

GAZTA Market

Esne gordina, gaztaren kalitatea bermatuz

1. Castrum Erat

Beren eskualdeko artisauekoizleek ezagutzak, usadioak eta baloreak ardatz, La Serenako (Badajoz) gazta ekoizten dute. Elaboran queso de La Serena (Badajoz) teniendo como eje los conocimientos, costumbres y valores de los productores artesanos de la comarca.

2. Reixagó

Baso eta landa eremuz inguratuta egiten dute lan, Olost de Lluçanes udalerrian. Metodo tradizionala erabiliz kalitatezko ziruagiri guztiak bereganatu dituen produktua dute.

Trabajan rodeados de bosques, en el municipio Olost de Lluçanes. Haciendo uso del método tradicional han conseguido que sus quesos obtengan todos los certificados de calidad.

3. Agour

Ipar Euskal Herriaren erdigunean familia giroan egiten dute gazta. Umotze teknika tradizionalak erabiliz beren gaztari zapore berezi eta berdingabea ematea lortzen dute. Euren produktua leun eta krematsua da.

Situada en el Norte del País Vasco elaboran el queso en un ambiente familiar. Empleando técnica tradicional de maduración consiguen un sabor único y especial en sus quesos. Su producto es suave y cremoso.

4. Simon Romero, S.L.

La Serenako eskualdean kokatzen da. Ontze prozesu berezia dela eta, ezaugarri berdingabeak dituen gazta ekologikoa egitea lortzen dute.

La quesería está situada en la provincia de La Serena. El proceso de maduración especial permite que elaboren un queso ecológico con características especiales.

5. Nazionele del Parmigiano Reggiano

Nazionele Parmigiano-Reggiano kokatzen duen elkarte bat da Emiliako eskualdean, Po eta Reno ibaien arteko lautada, muino eta menduetan.

Nazionele del Parmigiano-Reggiano es una asociación que produce queso parmesano de forma artesana en la provincia de Reggio Emilia, en las llanuras, colinas y montañas encerradas entre los ríos Po y Reno.

6. Sánchez Hidalgo

La Serena eskualdeko bihotzean du kokalekua familia gaztandegi honek. Haren zaporeak bertako larreak dakartza gogora.

Esta quesería familiar está situada en el corazón de La Serena. El sabor de sus quesos recuerda los pastos de la comarca.

7-9. Acrefa

Kataluniako gazta eta esne egileen %70 ordezkatzen duen elkarte. Asociación que representa el 70% de queseros artesanos de Cataluña.

Fortmages Cuirols; Quesería Torrec; Fortmages Serra del Tormo; Fortmageria Valette; Tros de Sort; Fortmages Camps; Formatgeria Roura Soler.

