



# Baserritar Ekoizleak

PRODUCTORES Y PRODUCTORAS  
GANADERO-AGRÍCOLAS





## Lazkaoko Udala

### Argazkiak, diseinua eta edizioa

IKOM irudi eta komunikazioa

Apataerreka Industrialdea 1  
301 bulegoa, 20400 Ibarra  
info@ikom.es | [www.ikom.es](http://www.ikom.es)



Paper birziklatuan  
egindako inprimaketa  
Impresión realizada en  
papel reciclado

Gure ekosistemaren motorra, oinarria eta arima dira. Gure ingurumenaren osasuna eta edertasunaren zaintzaileak, gure usadio eta kulturari eusten diotenak.

Lazkaoko ekoizleen gida duzu hau, herrián ditugun baserritar, abeltzain eta artzaiaek ezagutu eta heuren produktuak eroskeko bidea eskaintzen dizuna. Lazkaon, ekonomia zirkularra, kontsumo jasangarri eta osasunariaren aldeko apustua egiten dugu.

Son el motor, la base y el alma de nuestro ecosistema. Cuidan de la salud y belleza de nuestro entorno y medio ambiente, de nuestra tradición y cultura.

Esta es la guía de los productores y productoras de Lazkao, baserritarras, ganaderos y ganaderas, y pastores que tenemos en el pueblo, para que los conozcas y puedas comprar sus productos. En Lazkao apostamos por la economía circular y el consumo sostenible y saludable.



**Altune Baseria**  
**Barazki eta bertako produktuen salmenta**  
Venta de verduras y productos locales



**Altune Abelaintza**  
**Genetika oneko animalien salmenta**  
Venta de animales de buena genética



**Ixidro Gaztak**  
**Gazta salmenta**  
Venta de queso



**Asier Mugika Zubiarain**  
**Haragi salmenta**  
Venta de carne



**Iztueta Garakoa**  
**Bertako babarrunen salmenta**  
Venta de alubias autóctonas



**Iztueta Esnekiak**  
**Esnekien salmenta**  
Venta de productos lácteos



**Agapito Garmendia**  
**Barazkien salmenta**  
Venta de verduras



**Izartzu**  
**Gazta salmenta**  
Venta de queso

5

13

7

15

9

17

11

19



# Altune Baserria

**Barazki eta bertako produktuen salmenta**  
Venta de verduras y productos locales

“

¡Qué bonita es la huerta!  
¡Cuánto quiero yo este trabajo! Si volviese a nacer,  
volvería a vivir del huerto.



“

Ai, zer polita den baratza!  
Zenbat maite dudan nik lan  
hau! Berriz jaioko banintz ere  
honetan ariko nintzateke.

## Altune Baserria



Mª Jesus Mujika



**Altune Baserria**  
Senpere 15



943 882 731  
610 205 112



**SALMENTA MODUA**  
MODO DE VENTA

Zuzena

Directa





# Altune Abelzaintza

**Genetika oneko animalien salmenta**  
Venta de animales de buena genética



Los Limousines, nuestra pasión ¡Qué bien cuidados están nuestros animales! ¡Qué bien cuidan nuestros pastos los animales! Y la naturaleza... que bien nos cuida a nosotros. Esta es la cadena.



Limousinak, gure pasioa. Zein ondo dauden zainduta gure abreak. Zeinen ondo zaintzen dituzten abreak gure larreak. Eta naturak, zeinen ondo zaintzen gaituen gu. Hau da Katea.

## Altune Baserria



Josune Arozena



Altune Baserria  
Senpere 15



609 131 543  
649 455 990



josune\_19@yahoo.es



@altuneabelzaintza



**SALMENTA MODUA**  
MODO DE VENTA  
**Zuzena**  
Directa





“

Yo sigo la tradición familiar de varias generaciones de pastores. He tomado el relevo de mi padre, y nuestro queso seguirá teniendo su nombre. Ixidro Gaztak. Elaboramos y vendemos queso artesanal hecho con leche cruda de oveja latxa, siguiendo el método tradicional.

### Gazta salmenta Venta de queso



# Ixidro Gaztak



“

Hainbat artzain belaunaldiren familia tradizioa jarraitzen dut nik. Aitaren erreleboa hartu dut, baina gaztak bere izena izaten jarraituko du. Ixidro gaztak. Ardi latxaren esne gordinez metodo tradizionalari jarraiki eskuz eginiko gazta egin eta saltzen dugu.

## Ixidro Gaztak

**Ixidro eta Iker Sukia****Borda Berri Arlegia**  
Lazkao Barreiatua 17646 697 250  
659 043 773

ixidrogaztak@gmail.com



@borda.berri

**SALMENTA MODUA**  
**MODO DE VENTA**  
**Zuzena**  
Directa**Lazkao:** Alberto Harategia, Coviran  
**Ordizia:** Gregorio Bege  
**Beasain:** Iñaki Ormazabal Harategia



# Asier Mujika Zubiarrain

**Haragi salmenta**  
Venta de carne



Criados únicamente con hierba,  
carne sana y natural. Del prado  
a la mesa



Belarrekin bakarrik  
hazitakoak, haragi  
osasuntsua. Belarditik  
mahaira.

**Asier Mujika  
Zubiarrain**



Asier Mugika



Intxaurrazpi Ustiategia  
Errekalde auzoa



606108907



asiermujikazubiarrain@gmail.com



**SALMENTA MODUA**  
**MODO DE VENTA**

Eskari bidez lan egiten dugu, animalia  
bizirik dagoela saltzen dugu, hiltegian  
hil, prestatu eta ondoren guk geuk  
egiten dugu banaketa. Hiltegiak babes  
sanitarioa ematen digu, behia hil  
eta haragia etxeetara iritsi harteko  
segurtasuna babesteko.

Trabajamos por demanda, vendemos el  
animal vivo, lo matamos en el matadero, lo  
preparamos y después nosotros hacemos  
el reparto. El matadero nos da protección  
sanitaria para proteger la seguridad de  
la muerte de la vaca y la llegada de la  
carne a los domicilios.



“Comenzamos a vender nuestras alubias en el año 2009. Formamos parte de la Sociedad de Alubias de Tolosa, nosotros sembramos y recogemos las alubias y allí las seleccionan y las embolsan. Ofrecemos un producto con certificado de origen y calidad.

### Bertako babarrunen salmenta Venta de alubias autóctonas



# Iztueta Garakoa

2009an hasi ginen baserrian ereindako babarrunak saltzen. Tolosako Babarrun Elkartearen gaude, guk babarrunak bildu eta elkartearen aletu eta selekzionatzen dituzte. Jatorriaren eta kalitatearen ziurtagiria duen produktua eskaintzen dugu.

## Iztueta Garakoa



Ros Insausti eta  
Eusebio Garmendia



Iztueta Garakoa  
Lazkaomendi 5



679 936 009  
609 850 905



SALMENTA MODUA  
MODO DE VENTA

Zuzena

Directa

Lazkao: Gazi-Gozon, Maitite

Ordizia: Kixket





# Iztueta Esnekiak

“

Somos una familia lechera que combina el conocimiento de los artesanos con la tecnología actual. Llevamos generaciones viviendo de la tierra y de nuestros animales. Cuidamos el bienestar de nuestras vacas para producir productos de calidad.

**Esneki salmenta**  
Venta de productos lácteos



“

Artisauen jakintza eta gaurko teknologia uztartzen dituen sendi esnezalea gara. Belaunaldiak daramatzagu lurretik eta gure abereetatik bizimodu ateraz. Gure behien ongizatea zaintzen dugu kalitatezko produktuak ekoizteko. Esnetan bizi gara

## Iztueta Esnekiak



Maria Jesus Insausti  
eta Eñaut Sala



**Iztueta Azpikoa Baseria**  
Lazkaomendi 5



667 947 173  
626 701 330



[iztueta@iztueta.eus](mailto:iztueta@iztueta.eus)



[www.iztueta.eus](http://www.iztueta.eus)



**SALMENTA MODUA**  
**MODO DE VENTA**

Puntu anitzak denda txiki eta supermerkatuetan, esne makinak Lazkaon, Ordizia y Beasainen.

Puntos múltiples en tiendas pequeñas y supermercados, máquinas lácteas en Lazkao, Ordizia, y Beasain.





# Agapito Garmendia

**Kalitatezko barazkien salmenta**  
Venta de verduras de calidad

Sigo haciendo lo que he visto y aprendido desde pequeño, la mía es la cuarta generación. Aquí, en la huerta y el invernadero, producimos plantas y árboles vegetales, verduras de temporada y tomates.



“  
Txikitatik ikusi eta ikasitakoak egiten dugu, laugarren belaunaldia da nirea. Hemen, baratzean eta negutegian, barazki landare eta zuhaitzak, garaiko barazkiak eta tomatuek ekoizten ditugu.

## Agapito Garmendia



Agapito Garmendia



Biona Etxea

Hiribarren kalea, 3



943 887 299  
667 711 040



[www.grekoizleak.com/ac43agarmendia.html](http://www.grekoizleak.com/ac43agarmendia.html)



**SALMENTA MODUA**  
MODO DE VENTA

Zuzena

Directa

Ordiziako azokan, Lazkaoko azokan,  
Legazpiko azokan eta Zumarragako  
azokan.

Feria de Ordizia, feria de Lazkao, feria  
de Legazpi y feria de Zumarraga.





# Intzartzu

**Gazta salmenta**  
Venta de queso



Empecé a pastorear a los 16 años, para mí esto es una forma de vida. Soy pastor, cuido las ovejas y hago queso, queso de montaña, hecho en Aralar y el que hago aquí abajo.



16 urterekin hasi nintzen artzai, niretzako hau, bizitzeko modu bat da. Artzaia naiz, ardiak zaindu eta gazta egiten dut. Mendiko gazta, Aralarren egiten dudana, eta hemen beheran egiten dudana.

## Intzartzu



Aitor Iztueta



**Intzarizu Baserria**  
Lazkaomendi 27



943 880 650  
629 387 945



**SALMENTA MODUA**  
MODO DE VENTA

Zuzena

Directa



