

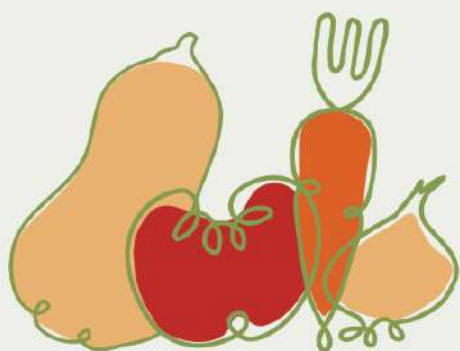


Catálogo

PRODUCTO LOCAL



Aiaraldea



ZABAIA
LANDA GARAPENA
DESARROLLO RURAL



Catálogo en proceso de mejora

**¿ERES UNA PERSONA
PRODUCTORA Y QUIERES
FORMAR PARTE DE ESTE
CATÁLOGO?**

Aiaraldea

Contáctanos

Telf: 945 10 52 26

email: teknikaria@zabaia.eus

QUESERIA AGUIÑIGA

Persona productora

José Ramón elabora el queso con la leche cruda de sus ovejas latxa en su caserío de Aguiñiga, ubicado a los pies de la Sierra Salvada

Productos

- Queso D.O. Idiazabal
- Gazta Zaharra

Cómo comprar

- Venta directa en la quesería (8:00 - 20:00)
- Comercios. Amurrio: carnicería Burutxaga, carnicería San José, Mari Tierra, Goxe Berri; Ayala: panadería Patxi; Artziniega: Jakitoki y bar Montenegro; Orduña: frutería Susi, Ederki
- Mercados: Amurrio (viernes), Laudio (jueves y sábado), Orduña (primer sábado de mes)

Solicitud de pedidos: por whatsapp, email o a través de la web

Forma de pago: en metálico, bizum o transferencia bancaria (información en la web)

Contacto

Bº Larrabe 1, AGUIÑIGA, 01479 Ayala (Alava)
945 399 257/ 629 89 24 34
larrabesc@gmail.com
www.quesosaguiñiga.com
@aginigagaztak



AMEZTUIKO BASERRIA

Persona productora

Alberto Camino Bengoa es productor ecológico de frutas y verduras. También produce huevos y elabora embotados de la producción excedente, para su conservación y venta posterior.

Productos

- Frutas y verduras de temporada como puerro, calabaza, repollo, coliflor, brócoli, acelgas, patatas, lechugas, tomate, pimiento, calabacín, berenjena, vainas, guisantes, habas, alubias, manzana, pera, ciruela, cereza, níspero, kiwi, frambuesa...

Cómo comprar

- Venta directa en la propia explotación.
- Mercados en Llodio los jueves y los sábados y en Orduña los primeros sábados de mes.
- Se puede visitar la explotación tras avisar con antelación en grupos de no más de 15 personas.
Precio 5 € /persona.

Contacto

Ameztuiko Baserría
C/ Katuxa-ibarra, 33
01400 Llodio (Álava)
Tel: 647595326

a.camino@kzgunea.net



Forma de pago: en metálico o con bizum.



AMURRIOKO GOXOAK

Persona productora

Maikar elabora artesanalmente pastel vasco y rosquillas en su obrador de Lezama, Amurrio.

Productos

- Pastel vasco y sus variedades: crema, chocolate, manzana, queso idiazábal y queso con frambuesa.
- Rosquillas caseras.

Cómo comprar

- Venta directa en el obrador: recogida de pedidos de lunes a viernes todo el día.
- Reparto a domicilio: sábados y domingos o según convenga.

Solicitud de pedidos por teléfono o whatsapp.

Forma de pago: en metálico o bizum.

Contacto

Lezama kalea, 50. 01450 LEZAMA

Amurrio (Araba)

Tel. 665 75 36 08

maika_salinera@hotmail.com



@Amurrioko Goxoak



ARTOMAÑA TXAKOLINA

Persona productora

Artomaña Txakolina S.L., proyecto familiar precursor de la D.O. Arabako Txakolina – Txakoli de Alava, comercializa su Txakoli con las marcas Eukeni, Kiriki, Fabian de Mariaka y Xarmant. Realiza una elaboración propia de txakoli tradicional con métodos innovadores. Ofrecen visitas guiadas bajo reserva. Disponen de “wine bar” con amplia terraza abierto los fines de semana y festivos.

Productos

- Txakoli Eukeni, Kiriki, Fabian de Mariaka y Xarmant.
- Otros productos elaborados a partir del txakoli: Vermut Xarmant, Sangría Xarmant, Cerveza Xarmant, Aparduna Eukeni, Ginebra Fabian de Mariaka, Orujo Fabian de Mariaka.

Cómo comprar

- En la tienda de la bodega. De lunes a viernes de 7 a 15 horas
- En el “wine bar” de la bodega. Sábados y domingos. Se pueden comprar los productos para llevar o degustarse acompañados de raciones y pintxos. También se ofrecen menús bajo reserva (Tel.: 610334137).
- En Vinos Álava, Amurrio. De lunes a viernes de 7 a 14:30 horas. Tel.: 945891211
- Tiendas: Eroski, Amurrio (Carnicería Burutxaga, Carnicería Alava, Maritierra) y en Artziniega (Alimentación Isidro y Errotaetxe).
- Tienda online: www.artomanatxakolina.eus

Contacto

Artomaña Txakolina, S.L.
Masalarreina s/n 01468 Artomaña- Amurrio
Tel: 610334137 (Wine Bar) y 620007452 (Oficina)
info@artomanatxakolina.com
www.artomanatxakolina.eus

@artomana



BODEGA ASTOBIZA

Persona productora

La bodega Astobiza fue fundada por Xabier Abando en 2007. Aúna lo mejor de la tradición del Txakoli en Euskadi y la tecnología y ha conseguido aupar sus vinos hasta una posición privilegiada. La premisa de Astobiza es mimar el producto y reflejar en su Txakoli el entorno y el clima, unidos al carácter de sus uvas autóctonas. Producen un Txakoli seco, afrutado, con color, aroma y sin aguja.

Productos

- Txakoli Astobiza, Malkoa, Rose y Vendimia Tardía.
- Ginebra Premiun.
- Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Vermouth.

Cómo comprar

- Venta directa en bodega.
- Tienda online: <https://www.astobiza.es/tienda-online>
- Tiendas: Eroski y BM

Contacto

Bodega Astobiza, Bº Jandiola, 16
01409 OKONDO (Álava)

Tel: 945 89 85 16 / 607 29 01 97

comercial@astobiza.es

www.astobiza.es

@astobizawine



ATXANDIETA

Persona productora

Jose Miguel Atxa produce panes y verduras en su explotación de Llodio. Sus panes están elaborados con masa madre de harinas ecológicas y las verduras tienen certificado ecológico.

Productos

- Panes de trigo blanco, de trigo integral, espelta integral, centeno y multicereales.
- Magdalenas de trigo y de espelta integral.
- Verduras de temporada.
- Cestas de verduras; 6 productos a 13,50€ y de 4 productos a 9,50€.

Cómo comprar

- Los jueves y sábados de 10:00 a 13:00 h, mercado de Llodio en Aldai Plaza.
- Cestas de verdura. Los jueves se realizan los repartos en: los grupos de consumo de Llodio, Arrigorriaga y San Miguel, recogida de pedidos en la explotación (previa solicitud) y en la asociación LaudiOnegin.
- Puntos de venta: Pan en la Cervecera Araba, Tolo y Bengoa (jueves, viernes y sábado). Pan y verdura en Maritierra Llodio y Amurrio (jueves y viernes)
- Solicitud de pedidos por teléfono o whatsapp.

Contacto

José Miguel Atxa Andikoetxea

620 63 02 07

jose.atxa65@gmail.com



BASABE BASERRIA

Persona productora

Itziar Abasolo ha dado continuidad a la explotación ganadera familiar, situada en Lezama-Amurrio, que apuesta por mantener una actividad ganadera tradicional y ecológica adaptada a los nuevos tiempos. Las vacas de la explotación son en su mayoría de razas autóctonas (Pirenaicas y Terreñas), que son las que producen los terneros para la venta directa.

Productos

- Lotes de carne fresca de ternera certificada por Eusko Label

Información de todos los lotes en la web: <http://www.basabebaserria.com/productos>

Cómo comprar

- Venta directa en la explotación
- Comercios: Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz (tienda Uagalur)
- Reparto a domicilio en Aiaraldea y otras localidades: primer miércoles de cada mes, horario a convenir

Solicitud de pedidos por teléfono o whatsapp

Contacto

Barrio Basabe, 64

01450 LEZAMA, Amurrio (Álava)

616 66 29 39 / 945 89 19 17

info@basabebaserria.com

@basabebaserria



DELIKA2

Persona productora

Txema y Zuriñe se dedican desde Delika2 al cultivo ecológico de Shiitake, que es una seta de sabor intenso y agradable con multitud de propiedades y beneficios

Productos

- Shiitake en fresco (Tarrinas de 200g y 400g, cajas 1kg-3kg)
- Conservas: Shiitake al natural, Shiitake confitado con cebolla pochada y crema de Shiitake
- Kits para autocultivo de Shiitake

Cómo comprar

- Venta directa
- Comercios: Frutería Zurimendi (Llodio), Maritierra (Amurrio) y frutería Susi (Orduña). Para conocer otros puntos de venta ponte en contacto
- Asociaciones y grupos de consumo en Llodio y Amurrio. Así como en otras de Euskadi
- Reparto a domicilio. Consultar

Solicitud de pedidos por teléfono, email o whatsapp

Contacto

Bº Paul, DELIKA 01468

Amurrio (Álava)

652 749 700

shiitake@delika2.com

www.delika2.com

@delika2



GASTAKA BARBARA S.C.

Persona productora

Yolanda es una productora de Laudio que elabora artesanalmente pastel vasco, pan y otros dulces.

