

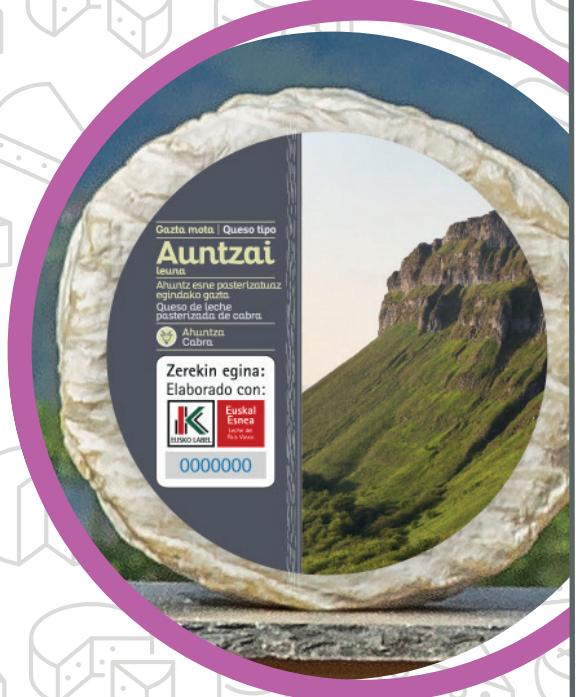
AUNTZAI

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

Animaliak espazio natural
malkartsuetan bizi ziren, haitz artean,
leku aldatu-suetan, 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 más 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 SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE