

VISITAS GUIADAS

PEDIR CITA

A través de nuestras visitas guiadas para grupos y familias, conoceréis nuestro caserío.

Os mostraremos nuestro ganado (vacas y ovejas) y veréis su vida cotidiana. A continuación habrá una pequeña demostración del manejo del rebaño con nuestro perro pastor 'Peio'. Comprobaréis cómo nos facilita el trabajo.

Para terminar, entraréis en la quesería, donde veréis el proceso completo de elaboración de nuestro queso y al finalizar os ofreceremos una pequeña degustación.



La quesería de Kortaria está situada en el valle de Baztan, en el barrio de Orabidea de Lekaroz. En ella trabajamos los miembros de nuestra familia, haciendo los trabajos de siempre, mediante métodos tradicionales, y ahora llegando directamente a los consumidores mediante nuestro queso.

En nuestro caserío siempre ha habido tanto vacas como ovejas, ya que ese ha sido precisamente el modo de vida de nuestros antepasados que supieron transmitir de generación en generación su sabiduría y admiración por este modo de vida.



Queso de oveja elaborado bajo las estrictas normas de la Denominación de Origen Protegida Queso Idiazabal, con cuajo natural de nuestros corderos.

Elaboramos quesos curados de leche de oveja *latxa*, además de quesos frescos y curados de leche de vaca. La leche de nuestros rebaños nos ofrecen una extraordinaria calidad para elaborar nuestro **queso de pastor**.



Usamos el 100% de la mejor leche producida por los animales de nuestro caserío. Ellos son los que mantienen limpios y sanos nuestros prados y montes.

El caserío se encuentra a 10 min. de "Infernuko errota".

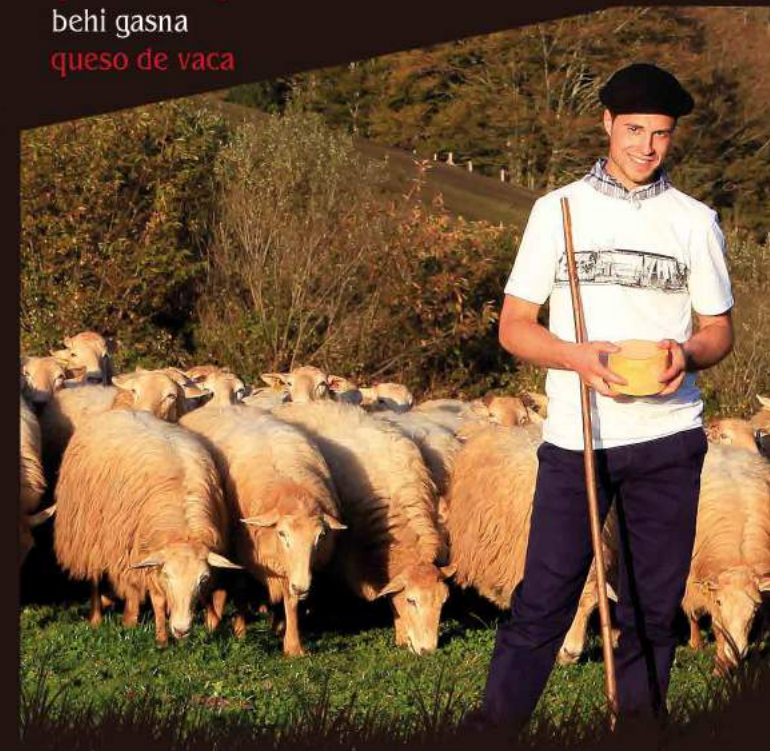


KORTARIKO

Gasna **BAZTAN**

GASNATEGIA / QUESERÍA

ardi gasna
queso de oveja
behi gasna
queso de vaca



salmenta zuzena
venta directa

bisita gidatuak
visitas guiadas

Infernuko gasna

IDIAZABAL



BAZTAN



GPS coord.: N= 43.2144186 W= 1.55828805555

Orabidea, auzoa 18-19 km

Tel. (0034) 948 580 427

(0034) 638 357 517

mjantton@hotmail.com

www.kortarikogasna.com





Kortariko gasnategia Baztan bailaran kokatua dago, Lekarozko Orabidea auzoan. Bertan familiakoek lan egiten dugu, betiko modu tradizionalan, betidanik egin izan diren lanak eginez eta orain gure gasnaren bitartez kontsumitzaileengana zuzenean iritsiz.

