

HAUEK DIRA ESKURATU DITZAKEZUEN
PRODUKTUAK:

ESTOS SON LOS PRODUCTOS QUE PODEIS
ADQUIRIR:



Tolosako Babarrunak/ Alubias de Tolosa

- Producto típico de Tolosa. Proviene de caseríos y es un tipo de legumbre 100% natural.
- Normalmente suele ir acompañado por chorizo, berza, morcilla o mondejo.
- Hay alubias negras y blancas, pero las más populares son las negras.
- En nuestro pueblo, Tolosa, hay un día oficial de la alubia.



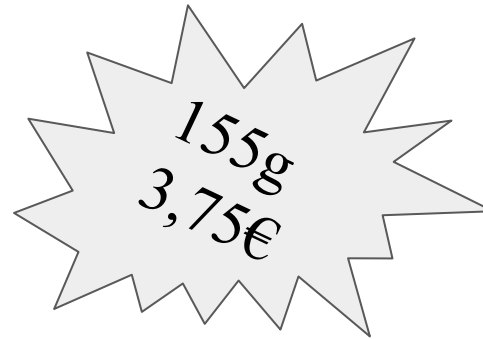
Tejas y Cigarrillos

- Las tejas y cigarrillos son dulces típicos y deliciosos de Tolosa.
- Son un producto de repostería con mantequilla por un lado, y por el otro, una pasta, seca o de té, con almendras enteras bañadas con una ligera película de yema de huevo y un suave toque cítrico.
- Es muy común comerlas de postre en comidas o cenas.
- Se venden en pastelerías y supermercados del pueblo y de la provincia.



Ibarrako Piperrak / Guindillas de Ibarra

- Son un ecotipo de guindilla desarrollado en el País Vasco y mayoritariamente en la zona de Ibarra.
- Es un producto de reconocida fama entre los consumidores por su sabor y ternura.
- Esta guindilla ha conseguido coronarse como uno de los iconos del país vasco, mejor dicho, de nuestra gastronomía y cultura.



Idiazabal gazta / Queso Idiazabal

- El queso Idiazábal es aquel que corresponde al elaborado en el País Vasco.
- Este queso es elaborado con más de una variedad de leche de oveja como por ejemplo, Latxa y carranzana.
- Este queso es característico por su textura grasa y maceración que cambia dependiendo de la leche que se utilice en su elaboración.
- Esta maceración puede durar entre 60 y 100 días.



500g
8,20€



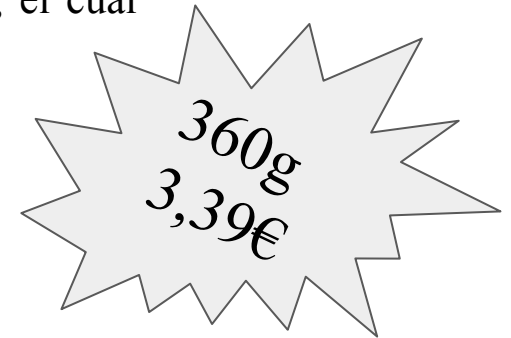
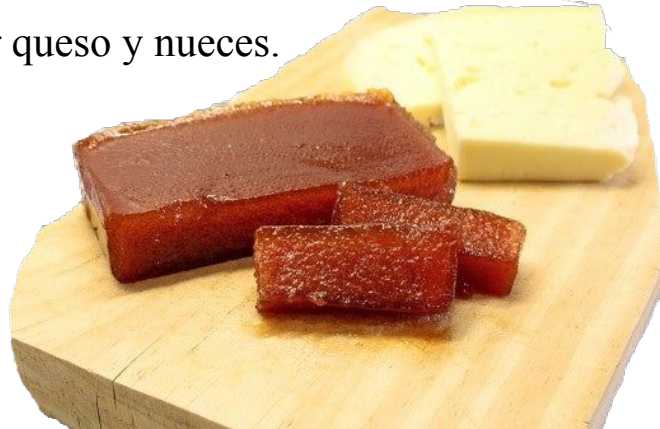
Rafa Gorrotxaegi turroia / Turrónes Rafa Gorrotxategi

- Hechos artesanalmente y con ingredientes de primera.
- Turrón de chocolate: elaborado con el mejor chocolate negro, endulzado con Stevia, sin azúcares añadidos, con almendra Marcona entera y nibs de cacao tostados a la leña.
- Turrón Blando: elaborado con ingredientes de primera, lleva almendra, miel, azúcar y clara de huevo



Membriloa/Membrillo

- El membrillo es el fruto del membrillero.
- El membrillo es una fruta con un escaso contenido de azúcares, y por tanto un bajo aporte calórico.
- El inconveniente que presenta es que en la mayoría de las ocasiones se consume en forma de dulce de membrillo, que lleva adicionado azúcar, por lo que el valor calórico de este producto se dispara.
- Un postre muy típico en el País Vasco es el dulce de membrillo, el cual suele ir acompañado por queso y nueces.



Nafarroako esparragoak/Esparragos de Navarra

- El espárrago es uno de los productos emblemáticos de esta fértil e inigualable despensa natural que constituye La Ribera del Ebro.



Mahala jogurta / Yogur mahala

- Producto que se produce en el caserío Mahala que se encuentra en Leaburu, perteneciente a Tolosaldea.
- Mahala se basa en ofrecer a los clientes productos lo más naturales posibles y de gran calidad.
- Se conserva la vida de caserío, manteniendo la unión con la tierra de una forma responsable y sostenible.



500g
1,75€



Goierriko intxaurrak / Nueces de Goierri

- Las nueces son un rico y nutritivo fruto seco con múltiples propiedades
- debido a su alto contenido en antioxidantes, vitaminas, minerales y grasas saludables.
- Es fruto del nogal; el árbol más antiguo del mundo.
- En concreto, las nueces contienen más de 19 vitaminas y minerales.
- Es costumbre comer nueces en sidrerías.
- Normalmente le suelen acompañar el queso y el membrillo.



Euskal Pastela/ Pastel Vasco

- El pastel vasco es un postre cuyo origen está en la región vasco-francesa de Lapurdi.
- Consta de una masa de pasta de harina, manteca y huevos que se rellena generalmente de crema pastelera, aunque también los hay rellenos de albaricoques o de alguna fruta.



1kg
9,50€

