

SAROI



Euskal gaztarik zaharrena da, are baserriak baino zaharragoa, saroieta sortu baitzen; abeltzaintza edo artzaintzarako espazio arkaiko horiek jabetze komunalekoak izan ohi ziren. Unaiak kudeatzen zituzten mendiko larreetan.

Gazta leuna da, neurri handikoa eta esne-nahasketarekin egina, artaldeak hainbat espeziez (behia, ardia, ahuntza) osatuta egoteko joera zutelako.

Se trata del queso vasco con referencias más antiguas, anterior a los propios caseños, porque nació a la vez que las majadas, arcaicos espacios ganaderos o pastoriles, tradicionalmente de propiedad comunal, gestionados por los Unaiak, los vaqueros vascos, en los pastos de montaña.

Es un queso suave, de gran tamaño y elaborado con mezcla de leches porque los rebaños tendían a estar compuestos por diferentes especies (vaca, oveja, cabra...)

Mendiko gazta

El queso de las montañas

Zerekin egina:
Elaborado con:



hazi



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE