

Amamen  
seketu  
goxoa

El tierno  
secreto de  
las amamas



## OTZARA

Produktu gustagarri honi 'saskiko gazta' ere esaten zaio, eta ekoizteko prozesuak Euskadiko mendebaldeko -Enkarteritik Aiaralderaino- amama gaztaginek erabiltzen zituzten antzinako artisau teknika zaintzen jarraitzen du.

Formatu txiki eta dotorea, egitura samur eta aurpegi horixka duelarik, gazta hau ohikoa da euskal azoka, taberna eta baserrietan.

El proceso de producción de este sabroso producto, también conocido como 'queso de cesto', sigue respetando las antiguas técnicas artesanales de las amamas queseras de la zona occidental de Euskadi, desde la comarca de Las Encartaciones hasta el Valle de Ayala.

De pequeño y elegante formato, estructura tierna y cara amarillenta, es un queso habitual en mercados, tabernas y caseríos vascos.

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