

🧴 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



Gornerspitz

TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	372 kcal 1542 kJ
Grassi/ Fett/Fet	31 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,1 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 g
Sale/Salz/Salt	1,9 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: Hochgruber

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: Hochgruber

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: Hochgruber

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 Gernerberg, von dem dieser Käse seinen Namen erhielt. Der Hofbesitzer Karl Oberhollenzer hält nur Kühe der Rasse Pinzgauer, die dem rauhen 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