





 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8

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

[www.h-h-shop.com](http://www.h-h-shop.com)

  
Affineur



## Gornerspitz

### TERRITORIO SELECTION

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>LATTE<br/>MILCH<br/>MILK</b><br>  | <b>STAGIONATURA<br/>REIFEGRAD<br/>SEASONING</b><br><br>90 gg | <b>M.G.S.S<br/>F.i.T<br/>F.D.M</b><br><br>45% |
|--|--|---|

|  |                     |
|--|---------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy     | 378 Kcal<br>1568 kJ |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein                | 26,93 g             |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate |                     |
| Grassi/ Fett/Fet                         | 29,52 g             |
| Sale/Salz/Salt                           | 0,97 g              |

**Fornitore:** Hochgruber-hof  
**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:** Mühlwald, Ahrntal, Südtirol  
**Herkunft:** Hochgruber-hof  
**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, Hefen

**Supplier:** Hochgruber-hof  
**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 della razza Pinzgauer, razza antica che resiste bene a climi rigidi.

### ABBINAMENTI

Vini: rossi corposi  
Frutta secca  
Miele di bosco

### BESCHREIBUNG

Schnittkäse mit deutlicher Linienrinde und strohgelben 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 welchem dieser Käse seinen Namen erhielt. Der Hofbesitzer Karl Oberhollenzer hält nur Kühe der Rasse Pinzgauer.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Körperreiche Rotweine  
Trockenfrüchte  
Waldhonig

### DESCRIPTION

Basket rind cheese, straw-yellow paste. The local farming tradition tells us that this kind of cheese used to be made in seasons of abundance of milk and 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 being produced is situated at 1600m of altitude and benefits from an extraordinary view of the Gornerspitz mountain, from which the cheese take its name. The owner, Karl Oberhollenzer, breeds exclusively Pinzgauer cows, animals of ancient pedigree and resistant to rigid climates.

### PAIRINGS

Wine: Full-bodied red  
dried Fruit  
Forest Honey