

QUESO DE PASTOR IDIAZABAL ARTZAI GAZTA

“ QUESO ELABORADO
EXCLUSIVAMENTE CON LECHE
CRUDA DE OVEJA, DE LA RAZA
LATXA, DE NUESTRA PROPIA
CABAÑA Y CON UNA MADURACIÓN
MÍNIMA DE SESENTA DÍAS. ”

ELABORADO POR PASTORES
DE ARTZAI GAZTA

Elaborado siguiendo métodos ancestrales, nuestro queso, es el fruto del compromiso adquirido con la naturaleza y el entorno donde pastan nuestras ovejas de raza latxa. Producción protegida, de carácter ecológico, garantizando su calidad y su autenticidad. Hemos desarrollado procesos que contribuyen a la mejora del medio ambiente y que mantienen la ética de quien cree firmemente en una economía sostenible.

ARDILARRE es el sueño de Ángel Linzoain, pastor descendiente de pastores de Iragi, Pirineo navarro, y de Maider, Peio y Jon, jóvenes emprendedores y agricultores navarros a las faldas de la Sierra de Aralar. Nos hemos unido con el firme propósito de dar a conocer al mundo un queso único, de producción limitada, elaborado con el mimo y el cuidado de quienes sentimos pasión por nuestro trabajo y el deseo de satisfacer a los clientes más exigentes.

QUESO DE PASTOR
ELABORADO CON
LECHE CRUDA
DE OVEJA LATXA
CURADO



Nuestro queso nace en el caserío, herederos de la sabiduría y del trabajo bien hecho de nuestros antepasados.

ARDILARRE es un queso elaborado con cuajo natural que obtenemos de nuestros propios corderos y leche exclusiva de nuestro rebaño.

Rebaño cuidado con todo el calor y el respeto que sentimos por nuestros animales, que pastan en los prados alrededor de nuestros caseríos en invierno y en la alta montaña durante la época estival.

Ovejas de raza latxa protegida, adaptadas a la climatología de estas tierras navarras, que hacen posible mantener la biodiversidad del entorno.



Producido por:
SAT Antsoenea, V31970049
Antsoenea Baserria Uztegi 31891
Atekoa. I5788962Z
Ángel Linzoain Eugi. Iragi 31639
Nafarroa. Spain



www.ardilarre.com



FORMA: Cilíndrica, con caras sensiblemente planas.
ALTURA: Entre 8 y 12 centímetros.
DIÁMETRO: De 13 a 16 centímetros.
PESO: De 1,000 a 1,300 kilogramos
CORTEZA: Dura, de color amarillo pálido.
PASTA: Compacta, de color variable; desde el blanco al marfil amarillento, pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos y en número escaso.
GRASA: No inferior al 45% sobre E.S.
EXTRACTO SECO: Mínimo 55%
P.H.: 4,9 a 5,5.
PROTEÍNA TOTAL: Mín. 25 sobre E.S.

INGREDIENTES:
Leche cruda de oveja, sal, fermentos lácteos y cuajo natural.



“
DEGUSTAR ARDILARRE
ES SENTIR EL CARIÑO POR
NUESTRO TRABAJO, POR
NUESTROS ANIMALES, POR
NUESTRA TIERRA.”



Los quesos con la calificación “Denominación de Origen Idiazábal”, deben presentar cualidades organolépticas típicas en cuanto a color, aroma y sabor.

Cada uno de nuestros quesos ARDILARRE es único. Con una numeración que nos da la trazabilidad exacta, pudiendo saber qué día y con qué leche se elaboró el queso.

Se presenta en un atractivo estuche de cartón y envasado al vacío. Se recomienda mantenerlo en lugar fresco y seco.

Recomendamos consumirlo antes de 24 meses desde la fecha de elaboración.

Es ideal para ser degustado por todo tipo de público, se recomienda sacar del vacío y atemperar con antelación.

QUESO ÚNICO, DE PRODUCCIÓN LIMITADA. ELABORADO CON EL MIMO Y EL CUIDADO DE QUIENES SENTIMOS PASIÓN POR LO QUE HACEMOS.

