



 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

 1/2

 1/4

 1/8



  
Affineur



## Gornerspitz

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	378 Kcal 1568 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26,93 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	29,52 g
Sale/Salz/Salt	0,97 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
269	 	5 kg	ø 27 H 8cm	90 gg	45%		1

**Fornitore:** Hochgruberhof

**Provenienza:** Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fermentativo

**Texture:** burrosa-elastica

**Gusto:** dolce-acidulo

**Aromi:** sottobosco, lieviti

**Lieferant:** Hochgruberhof

**Herkunft:** Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fermentativ

**Textur:** buttrig-elastisch

**Geschmack:** süß-säuerlich

**Aroma:** Unterholz, Hefe

**Supplier:** Hochgruberhof

**Origin:** Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, fermented

**Texture:** buttery-elastic

**Flavour:** sweet-acidulous

**Aromas:** undergrowth, yeasts

### DESCRIZIONE

Formaggio a crosta canestrata e dalla pasta giallo paglierino. La tradizione contadina prevedeva che si realizzassero formaggi grandi come questo quando c'era abbondanza di latte e ancora oggi è così, per questo il prodotto conserva ancora la sua artigianalità e non è sempre disponibile.

Il maso in cui si produce si trova a 1.600 m di altitudine e gode di una splendida vista sulla montagna Gornerspitz, a cui è dedicato il formaggio. Il proprietario, Karl Oberhollenzer, alleva solo mucche dell'antica razza Pinzgauer che resiste bene a climi rigidi.

### ABBINAMENTI

Vini: rossi corposi

Frutta secca

Miele di bosco

### BESCHREIBUNG

Schnittkäse mit deutlicher Linienrinde und strohgelbem Teig. Die bäuerliche Tradition sah bei einer Überproduktion von Milch die Fertigung von großen Käseläuben vor. Aus diesem Grunde ist dieser Käse nicht ständig verfügbar. Der Hof liegt auf 1.600 m und gewährt eine hervorragende Sicht auf den Gornberg, von dem dieser Käse seinen Namen erhielt. Der Hofbesitzer Karl Oberhollenzer hält nur Kühe der Rasse Pinzgauer, die dem rauen Klima gut standhalten.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: körperreiche Rotweine

Trockenfrüchte

Waldhonig

### DESCRIPTION

Basket rind cheese, straw-yellow dough. The local farming tradition tells us that this kind of cheese was usually made in seasons of milk abundance and the time has not changed this custom. Consequently, this product, rare and unique from an artisanal point of view, may not be available all year round. The farm in which the cheese is produced is situated at 1600m of altitude and benefits from an extraordinary view of the Gornerspitz mountain, from which the cheese takes its name. The owner, Karl Oberhollenzer, breeds exclusively Pinzgauer cows, animals of ancient pedigree and resistant to rigid climates.

### PAIRINGS

Wines: full-bodied red

Dried fruit

Forest honey