



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



Gornerspitz



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	372 KCAL 1542 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of wth saturates	31 G 22 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 G 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: 172

Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 172

Herkunft: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fermentativo

Texture: burrosa-elastica

Gusto: dolce-acidulo

Aromi: sottobosco, lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fermentativ

Textur: buttrig-elastisch

Geschmack: süß-säuerlich

Aroma: Unterholz, Hefe

TASTING

Odour: vegetal, fermented

Texture: buttery-elastic

Flavour: sweet-acidulous

Aromas: undergrowth, yeasts

DESCRIZIONE

Un formaggio da taglio dalla crosta segnata dalle fucelle in cui la cagliata sgronda, una pasta giallo paglierino con occhiatura irregolare. Nel suo sapore si riconoscono i profumi delle molte erbe (80) che caratterizzano i ripidi pascoli adiacenti il maso. La tradizione contadina prevedeva la produzione di formaggi di taglia più grande nei periodi in cui il latte abbondava, per questo motivo tale formaggio non è sempre disponibile. Il maso si trova a 1600 metri d'altezza e gode di una meravigliosa vista sul Gornerspitz (Monte Corno) da cui il formaggio prende il nome. Il proprietario del maso, Karl Oberhollenzer, alleva solo mucche di razza Pinzgauer che ben si adattano al clima rigido.

BESCHREIBUNG

Ein Schnittkäse mit deutlicher Linienrinde und strohgelbem Teig mit unregelmäßigen Löchern. Die Duftnoten der bis zu 80 Kräutern und Blüten der steilen Bergweiden spiegeln sich im Geschmack wider. 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 Höhenmetern und gewährt eine fantastische Sicht auf den Gornerspitz, von dem dieser Käse seinen Namen erhielt. Der Hofbesitzer Karl Oberhollenzer hält nur Kühe der Pinzgauer Rasse, die dem rauen Klima gut standhalten.

DESCRIPTION

A semi-hard cheese with a clearly defined rind and a straw-yellow paste with irregular holes. The aromas of up to 80 herbs and flowers from the steep mountain pastures are reflected in the taste. The farming tradition provided for the production of large cheese wheels in case of overproduction of milk. For this reason, this cheese is not always available. The farm is situated at 1,600 metres above sea level and affords a fantastic view of the Gornerspitz, from which this cheese takes its name. The farm owner Karl Oberhollenzer only keeps cows of the Pinzgau breed, which withstand the harsh climate well.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi di corpo

Suggerimenti: frutta secca, miele di bosco
(melata)

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: körperreiche Rotweine

Sonstiges: Trockenfrüchte, Waldhonig

PAIRINGS

Wine accompaniment: full-bodied red wines

Other: Dried fruits, forest honey