

AUNTZAI

Euskadin, Auntzai gaztaren tradizioa izen bereko mendilerroko zorrotzenetatik eta beste espezie batzuentzat hain gustagarriak ez diren zelaietatik dator.

Animaliak espazio natural malkartsuetan bizi ziren, haitz artean, leku aldapatsuetan, belar, sasi eta lorerik indartsuenak hazten diren lekuetan. Baldintza horietan sortutako esnearen zapore eta usain bizia ematen diote Auntzai gaztari.



Aske hazitako
ahuntzen gazta
queso de cabras
criadas en libertad

En Euskadi, la tradición del queso de cabra procede de las laderas de las sierras mas exigentes y menos apetecibles para otras especies.

Esos animales vivían en espacios naturales con terrenos escarpados, rocosos, de gran pendiente, donde crecen las hierbas, matorrales y flores silvestres más duras, dando al queso Auntzai el sabor y aroma intensos de la leche producida en esas condiciones.

Zerekin egina:
Elaborado con:



Euskal Esnea
Leche del País Vasco

hazi



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAJILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE