

Atsegin handiz, Idiazabal gazta aurkezten dizugu,
sentimententzat opari. Geure-geurea da, naturala
eta tradizionala. Nortasun handikoa da jatorriz,
benetakoa, mokorik finenen gozagarri.

EZAGUTU EZAZU. GUSTATUKO ZAIZU ETA.



Gustu handiz

IDIAZABAL
Jatorri Izenaren Garantiarekin



Idiazabal, un placer de la gastronomía

*Es un sello de garantía internacional
gracias a los numerosos premios*

La gastronomía ocupa una parte muy importante de nuestra cultura. A través de ella podemos gozar de lo que nuestro entorno rural nos ofrece, productos elaborados artesanalmente por nuestros baseritarras. El queso Idiazabal, por su naturaleza y personalidad, ligadas estrechamente al verde paisaje de Euskal Herria, constituye uno de los mayores iconos de nuestra cultura gastronómica, un queso muy nuestro, natural y tradicional.

Indudablemente es importante resaltar la necesidad de cuidar el entorno y la labor de todos los baseritarras que de él viven. Sin su arduo trabajo diario no podríamos gozar de sabores tan propios y característicos nuestros como el de la sidra o el queso.

Precisamente, el Queso Idiazabal, unánimemente, está reconocido y declarado patrimonio gastronómico europeo.

La Denominación de Origen Idiazabal nació, en 1987, para garantizar a los consumidores el origen y la calidad del auténtico queso Idiazabal y para proteger a sus elaboradores y pastores de ovejas latxas y carranzanas.

Así, actualmente, están acogidas a dicha Denominación un total de unas quinientas ganaderías y más de cien queserías, la mayoría de las cuales elaboran exclusivamente con leche de su propia explotación. Su tamaño, en cualquier caso, garantiza un cuidado artesano, tanto en la elaboración como en la maduración. Se elabora siempre dentro del País Vasco y Navarra (excepto la zona del valle de Roncal). Entre todas estas explotaciones se producen aproximadamente cada campaña unos siete millones de litros de leche, transformándose en más de mil toneladas de queso IDIAZABAL.

BAL. No olvidemos que se necesitan cerca de siete litros de leche para elaborar un kilo de queso debidamente madurado.

Con el tiempo y el buen hacer, Idiazabal se ha convertido tanto en Euskal Herria como fuera de nuestras fronteras, en sello de garantía. Demostrado y reconocido año tras año, con importantes premios nacionales e internacionales, destacando, por ejemplo, en el último año: El concurso austriaco de quesos internacional KÄSIADÉ en el que fueron premiadas cuatro queserías elaboradoras de Queso IDIAZABAL: 4 medallas en los premios nacionales CINCHO, otorgados por la Junta de Castilla y León; Tercer premio en la cata concurso de los mejores quesos españoles, Gourmets Quesos; Primer premio en el Festival internacional de quesos del pirineo de la Seu D'Urgell; Segundo premio en el concurso internacional de quesos de Barbastro y Plato de Oro en los premios Radio Turismo.

Placer tradicional

Visitar y disfrutar la comida en una sidrería es sinónimo de tradición, naturalidad y garantía de calidad. Acompañar estas sabrosas sidras con productos de calidad, una obligación. Por ello, desde la Denominación de Origen Queso Idiazabal se garantiza y se protege esta calidad. A través de inspecciones, analíticas y control administrativo, la certificación de todos y cada uno de nuestros quesos llega a los consumidores con un sello de garantía, GARANTÍA IDIAZABAL.

Esta garantía se puede conocer a través de la etiqueta, obligatoria en todos los quesos Idiazabal, en la que se puede ver el sello de la Denominación de Origen, y a través de la numeración de cada unidad. Todos nuestros quesos llevan en su corteza una placa de caseína, en la que aparece un número que permite saber, en cualquier momento, quién elaboró el queso, qué día, con qué leche, y cuántas piezas.

Por ello, desde la Denominación de Origen, os animamos a interesarnos en la sidrería a la que acudáis, que, seguro, además de ofreceros una sabrosa comida acompañada de la mejor sidra, os mostrarán gustosamente las marcas de garantía del Queso Idiazabal.



Olaizola

sagardotegia

Olaizola anaiak

TOLARE



SAGARDO NATURALA

**Asteartetik larunbatera gauetan irekita
Larunbatean eta igandean eguerdietan irekita**

Osiñaga Auzoa - Telf. 943 33 67 31 - Mugikorra 690 698 484 - HERNANI (Gipuzkoa)