

MERCADO (KMO) MERKATUA



*Personas y productos del territorio
Pertsonak eta lurraldeko produktuak*

ÍNDICE

Axuribeltz	página 3
Bodegas Aroa	página 4
Bodegas Lezaun	página 5
Bodegas Tándem	página 6
Espacio Test Agrario Zunbeltz	página 7
Finca Sarbil	página 8
Lezaun Eslava SL	página 9
Mielería Eztitsu	página 10
Mielería Gorena	página 11
Mielería La Sacristana	página 12
Nueces de Navarra	página 13
Pastas Manchingo	página 14
Pizzería La Panpinela	página 15
Quesería Aldaia	página 16
Quesería Aramendía	página 17
Quesería Lezaun	página 18
Quesería Senorena	página 19
Salineras Gironés	página 20
Salineras Nuin Eraso	página 21
SC Eraso Azqueta	página 22
Txikitxerri	página 23
BasaBIotza	página 24
Conservas Gukalde	página 25
Garlafaneko	página 26
Pacharán Azanza	página 27
Pan de Abárzuza	página 28
Productos ecológicos Elkea	página 29
Quesos Urrizaga	página 30

SÍMBOLOS



Productores/as
del territorio
de Andía.



Elaboradores/as
del territorio
de Andía.



Otros
productores/as.



Otros
elaboradores/as.



(Axuribeltz)

Elaboración de queso, requesón y queso semicurado de oveja latxa ecológica, con leche de su propio rebaño, criado en ecológico y alimentado con los pastos de la sierra de Andía. Además, ofrecen cordero, ternera y potro, todos ecológicos de producción propia.

Ardi latxa ekologikoaren gazta, zenberena eta gazta erdi ondua, beren artaldeko esnearekin eginak, ekologikoan hazia eta Andimendiko larreetan elikatua. Gainera, arkumea, txahala eta zaldikoa eskaintzen dituzte, guztiak ekologikoak, haiek berek ekoiztuak.



Iturgoyen-Iturgoien
619 402 384 • info@casanabarro.com



(Bodegas Aroa)

Vinos ecológicos y naturales elaborados con métodos ancestrales, prácticas biodinámicas y mínima intervención, dejando que la naturaleza y el paisaje se expresen en cada botella.

Ardo ekologiko eta naturalak, antzinako metodoekin eta praktika biodinamikoen bidez eginak, ahalik eta gutxien esku hartuz, natura eta paisaia botila bakoitzean nabarmendu daitezten.



Zurucuáin-Zurukuain
948 921 867 • www.aroawines.com



Bodegas Lezaun

La familia Lezaun elabora vinos ecológicos que combinan tradición, respeto por la naturaleza y procesos naturales, dando lugar a vinos que reflejan la esencia de la tierra.

Además, venden hortalizas, legumbres y tienen ganadería propia.

Lezaun familiak egiten dituen ardo ekologikoek tradizioa, naturarekiko errespetua eta prozesu naturalak uztartzen dituzte, eta emaitza lurraren esentzia islatzen duten ardoak dira. Gainera, barazkiak eta egoskariak saltzen dituzte, eta berenazienda dute.



Lácar-Lakar

948 541 339 • info@lezaun.com • www.lezaun.com



Bodegas Tándem

Elaboración de vino de producción integrada.
Una apuesta por la sostenibilidad, el cuidado en cada
detalle y la mínima intervención para elaborar vinos
elegantes y con personalidad.

Ekoizpen integratuko ardoa egiten dute.
Apustu garbia da jasagarritasunaren alde, xehetasun
bakoitza zaintzen dute, ahalik eta gutxien esku hartuta
nortasunez beteriko ardo dotoreak egiteko.



Lácar-Lakar

948 536 031 • bodega@tandem.es • <https://tandem.es>



Espacio Test Agrario Zunbeltz

Entorno seguro para personas emprendedoras que quieren probar sus proyectos ganaderos en extensivo y ecológico para fomentar el relevo generacional en el sector.

Ingurune segurua da abeltzaintza arloko proiektuak estentsiboan eta ekologikoan probatu nahi dituzten ekintzaileendako, sektorean belaunaldien arteko txandaketa sustatzeko.



Arizala-Aritzala
660 474 537



Finca Sarbil

Carne ecológica de ganadería extensiva y regenerativa, con animales criados en libertad y alimentados con productos ecológicos de la propia finca.

Haragi ekologikoa, abeltzaintza estentsiboan eta birsortzailean oinarritua; azienda erdi aske hazten da, finkako bertako produktu ekologikoekin elikatua.



Salinas de Oro-Jaitz
657 606 055



Lezaun Eslava SL

Empresa productora de cereales,
espárragos y de servicios agrarios.

Zerealak, zainzuriak eta nekazaritza
zerbitzuak ekoizten dituen enpresa.



Arizala-Aritzala

607 345 084 • lezauneslava@gmail.com



Mielería Eztitsu

Miel de producción propia, elaborada artesanalmente a partir de colmenares situados en Tierra Estella, donde la diversidad de floraciones da lugar a mieles únicas según la temporada.

