



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



## Henricus



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:** 18

**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“, meglio noto come “spinacio selvatico”, arricchisce il formaggio di piacevoli note vegetali di spinacio ed erbe aromatiche che, al palato, completano e armonizzano il gusto del formaggio. La pasta, cedevole al taglio, presenta un piacevole contrasto cromatico con la crosta che non passa inosservato in qualsiasi piatto di formaggi.

### ABBINAMENTI

Vino consigliato: rosso del Lago di Caldaro

**Lieferant:** 18

**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 abrunden und voller erscheinen lassen. Der weichschnittige Käse präsentiert sich mit einem

schönen Kontrast im Schnittbild und ist somit eine Augenweide für jede Käseplatte.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Rotwein vom Kalterer See

**Supplier:**

**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 Henry", better known as "wild spinach", enriches the cheese with pleasant vegetal notes of spinach and aromatic herbs, which round off the taste of the cheese and make it appear fuller. The soft-cut cheese presents itself with a

contrast in the cut, making it a feast for the eyes on any cheese platter.

### PAIRINGS

Wine accompaniment: Red wine from Lake Caldaro