

AXURIBELTZ

Queso de oveja latxa de Iturgoien (Navarra)

La quesería Axuribeltz elabora queso ecológico de oveja latxa siguiendo un profundo respeto por la tradición y por el entorno natural que la rodea.

Su rebaño se maneja bajo criterios de ganadería ecológica, pastando durante la mayor parte del año en los campos de su entorno y en los pastos de la Sierra de Andia. En este paisaje sereno y natural, las ovejas viven en libertad, ofreciendo una leche viva, limpia y sana.

Esa leche, sin tratamientos industriales, es la base de un queso trabajado con mimo cada día. En Axuribeltz mantienen una elaboración artesanal que busca preservar todas las cualidades de la materia prima: los sabores, los aromas y las texturas que solo una leche natural puede aportar.

El resultado es un queso con identidad, elaborado de forma ecológica, en el que se percibe el cuidado por cada detalle y la conexión con la tierra. Un producto auténtico que refleja el compromiso de la quesería con la calidad, el bienestar animal y el sabor verdadero.