10. Hermano Peña / Moncedillo

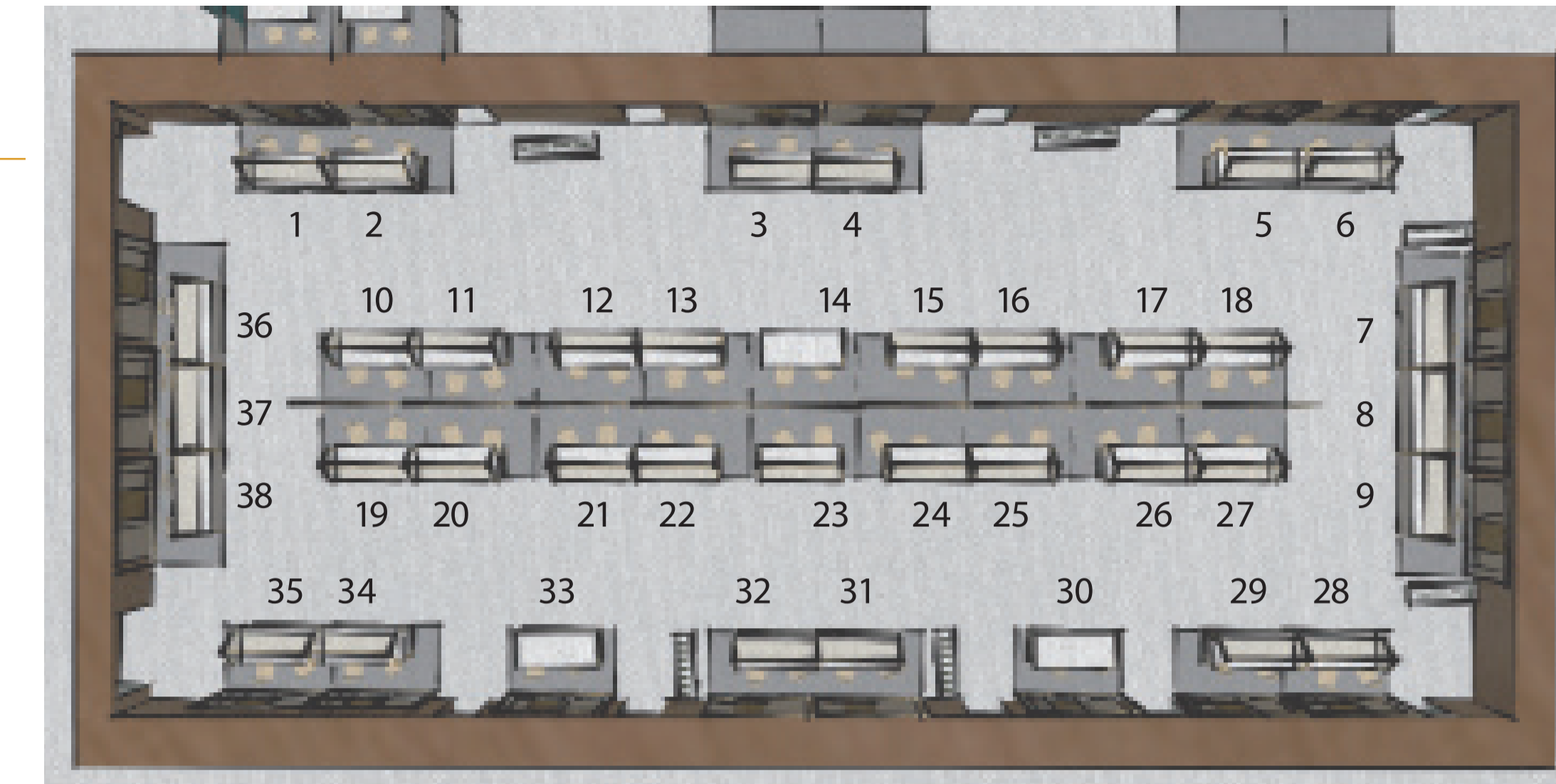
Kalitatea bermatu nahian, behar den denbora eskaintzen diote beren produktuari. Euren gazten usainek eta zaporeek Kordoba eta Segoviako paisai ederretara bidaiatzea ahalbidetzen dute.

Con el objetivo de garantizar la calidad, dedican el tiempo necesario a cada producto. El aroma y sabor de los quesos permiten viajar por los magníficos paisajes de Córdoba y Segovia.

11. Quesería Finca Pascualete

XIII. mendeko sustraiekin egungo beharretara egokitutako gaztak ekoizten dituzte Extremadurako bihotzean. Beraien erroen presentzia bermatu dute La Serenako gaztetan.

Situada en el corazón de Extremadura elaboran quesos que tienen raíces del siglo XIII adaptados a las necesidades de hoy en día. Su objetivo es garantizar la presencia de sus antecesores en los quesos de La Serena (Badajoz).



12. Biogranja Montesdeoca

Hiru hamarkada baino gehiago daramatzate kanariar gaztak egiten, artisaueko gaztaren zapore eta testura mantenduz.

Llevan más de tres décadas elaborando quesos canarios, manteniendo los sabores y texturas del queso artesano.

13. De-hesa de Majazul

Toledoko barrendegi ederrean kokatzen da gaztandegia. Ekoizten dituzten produktu guztiak Kosher ziurtagiria dute.

La quesería está ubicada en el corazón de Toledo. Los productos elaborados tienen el certificado Kosher.

14. Paiarrop

Gaztekin nahasteko mermelada eta ogi bereziak egiten dituzte Valentzian kokaturik dagoen familia enpresa honek.

Empresa familiar Valenciana que elabora mermeladas para cada tipo de queso.

15-16. Artzai Gazta

Araba, Gipuzkoa, Nafarroa eta Bizkaiko 116 artzai eta gaztagilek osatzen duten elkarte. Artzai gaztaren kalitatea hobetu eta nortasunaren alde egiten du. Jaialdiko gazta ofiziala. Artzai Gazta, gazta loredua.

Asociación compuesta por 116 pastores/as y elaboradores/as de Álava, Gipuzkoa, Navarra y Bizkaia. El objetivo es el de mejorar la calidad del queso de pastora y apostar por su identidad. Es el queso oficial del festival. Artzai Gazta, el queso de las flores.

17. Rey Silo / Pepe Bada Queso Teyedu

Desagertzeaz zeuden gazta asturiarrak berreskuratu ditu Rey Silok bere gaztandegian eta baita berriak sortu ere. Tielveko mendilerroan, Teyedu kobaren barnean, ontzen ditu gaztak bigarrenak, produktuaren bikaintasuna lortuz ingurune natural honetan.

La quesería Rey Silo ha recuperado los quesos asturianos que estaban a punto de desaparecer; al mismo tiempo que han creado nuevos quesos. La segunda, madura sus quesos en las montañas de Tielve, en la cueva de Teyedu, obteniendo la excelencia del producto en ese marco natural.

18. La Cabezuela y Cortes de Muar

Lehenak, familia giroan gaztak egiten zilarrezko ezteiak beteko dituzte aurten Madrileko gaztandegi honek. Bigarrenak, ordea, artisaueko gazta egileen bigarren belaunadiaz murgilduta, modu ekologikoan egiten dituzte gaztak Pontevedran.

Elaborando queso en un ambiente familiar la quesería situada en Madrid cumple sus bodas de plata este año. La otra, sin embargo, cuenta con la segunda generación de una familia de artesanos que elabora, de manera ecológica, quesos en Pontevedra.

19. El Viejo Mundo / D' Onao

Asturiasetik datoz biak. Batak Europako gazta zaharrenaren berreskuratzea du xede, ezaugarri erabat bereizgarriak dituena eta besteak metodo tradizionala erabiliz abiatuta Gamoneu izendapena jasotzen duen gazta egiten du.

Las dos llegan desde Asturias. Una tiene como objetivo recuperar el queso más antiguo de Europa, aquel que tiene características especiales. La otra elabora quesos haciendo uso del método tradicional; quesos que reciben el certificado Gamoneu.

20. Lacteo Siete Lobas

Diseinu bereziak dituzten gaztak egiten dituzte Leonen kokaturik dagoen gaztandegian. Zentzumen guztiak batera martxan jartzeko ahalmena dute bere produktuek.

Quesería ubicada en León especializada en quesos con diseños especiales. Sus productos tienen la capacidad de poner en marcha todos los sentidos relacionados con sus ubicaciones.

21. Vega de Tordin

Seigarren belaunaldiaren aroan murgilduta dagoen asturiaseko gaztandegia dira. Bertatik igaro diren generazio guztien esentzia antzeman daiteke egiten dituzten gaztetan.

La quesería está liderada por la sexta generación. En sus quesos está presente la esencia de todas las generaciones que han pasado por esta quesería asturiana.

22. Artequeso-Buenalba

Mantxako herri txiki batean familia giroan egiten dute gazta. Gaztandegiaren kateak ez du etenik eta laugarren belaunaldiaren arora iritsi dira.

Ubicada en un pueblo pequeño de Castilla-La Mancha, elaboran queso manchego en un ambiente familiar. La quesería es liderada por la cuarta generación.

23. Association of Paški sir cheese

Kroaziako Pag irlako gaztandegiak osatzen dute. 1946ean nekazar kooperatiba sortu eta oinarritzko artalde batekin "Paški sir cheese" gazta ekoizten hasi ziren.

Formada por queserías de la isla de Pag en Croacia. En 1946 fundaron una cooperativa agrícola y comenzaron a producir el queso "PAŠKI SIR CHEESE" con un rebaño fundamental de ovejas.

24. Campo Capela

Galiziako kooperatiba zaharrenetarikohonen berezitasuna gaztanbera da. Son una de las cooperativas más antiguas de Galicia. Su especialidad es el requesón.

25. Dehesa de Los Llanos

Albaceteko hirigunetik gertu, artisaueko ekoizpena erabiliz, egiten dituzten gaztek beren ezaugarrietara egokitutako trataera jasotzen dute.

Situada en los alrededores del núcleo urbano de Albacete cada queso recibe tratamiento específico adecuado a sus características.

26. Mas del Tano

Duela urtebete gazta egiten hastean, beren ametsa bete zuten Huescako familia dira. Ohikotik ihes egin nahi izan dute forma bereizgarriak dituzten gaztak eginez.

