



## Ein Stück Genuss, gereift in Schaukäserei oder Caverna

In unserer Feinkäserei wird sowohl Ziegen- als auch Kuhmilch verarbeitet und in eine exklusive Auswahl von Capriz-Käsesorten verwandelt. Weichkäse mit weißem Edelschimmel oder Rot-schmiere, affinierter Schnittkäse und auch langgereifte Hartkäse finden sich in unserem Sortiment. So etwa der „Kasus Caverna“, der bis zu einem Jahr in unserem Bunker-Stollen aus Naturstein heranreift. Ebenso herausragend sind die preisgekrönten Ziegen-weichkäse Goaserle und Carbonito sowie der hochdekorierter Schnittkäse Trüffel aus Kuhmilch. Über 20 Capriz-Käse lassen Feinschmeckerherzen weit über die Grenzen Italiens hinaus höherschlagen. Capriz, das Erlebnis Käse.

## Un assaggio di piacere, maturato in caseificio o in caverna

Nel nostro caseificio lavoriamo sia latte di capra che di mucca, trasformandolo in una selezione prelibata di formaggi Capriz. Fanno parte del nostro assortimento formaggi a pasta morbida a crosta fiorita o a crosta lavata, formaggi a pasta semidura affinati e anche formaggi a pasta dura stagionati a lungo. Come ad esempio il “Kasus Caverna”, che matura fino ad un anno nella nostra caverna di roccia naturale. Altrettanto famosi sono i premiati Goaserle e Carbonito, formaggi a latte di capra a pasta molle, e il decoratissimo Trüffel, formaggio a pasta semidura di latte vaccino. Oltre 20 formaggi Capriz fanno battere il cuore dei buongustai anche oltre i confini italiani. Capriz, un'esperienza di formaggio unica.



## Handwerklich hergestellter Käse aus Südtirol

### Formaggio artigianale dall'Alto Adige





## Öffnungszeiten Shop **Orari di apertura shop**

Mo–So: 09:00–19:00 Uhr

Lun–Dom: ore 09:00–19:00

Feinkäserei **CAPRIZ** Formaggi di alta quota  
Pustertaler Straße 1b Via Pusteria, 39030 Vintl/ Vandoies  
Tel +39 0472 869 268 info@capriz.it www.capriz.it

@capriz\_cheese #caprizartisancheese #caprizcaverna  



## Das Erlebnis Käse Emozione formaggio



SHOP &  
BISTRO

## SCHAUKÄSEREI & MUSEUM CASEIFICIO & MUSEO

Tauchen Sie ein in die Welt der handwerklichen Käseherstellung. In unserem familienfreundlichen und interaktiven Museum kann man spielerisch den Weg der Milch erleben. Von allgemeinen Informationen zur Ziege und der Milchwirtschaft in Südtirol bis zur Schaukäseerei, unsere Erlebniswelt bietet wahre Käse-emotionen. Die Schaukäseerei ist die perfekte Genusspause für Familienausflüge, Firmenreisen und Gruppenbesuche jeder Art.

*Immergiti nel mondo della produzione artigianale di formaggi. Nel nostro museo interattivo e adatto alle famiglie puoi scoprire in modo divertente il percorso del latte. Dalle informazioni generali sulla capra e sull'economia lattiero-casearia dell'Alto Adige, fino al caseificio didattico, il nostro mondo Capriz offre vere emozioni. Il caseificio è la meta perfetta per gite in famiglia, viaggi aziendali e visite di gruppo di ogni tipo.*

### Handgeschöpfter & handgepflegter Käse

Der Käsebruch wird von Hand in die Formen geschöpft und erfolgt nicht maschinell. Auch die Pflege der einzelnen Käselaike während der Reifung sowie deren Verpackung erfolgt von Hand.



### Formaggi colati e curati a mano

La cagliata viene versata a mano nelle forme, senza l'uso di macchinari. Anche la cura delle singole forme di formaggio durante la stagionatura e il loro confezionamento avvengono manualmente.



## Interaktiv erleben, wie Genuss entsteht

In der interaktiven Erlebniswelt Capriz wird Ihnen Einblick gewährt in die Welt der Käsemanufaktur: Im weißen Raum tauchen Sie in die Milch ein, um die spannende Arbeit der Bakterien und Kulturen zu verstehen. Beim Blick in die Produktion, in das Salzbad sowie in die Reiferäume erfährt man, warum Käse unterschiedlich schmeckt und wie diese besonderen Gaumenfreuden ihren ganz individuellen Charakter erlangen. Auf unterschiedlichen Ebenen wird Feinkäse für alle Sinne zugänglich. Besuchen Sie uns und buchen Sie eine Führung mit Verkostung! (Das Museum kann auch ohne Führung besucht werden)

## Scoprire in modo interattivo come nasce il piacere

*Nel mondo interattivo di Capriz avrete l'opportunità di immergervi nell'universo della produzione di formaggi artigianali. Nella "stanza bianca" entrerete nel mondo del latte per scoprire il lavoro affascinante di batteri e colture. Dando uno sguardo alla produzione, al bagno di salamoia e alle sale di stagionatura, scoprirete perché i formaggi hanno sapori diversi e come queste prelibatezze sviluppano il loro carattere unico. Il formaggio gourmet diventa un'esperienza per tutti i sensi.*

*Venite a trovarci e prenotate una visita guidata con degustazione! (Il museo può essere visitato anche senza guida)*



## Enge Partnerschaft mit unseren Bauern

In einer internationalen Konsumwelt mit langen Transportwegen überblickt man heute selten den Ursprungsort der Lebensmittel auf dem eigenen Teller. Uns ist es wichtig, jeden Capriz-Käse auf jene Weide zurückführen zu können, welche sein Ursprung ist. Denn gerade in der Produktion von edlem Käse muss ein tiefes Vertrauen und gutes Zusammenspiel zwischen Bauern und Käseerei bestehen. Das bedarf Zeit und Pflege, aber nur so können wir garantieren, dass die Käse von Capriz immer von höchster Qualität sind.

## Stretta collaborazione con i nostri agricoltori

*In un mondo di consumo internazionale con lunghi percorsi di trasporto, è raro sapere da dove provengano gli alimenti che arrivano nel nostro piatto. Per noi è importante poter ricondurre ogni formaggio Capriz al vicino pascolo da cui ha avuto origine. Nella produzione di formaggi pregiati è essenziale instaurare un profondo rapporto di fiducia e una perfetta sinergia tra gli agricoltori e il caseificio. Questo richiede tempo e cura, ma solo così possiamo garantire che i formaggi Capriz siano sempre della massima qualità.*