

LA EXPERIENCIA INCLUYE

- Visita a la granja y quesería.
- Cata organoléptica de 4 variedades de queso acompañados de pan artesano en horno de Lezaeta y copa de vino.
- Posibilidad de comprar queso en nuestra tienda.

15€

6-14 años
7€

OBSERVACIONES

- Se recomienda reservar por teléfono con antelación
- Grupos de 8 personas (mínimo). Máximo 25 personas.
- Posibilidad de contratar paseo guiado de una hora desde Uztegi hasta la quesería y/o comida tradicional con Amalurreko de la mano de Jesi Ansorena. www.amalurreko.com/producto/ruta-del-queso

CUÁNDO

- Para GRUPOS todo el año. Reservando previamente.
- Horario de 11:30 a 13:00 h.
- En la web puedes consultar el calendario de visitas. Grupos bajo cita previa.

DÓNDE. Mertzzeriko Borda, 31891 Uztegi (Navarra)

DURACIÓN. 90 Minutos

IDIOMAS. Euskera y castellano



ANTSONEA BASERRIA

Uztegi 31891 Nafarroa. T. 948 513 468 · M. 618 255 041
antsoneagaztak@gmail.com · www.antsonea.com
<https://maps.app.goo.gl/szVrg3D2MbJLWLW46>



BELOKI MENDIA

QUESOS DE PASTOR
ARTZAI GAZTAK

EXPERIENCIA GASTRO-TURÍSTICA

Quesos y pastoreo en las
faldas de las Malloas.



Experiencia Gastro-turística

Quesos y pastoreo en las faldas de las Malloas

Gastronomía y naturaleza



15€

6-14 años

7€



Conoce los secretos de la elaboración de queso artesano navarro y acércate al mundo donde las personas y la naturaleza conviven en armonía desde tiempos ancestrales.

Te invitamos a vivir una experiencia única donde descubrirás la tradición de la ganadería de ovejas lachas y nuestras costumbres, en un entorno rodeado de fértiles valles, y con vistas a las Malloas. Durante la visita a nuestra quesería, recorreremos nuestra granja, incluyendo los espacios donde las ovejas descansan y la sala de ordeño. Dependiendo de la temporada, podrás pasear a nuestros corderos en la pradera y aprender a ordeñar a mano.



En nuestra sala de maduración, te explicaremos el proceso de elaboración de los quesos con Denominación de Origen Idiazabal, destacando sus características y criterios de producción. Además, te revelaremos el secreto del “Sexto Sentido” del queso y te explicaremos por qué nuestros quesos son tan especiales.

Al finalizar la visita, ¡conviértete en jurado por un día! Disfruta de una cata organoléptica basada en los criterios de los jurados profesionales, donde podrás apreciar los matices de todas las variedades de nuestros quesos. Acompaña esta experiencia con nuestro pan artesano de Lezaeta y una copa de vino de la región.