



capriz

LAVA PICCANTE

*Innen und außen mit
dünnen Chiliflocken verfeinert*



Affinage
Chili
Cayenne
4000
Scoville



⌚ Gewicht ca. 6 kg
Abmessung Ø 28 cm H 13 cm

.....
Typ: Schnittkäse Kuh
F.i.T min. 50 %
Herkunft der Milch: Deutschland
Produktionsort: Deutschland

Endlich ein Chili-Käse, bei dem die scharfe Note auch eindeutig spürbar ist. Mit diesem Käse bereichert Capriz sein „Selection“-Sortiment mit einem besonders feurigen Gesellen. Der strohgelbe, geschlossene Teig ist von getrockneten und zerhackten Chilischoten durchzogen, die es in sich haben. Die verwendete Sorte des Typs Cayenne affinert den feinen Schmelz des mittellangen Käseteiges mit einer Schärfe von 4.000 Scoville. Das Duftspiel aus Chilischoten und Kuhmilch in Rinde und Teig ist eine verlockende Einladung zum Eintauchen in den intensiven, im Gaumen schmelzenden Lava Piccante. Der Käse ist mit seinem Wechselspiel aus gelben, orangen und roten Chiliflocken ein wahrer Hingucker. Die äußere Kruste ist sogar vollständig mit tiefroten, blättrigen Flocken veredelt, die fest mit dem Käse verbunden sind und feurig glänzen. Wie ein noch heißes Rad aus Lava warnt der Käselab

seine Bewunderer bereits optisch vor, sich auf ein mittelscharfes Vergnügen einzustellen. Die Käsemacher legen beim Lava Piccante viel Wert darauf, dass der Geschmack zwar cremig-feurig, doch gleichzeitig nicht übertrieben scharf sein darf. Milchfett und Chili sollten stets in einem ausgewogenen Verhältnis zusammenleben und sich gegenseitig ergänzen. Manche Genießer versprechen sich vom Lava Piccante eine Ankurbelung der Verdauung und löschen seine Schärfe am liebsten mit einem erfrischenden Bier. Fest steht, der cremige Schnittkäse mit seinem leicht bitteren Cayenne kann geschmacklich ganz schön zubeißen und lässt niemanden gleichgültig. Das süßlich-rauchige Aroma sorgt zusammen mit Brot, in warmen oder kalten Speisen sowie beim puren Genießen für viel geschmackliche Abwechslung.