Gure baserrian betidanik lan egin izan da behi eta ardiekin. Arbasoen ogibidea zen baserria eta beraiek izan ziren belaunaldiz belaunaldi beren jakituria eta bizimodu honekiko maitasuna transmititu zigutenak.



Idiazabal Gazta Jatorri Deitura Babestuak zehazten dituen arau zorrotzen arabera ekoiztutako ardi-gasna, gure bildotsetatik ateratako gatzagi naturalarekin egina

Latxa ardien esnearekin ondutako gasnak ekoizten ditugu eta behi esnearekin gasna freskoak zein onduak. Gure artaldetako ardi-esneak, **artzai gasna** ekoizteko kalitate gorena du.



%100ean gure baserriko animalien esne onenarekin egiten ditugu. Haiek dira gure belai eta mendiak garbi eta osasuntsu mantentzen dituztenak.



BISITA GIDATUAK

HITZORDUA
ESKATU

Familia eta taldeei zuzendutako bisita gidatuak eskaintzen ditugu. Gure baserria osorik ezagutzeko aukera duzue.

Behi eta ardiak ikusi eta egunerokoan beraiekin egiten dugun lanaren azalpena eginen dizuegu. Ondoren Peio, gure txakurrarekin, erakustaldi txiki bat eginen dizuegu. Txakurra artaldea manejatzen zeinen trebea den ikusiko duzue eta zenbat lan aurreratzen digun.

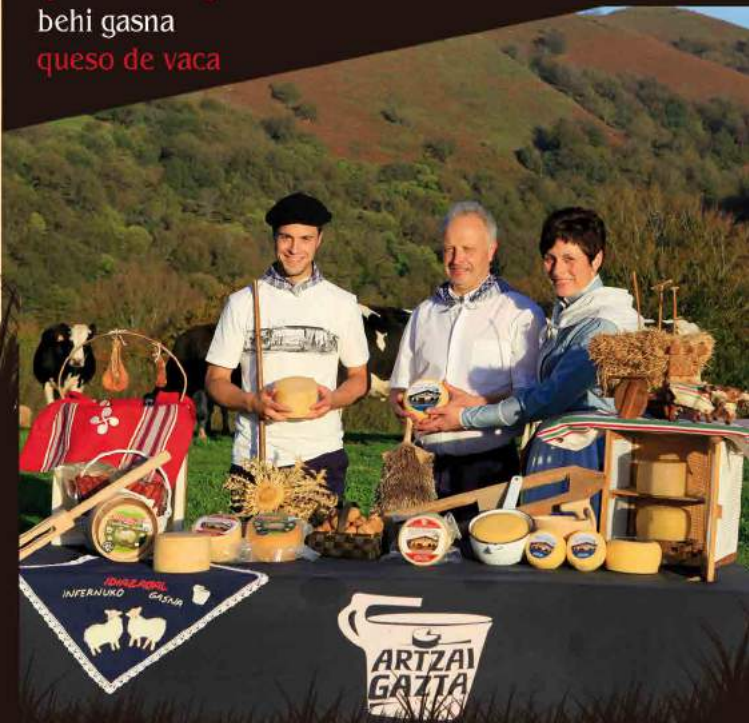
Azkenik gasnategia bisitatuko duzue, gasna egiteko prozesu guztia ikusiz. Bukatzeko gure produktuen degustazio txiki bat eginen duzue.

Infernuko Errotatik 10 minutura dago gure baserria.



KORTARIKO Gasna **BAZTAN** GASNATEGIA / QUESERÍA

ardi gasna
queso de oveja
behi gasna
queso de vaca



salmenta zuzena
venta directa

bisita gidatuak
visitas guiadas

Infernuko gasna

IDIAZABAL 
BAZTAN