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 | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Henricus



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1440/347
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 19,52 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,21 g 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21,4 g
Sale/Salz/Salt	0,7 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	⌀ 16 cm H 3 cm	75 gg	45 %		2

Provenienza: Vallelunga (Alto Adige)
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: erba selvatica "Buon enrico" (Chenopodium bonus-henricus)
Ingredienti: latte, latte di capra, caglio, sale, "Buon Enrico", fermenti
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Langtaufers (Südtirol)
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Wildkraut "Guter Heinrich" (Chenopodium bonus-henricus)
Zutaten: Milch, Ziegenmilch, Lab, Salz, Guter Heinrich, Kulturen
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Vallelunga (South Tyrol)
Type: semi-hard cheese
Refinement: 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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: morbida-burrosa
Gusto: intenso, sapido, leggermente acidulo
Aromi: caprino, erbe aromatiche, spinaci, terra umida

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: weich-buttrig
Geschmack: intensiv, schmackhaft, leicht säuerlich
Aroma: Ziege, aromatische Kräuter, Spinat, nasse Erde

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: soft-buttery
Flavour: intense, sapid, slightly acidulous
Aroma: goaty, aromatic herbs, spinach, moist earth

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.

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 mittelfeste Käse präsentiert sich mit einem
schönen Kontrast im Schnittbild und ist somit eine Augenweide für jede Käseplatte.

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.

SUGGERIMENTI

Perfetto per una merenda o un piatto di formaggi.
Bevande: vino rosso del Lago di Caldaro, birra chiara, tisana alle erbe.

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt für eine Marende oder einen Käseteller.
Getränke: Rotwein vom Kalterer See, Helles Lager-Bier, Kräutertee

SERVING SUGGESTION

Perfect for a traditional snack ("Marende") or a cheese platter.
Drinks: Red wine from lake Caldaro, light lager, herbal tea

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s