


 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

 ⅛

Südtiroler Spezialitäten
einfach online bestellen
H&H
Vendita online delle
specialità altoatesine
shop

www.h-h-shop.com


Affineur



Henricus

DEGUST CULTURA INNOVA

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
	75	45 %

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	Kcal kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	
Sale/Salz/Salt	

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 al fresco

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 e erbe aromatiche che rendono il sapore del formaggio equilibrato e pieno

ABBINAMENTI

Vino: vini rossi del lago di Caldaro

Crema di 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: Kühl lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: weich-buttrig

Geschmack: intensiv, schmackhaft, leicht
säuerlich

Aroma: Ziege, aromatische Kräuter, Spinat,
nasse Erde

BESCHREIBUNG

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

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Rotwein vom Kalterer See

Crema 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 : keep cool

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 a pleasant and delicate vegetal notes of spinach and herbs that make the flavor of the cheese balanced and full

PAIRINGS

Wine: red wines of Kalterer Lake

Crema of Buonenrico - Company Primitivizia -
<http://www.primitivizia.it/prodotti/buonenrico/>