Eztia ekoizten dute, artisautza moldean egina, Estellerrian kokaturiko erlategietatik abiatuta. Izan ere, eskualdean askotariko loraldiak izaten dira eta ezti paregabeak sortzen dituzte, sasoiaren arabera.



Lorca-Lorka

620 316 175 • eztitsumieleria@gmail.com • <https://eztitsu.mozello.com>



Mielería Gorena

Miel artesanal de las sierras de Urbasa-Andía, elaborada a partir de las flores y plantas de su entorno y envasada en frío para conservar todas sus propiedades.

Urbasa-Andia mendietako artisautza ezia, inguruko lore eta landareetatik abiatuta egina, eta hotzean ontziratua, bere propietate guztiak kontserbatzeko.



Salinas de Oro-Jaitz
699 581 461 • mielgorena@gmail.com



Mielería La Sacristana

Miel artesanal elaborada con el cuidado y respeto por el entorno, conservando la esencia natural de las flores y los paisajes de Tierra Estella.

Artisautza eztia da, ingurunea zainduz eta errespetatuz egina, Estellerriko loreen eta paisaien esentzia naturala gordeta.



Lácar-Lakar

660 744 369 • casarurallasacristana@gmail.com • www.lasacristana.com



(Nueces de Navarra)

Venta de nueces cultivadas con prácticas de agricultura sostenible. Seleccionadas, recolectadas y envasadas en la propia finca para garantizar su máxima calidad.

Nekazaritza jasangarrian oinarriturik landutako intxaurren salmenta. Finkan bertan hautatu, bildu eta ontziratatuak, ahalik eta kalitate handiena bermatzeko.



Riezu-Errezu

619 147 998 • nuecesdenavarra@hotmail.es



Pastas Manchingo

Rosquillas elaboradas de forma artesanal, siguiendo el método tradicional y utilizando ingredientes 100% naturales. Una receta familiar que mantiene el sabor de siempre.

Erroskillak, artisautza moldean eginak, metodo tradizionalari jarraikiz eta % 100 naturalak diren osagaiak erabiliz. Betiko zaporeari eusten dion errezeta familiarra.



Riezu-Erezu

948 542 235 • pastas-manchingo@hotmail.com



Pizzería La Panpinela

Pizzas artesanas elaboradas con productos locales y de temporada. Una apuesta por la alimentación sostenible con alma propia.

Tokiko eta garaian garaiko produktuekin egindako artisautza pizzak dira. Arima propioa duen elikadura jasangarriaren aldeko apustua.



Erául-Eraul

609 629 208 • lapanpinela@gmail.com • <https://lapanpinela.com>



[Quesería Aldaia]

Elaboración de queso D. O. Idiazábal de forma artesanal, siguiendo el ritmo del propio rebaño de ovejas latxas que pastan en las sierras de Urbasa-Andía. Un queso con carácter, elaborado en casa. Se realizan visitas guiadas con degustación de los productos y comida con menú de pastor en la borda Zaborrate.

Idiazabal J.D.ko gazta da, artisautza moldean egina, Urbasa eta Andia mendietan bazkatzen diren ardi latxen saldoaren erritmoari jarraituz. Nortasun handiko gazta, etxean egin. Bisita gidatuak egiten dira Zaborrate bordan, produktuak dastatuta eta artzain menua eskainita.



Lezaun

619 077 580 • queseriaaldaia@gmail.com • <https://queseriaaldaia.net>



[Quesería Aramendía]

Tradición pastoril y elaboración artesanal se unen en los quesos de oveja latxa Aramendía. Una producción ligada a los pastos de la sierra de Andía y al cuidado de su rebaño.

Artzaintzaren tradizioa eta artisautza moldea uztarturik daude Aramendia gaztetan, ardi latxaren esnearekin eginak. Ekoizpena Andimendiko larreei dago lotua, artaldeak ederki zainduz.



Azcona-Azkona

652 499 008 • lauriqueserita31@gmail.com



(Quesería Lezaun)

Pastores y elaboradores de queso artesanal de oveja latxa, hecho con leche cruda de pasto de montaña, de los prados de Lezaun y la sierra de Urbasa. Una elaboración que busca conservar en cada pieza los aromas de la tierra.

Artzainak dira eta gazta egiten dute artisautza moldean; zehazki, mendiko, Lezaungo pentzeetako eta Urbasa mendiko bazkarekin elikatutako ardi latxaren esnearekin. Gazta bakoitzean lurraren usainak kontserbatzea dute helburu.



Lezaun

627 351 587 • lezaungazta@gmail.com



[Quesería Senorena]

Elaboración de queso de cabra a partir
de leche cruda. Pastos de Iturgoyen
y sierra de Andía.

Ahuntz gazta egiten dute esne
gordina erabiliz. Iturgoiengo eta
Andimendiko larreak.



