



FRAISORO

Artisau gazta leun horren jatorria Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro nekazaritza eskolan ditu erroak (Zizurkil, Gipuzkoa), han sortu baitzen barietate hau XIX. mendean, elaborazio prozesu tradizionaletan oinarrituta, betiere etengabe berrasmatzeko eta hobetzeko prozesuekin. 1913an “Fraisoro Gazta” marka ofizialki erregistratu zen eta mende horretako 60ko hamarkadara arte egon zen aktibo.

El origen de este suave y tierno queso artesano de vaca, hunde sus raíces en la Escuela Agraria Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa (Zizurkil, Gipuzkoa) donde nació esta variedad en el siglo XIX a partir de procesos de elaboración tradicionales, siempre sometidos a constantes procesos de reinvención y mejora. Ya en 1913 fue registrada oficialmente la marca “Queso de Fraisoro”, que se mantuvo activa hasta la década de los 60 de ese siglo

Behi gazta
tradizionala

Queso
tradizional de
vaca

Zerekin egina:
Elaborado con:



Euskal
Esnea
Leche del
País Vasco

hazi



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE