capriz arricchisce la sua gamma "Selection" con un compagno stupendamente focoso. La pasta chiusa, di colore giallo paglierino, è inframmezzata da peperoncini essiccati e tritati, che hanno una forte carica. Il peperoncino di Caienna utilizzato ne esalta il gusto finemente fondente della sua struttura medio-lunga aggiungendo un "calore" di 4.000 Scoville. L'aroma del peperoncino e del latte vaccino presente sia in crosta che nella pasta è un invito a immergersi nell'intenso Lava Piccante. Con il suo alternarsi di scaglie di peperoncino giallo, arancione e rosso, questo formaggio è un vero e proprio richiamo visivo su ogni buffet. La crosta esterna è addirittura completamente ricoperta da scaglie di colore rosso intenso, saldamente attaccate al formaggio e dalla lucentezza incandescente.

Come una ruota di lava ancora calda, la forma intera del Lava Piccante avverte visivamente i suoi ammiratori che si tratta di una delizia abbastanza piccante. Nel Lava Piccante, i casari attribuiscono grande importanza al fatto che il sapore sia cremoso e ardente, ma non eccessivamente piccante: Il grasso del latte e il peperoncino devono sempre convivere in un rapporto equilibrato e completarsi a vicenda. Alcuni intenditori danno per scontato che il formaggio stimoli perfino la digestione e amano placare la sua piccantezza con una birra rinfrescante. Una cosa è certa: il formaggio cremoso con il suo sapore leggermente amaro di cayenna può davvero mordere e non lascia indifferente nessuno. Il sapore dolce e dal tocco quasi affumicato offre un'ampia varietà di aromi che si abbinano bene al pane bianco, in piatti caldi o freddi o anche se gustati allo stato puro.

CAPRIZ - Formaggi di alta quota

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