Iturgoyen-Iturgoiien
659 038 319 / 608 74112



Salineras Gironés

Sal artesanal obtenida de manantiales salinos mediante evaporación natural y recogida a mano. Un producto puro y de gran calidad, fruto de un proceso lento y tradicional.

Gatza, artisautza moldean egina, iturburu gazietatik berezko lurruntzearen bidez lortua eta eskuz bildua. Produktu garbia, kalitate handikoa, prozesu geldo eta tradizionalaren emaitza.



Salinas de Oro-Jaitz

657 606 055 • josu@salinasgirones.com • www.salinasgirones.com



(Salineras Nuin Eraso)

Sal artesanal obtenida a partir de agua de manantial de yacimientos salinos. El sol y el aire hacen posible su evaporación natural en pequeñas eras, donde la sal se recoge de forma artesanal.

Gatza, artisautza moldean egina, aztarnategi gazietako iturburuko uretatik lortua. Eguzkiaren eta airearen eraginez, urak berez lurruntzen dira landa txikietan, eta gatza artisautza moldean biltzen da.



Salinas de Oro-Jaitz

948 357 129 • salnuineraso@gmail.com



SC Eraso Azqueta

Agricultor
y ganadero.

Nekazaritza
eta abeltzaintza.



Salinas de Oro-Jaitz
680 483 931



[Txikitxerri]

Venta de gorrines.
Explotación familiar y gorrín de calidad.
Txerrikumeen salmenta. Ustiategi familiarra eta
kalitatezko txerrikumea.



Lezaun

696 049 669 • mikelsvdrums@gmail.com



[BasaBIotza]

desde el corazón
del bosque

Elaboran con cariño cremas de untar, dulces, puras y saladas a base de castañas y avellanas y otros productos de cercanía. Trabajan por la recuperación de castaños y otros usos agrícolas del suelo en nuestro territorio (comarca de Mendialdea). Somos productoras y elaboradoras en ecológico.

Gauza aunitz egiten dituzte maitasunez, hala nola kremak bustitzeko -gozoak, puruak eta gaziak- gaztainekin eta hurrekin, eta hurbiltasuneko beste produktu batzuekin. Gaztainadiak eta lurraren beste nekazaritza erabilera batzuk berreskuratzeko asmoz ari dira gure lurraldean (Mendialdea). Era ekologikoan ari garen ekoizleak eta egileak gara.



Itsaso (Basaburua)
621 520 016 • www.basabiotza.com



Conservas Gukalde

Obrador de conserva
vegetal agroecológica.

Kontserba begetal
agroekologikorako labea.

E

Artieda (Urraúl Bajo-Urraulbeiti)
645 170 650 • gukalde.conservas@gmail.com



Garlafaneko

Verduras y patatas
de temporada ecológicas.

Garaian garaiko barazki
eta patata ekologikoak.

E

Munárriz-Amunarritz
667 601 817 • javianocibara@hotmail.com



Pacharán Azanza

Con más de 200 años de historia, en pacharán Azanza continúan ofreciendo el sabor tradicional de las endrinas maceradas en anís, el sabor del arañón, el sabor de la sierra.

200 urtetik gorako historia dutela, anisetan beratutako basaranen zapore tradizionala eskaintzen jarraitzen dute, hots, basaranaren zaporea, mendiaren zaporea.

E

Abárzuza-Abartzuza

948 520 040 • licoresazanza@llanosmail.com • www.pacharanazanza.com



[Pan de Abárzuza]

Pan y bollería elaborados de forma totalmente artesanal, con materias primas de alta calidad y siguiendo los métodos tradicionales de antaño.

Ogia eta opilak, guztiz artisautza moldean eginak, kalitate handiko lehengaiak erabiliz eta lehenagoko egikera tradizionalari jarraikiz.

E

Abárzuza-Abartzuza

948 520 498 • arantza_d@hotmail.com

673 821 335 • info@panabarzuza.com



Productos ecológicos Elkea

Aceites de oliva, manzanas,
peras y legumbres.

Oliba-olioak, sagarrak,
udareak eta egoskariak.

P

Baquadano-Bakedao

636 100 524 • www.ekoelkea.wordpress.com



Quesos Urrizaga

D. O. de Idiazabal. Pastores
y elaboradores de queso
de oveja lacha.

Idiazabal. J.D. Artzainak eta
ardi latxaren gaztagileak.

P

Abárzuza-Abartzuza
697 621 158



MERCADO (KMO) MERKATUA

Promueve / Bultzatzailea:



Ayuntamiento de Yerri
Deierriko Udala

Financia / Finantzatzailea:

Gobierno
de Navarra  Nafarroako
Gobernua



Carasso
Daniel & Nina
Fundación afiliada a la Fondation de France

Colaboran/ Laguntzaileak:



 **INTIA**
Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias

deierriko
OSTATUA

RETA 
Red de Espacios Test Agrarios

Teder  Desarrollo Rural
de Tierra Estella
Estelako Landa Garapena



 **ZUNBELTZ**