

🧴 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

**DEGUST**  
Affineur



## Henricus

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	347,00 kcal 1440,00 kj
Grassi/Fett/Fat	29,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	19,52 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,21 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,10 g
Proteine/Eiweiß/Protein	21,40 g
Sale/Salz/Salt	0,50 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.I.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
223		800 g	ø 16 H 3cm	75	45 %		2

**Provenienza:** Vallelunga (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta da taglio

**Affinato:** erba selvatica "Buon Enrico"  
(Chenopodium bonus-henricus)

**Ingredienti:** latte, latte di capra, caglio, sale,  
"Buon Enrico", fermenti

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** morbida-burrosa

**Gusto:** intenso, sapido, leggermente acidulo

**Aromi:** caprino, erbe aromatiche, spinaci,  
terra umida

### DESCRIZIONE

Il "Buon Enrico", più semplicemente "spinacio selvatico", dona al formaggio delicate e piacevoli note vegetali e aromi di spinaci ed erbe aromatiche che rendono il sapore del formaggio equilibrato e pieno.

### ABBINAMENTI

Vini: rossi del lago di Caldaro

Conserva: crema "Buonenrico" - Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/buonenrico/>

**Herkunft:** Langtaufers (Südtirol)

**Typologie:** Schnittkäse

**Affiniert:** Wildkraut "Guter Heinrich"  
(Chenopodium bonus-henricus)

**Zutaten:** Milch, Ziegenmilch, Lab, Salz, Guter Heinrich, Kulturen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** weich-buttrig

**Geschmack:** intensiv, schmackhaft, leicht  
säuerlich

**Aroma:** Ziege, aromatische Kräuter, Spinat,  
nasse Erde

### BESCHREIBUNG

Der „Gute Heinrich“, besser bekannt als „wilder Spinat“, bereichert den Käse mit angenehmen pflanzlichen Noten von Spinat und aromatischen Kräutern, welche den Geschmack des Käses ausgeglichen und voll erscheinen lassen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Rotwein vom Kalterer See

Konserven: Creme vom „Guten Heinrich“ - Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/buonenrico/>

**Origin:** Vallelunga (South Tyrol)

**Type:** semi-hard cheese

**Refined:** Goosefoot "Good King Henry"  
(Chenopodium bonus-henricus)

**Ingredients:** milk, goat milk, rennet, salt,  
Goosefoot "Good King Henry"

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** soft-buttery

**Flavour:** intense, sapid, slightly acidulous

**Aromas:** goaty, aromatic herbs, spinach, moist  
earth

### DESCRIPTION

The "Good King Henry", simply called "wild spinach", gives to the cheese pleasant and delicate vegetal notes of spinach and herbs that make a balanced and full flavor.

### PAIRINGS

Wines: red of Kalterer Lake

Preserves: cream "Buonenrico" - Company Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/buonenrico/>