Hace un año comenzaron a elaborar queso, cumpliendo el sueño de una familia de Huesca. Con el objetivo de huir del habitual realizan los quesos con formas especiales.

27. Muntanyola / Arterfor

Biak Bartzelonan, bata mendian eta bestea itsasertzean, daude kokatuta. Bakoitzaren kokalekuko zapore bereizgarriak antzeman daitezke gaztetan.

Las dos queserías están ubicadas en Barcelona; una rodeada del verde de las montañas y la otra a orillas del mar. En los quesos que elaboran se contemplan sabores relacionados con sus ubicaciones.

28. Quesería 1605

Mantxako bihotzean kokatuta, teknika tradizionalak berreskuratuz bertako gazta egiten dute. Mantxako gazta sustatzea eta mantentzea dute helburu. Situada en el corazón de Castilla-La Mancha, elaboran queso manchego recuperando técnicas tradicionales.

29. Quesería los Payuelos / Quixería Prestes

Los Payuelos Leongo gaztandegiaren berezitasuna "Pata de Mulo" gazta da. Bi gaztandegiak metodo tradizionalak eta teknologia berriak uztartzen dituzten produktuen bikaintasuna lortzeko nahia dute.

La especialidad de la quesería Los Payuelos, situada en León, es el queso "Pata de Mulo". Las dos queserías fusionan métodos tradicionales y nueva tecnología para lograr la excelencia en sus productos.

30. Farinsol

Valentziako familia honek Gazta mota guztientzako eskuz egiten dituzte artisaueko cracker-ak.

Empresa familiar ubicada en Valencia donde elaboran crackers artesanos para todo tipo de queso.

31. Marqués de Mendiola

Madrilen kokatzen den gaztandegi honek, bi hamarkada daramatzate gazta egiten. Beren gazten ekoizpeneko lehengai onena ekoizten dute.

Esta quesería ubicada en Madrid, lleva alrededor de dos siglos elaborando quesos. Para la producción de sus quesos fabrican la mejor materia prima.

32. El Roano

Murtzian, Lorcako landa eremuan egiten dute gazta. Sektorean urte beteko esperientzia izanagatik kalitatezko bederatziz gazta mota ekoiztea lortu dute. Ubicados en la región de Murcia. Aun que sólo tengan un año de experiencia en el sector, han sido capaces de producir nueve tipos de queso diferentes.

33. Can Bech

Gazta mota bakoitzari zuzendutako mermeladak egiten dituzte Gironan. Ubicados en Gerona, elaboran mermeladas para cada tipo de queso.

34. Quesería La Antigua

Zamorako Fuentesauco-n kokatuta ardi esne gordinez egindako gazta artisaueko ekoizten dituzte antzinako eran.

Situados en Fuentesauco, Zamora, se dedican a la elaboración de quesos con leche cruda de oveja, fabrican quesos de forma artesanal, con el mimo y cuidado de antaño.

35. Quesería Redes

Casín gazta egiten duen Asturiaseko gaztandegi zaharrena. XIV. mendean sustraiki dituen gazta asturiar hau munduko gazta zaharrenetarikoa da.

Quesería asturiana más antigua que elabora el queso Casín. Este queso asturiano con raíces en el siglo XIV es uno de los quesos más antiguos del mundo.

36. Cerrucos de Kanama / Rueda del Cabriel

Batak Toledoko mendigunean eta besteak Cabriel (Albacete) ibaiaren alboan egiten dute gazta, ingurune berdingabeetan. Artisaueko ekoizpena maite dute biek.

Elaboran los quesos en marcos incomparables, uno en la cordillera de Toledo y el otro en el borde del río Cabriel. Las dos queserías aman la producción artesana.

37. QueRed

Espainiako gaztandegi sarea da: Red de queserías españolas formadas por:

Silva Cordero; Productos Artesanos Valdecabras; Quesos Marina; wellDone Lácticos; Quesos Marina; Praizal; Quesería artesana "El Zamorral"; Quesos Amalur; Quesería Zucca; Quesos Alles.

38. Ojos de Guadiana

Mantxako ingurune berdingabeetan egiten dituzte bertako gaztak, Tablas de Daimiel parke nazionalan.

Elaboran queso manchego en un marco natural incomparable, en el parque nacional Tablas de Daimiel.