

Visita a la 1ª Ganadería y Quesería Ecológica de Navarra

Un modo de vida integrado en nuestro entorno: Aniz-Baztan, Paraíso Verde de Navarra

En Baztan.
Paraíso Verde de Navarra

BAZTAN es un prodigio de conservación del medio natural, su cultura, idioma y



tradiciones. Baztan es además *Tierra de Palacios*.

JAUREGIA, el viejo Palacio de Aniz-Baztan, es el único palacio baztanés habitado por la misma familia en los últimos 400 años, y lo hemos adaptado para Casa Rural. Es nuestra Casa, y de aquí iniciaremos nuestra visita.

En **JAUREGIA** desde siempre hemos sido ganaderos. Con respeto al entorno, trabajo e innovación, queremos transmitir a las próximas generaciones lo que nos han transmitido nuestros mayores.

Un modelo de vida integrado en nuestro entorno natural

JAUREGIA está situado en el entorno del conocido Mirador de Baztan, y en nuestro s hasta la Granja disfrutaremos de hermosas vistas que dominan el Valle.

En el trayecto os acercaremos a las costumbres, tradiciones y organización social del Valle.



En **JAUREGIA** hemos diversificado la actividad ganadera, integrando la transformación artesana y el alojamiento rural. Fuimos pioneros al poner la primera máquina expendedora de leche fresca.

Visita a la GRANJA. Un modo de pastoreo respetuoso con la Naturaleza. Porque *"eres los que comes"*

BAZTAN cambia de colores en cada estación, pero mantiene perenne su "alfombra verde", auténtico comedor de nuestras vacas.

La ganadería ecológica exige el mayor número de días posible pastando al aire libre. Nuestras vacas han de estar sueltas en la cuadra, y no se les expone ni a abonos químicos ni a antibióticos en los tratamientos sanitarios.

El consumo de leche ecológica, quesos y yogures mantienen propiedades propias de cada estación.



Visita a la QUESERIA.
Proceso de elaboración.



Mercado transparente con interacción entre productor y consumidor

En la visita a la Quesería de JAUREGIA Esnekiak podréis conocer de primera mano el proceso de elaboración de nuestros yogures y quesos. Sin conservantes ni aditivos.

La interacción con nuestros clientes y la apuesta por un mercado transparente, son el nervio de nuestro modelo de empresa.

Necesitamos conocer de primera mano la opinión de nuestros clientes; y el cliente debe conocer cómo hacemos las cosas. Porque ...

"Eres lo que comes"

Degustación de nuestros productos ecológicos. Recuperar sabores de un modo saludable

La Visita concluye con una degustación de todos los productos de **JAUREGIA Esnekiak.**

Financiado por la Unión Europea
Gobierno de Navarra Nafarroako Gobernua
AGENDA 2030