

🧴 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

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	347 kcal 1440 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	0,70 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

Fornitore: Hohenegger

Provenienza: Vallelunga (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

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

Conserve: crema "Buonenrico" - Azienda Primitivizia

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

Lieferant: Hohenegger

Herkunft: Langtaufers (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

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/>

Supplier: Hohenegger

Origin: Vallelunga (South Tyrol)

Type: semi-hard cheese

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/>