Productos

- Pastel vasco de crema, de chocolate o de confitura de cereza negra
- Pan casero
- Txintxorta (dulce)
- Txoripan
- Galletas de mantequilla

Cómo comprar

- Mercados: Laudio (jueves y sábado)
- Venta on line y reparto a domicilio en Aiaraldea y localidades limítrofes. Pedidos en el siguiente enlace:

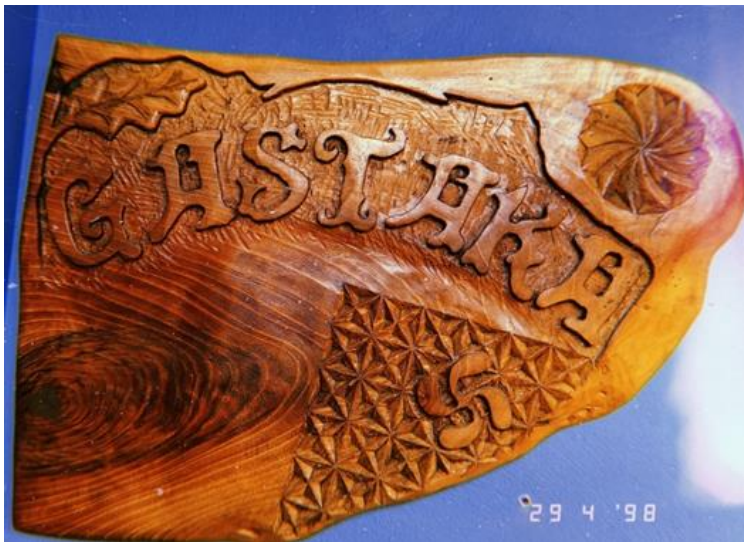
<https://www.ekonomatua.eus/shop/category/zerealeak-eta-deribatuak-goxoak-46>

Contacto

615 72 43 11

gastakabarbara@gmail.com

@gastaka_euskalpastelak



GILDAS ALBIZABAL

Persona productora

La familia Albizabal cultiva en su explotación de Amurrio guindillas vascas, como principal ingrediente de sus cada vez más famosas gildas. Además, elaboran otros productos, como salsa y mermelada de piparra.

Productos

- Gildas de anchoa, queso, boquerón y cecina.
- Pimientos rellenos de piparra y atún.
- Salsa de piparra, salsa de pimientos del piquillo.
- Mermelada de piparra.
- Vermú.

Cómo comprar

- En tiendas especializadas de toda la península.
- En mercados de manera ocasional.
- Tienda online: www.gildasalbizabal.com

Contacto

GILDAS ALBIZABAL
Pol. Ind. Maskuribai, Pab. A03
01470 Amurrio (Álava)
656 700 816

info@gildasalbizabal.com

www.gildasalbizabal.com



@gildasalbizabal



IZORIA BASERRIA

Persona productora

Los hermanos Leire y Julen Ibarrola han dado continuidad a la empresa familiar en su baserri de Izoria, donde producen miel de brezo y queso de la leche de su rebaño de ovejas latxa, con cuajo natural y sal de manantial de Salinas de Añana.

Productos

- Queso fresco Gazta txuria.
- Queso del cesto IZORIA Otzaragazta.
- Queso Idiazabal BASERRIKOA.
- Miel de brezo de la Sierra Salvada Gorobel.

Cómo comprar

- Venta directa en el caserío, granja-quesería.
- Mercado tradicional de Santa Bárbara, Vitoria-Gasteiz: jueves y sábados
- Reparto a domicilio:
 - Viernes, sábados y domingos: en toda Aiaraldea y localidades limítrofes
 - Jueves y sábados: Vitoria-Gasteiz

Forma de pago: en metálico o bizum

Contacto

Izoria Baserria

Ibarra 27, 01479 IZORIA

Ayala (Álava)

Tel: 675841620 / 617819051

@izoriaquesomiel, @Izoria Baserria



LICORES BARAÑANO

Persona productora

La familia Barañano lleva cinco generaciones produciendo licores en Amurrio, tradición familiar centenaria que inició su actividad en 1831. Gaizka Barañano continúa con esta tradición familiar, elaborando de manera artesanal patxaran, cremas y licores, así como nuevos productos como el Vermut o la Ginebra.

Productos

- Pacharán
- Vermut
- Ginebra
- Licores de: hierbas, café o limón
- Licor de crema
- Licor de crema de: fresa con tequila, chocolate o plátano

Cómo comprar

- Venta directa en las instalaciones
- Tienda online: www.licoresbaranano.com

Contacto

Polígono Maskuribai Pab. A6

01470 Amurrio (Alava)

945 393 253

info@licoresbaranano.com



@LicoresBaranano



LUREDER

Persona productora

Alberto Campo produce en su huerta de Amurrio fruta y hortaliza ecológica certificada por ENEEK.

Productos

- Hortaliza y fruta fresca de temporada.
- Conservas de verdura como crema de calabacín, crema de calabaza, acelgas, pencas, cardo, pisto.... Listo para consumir sin cocinar.
- Mermeladas de fruta y/o verdura como ciruela, calabacín con manzana, pimiento, guindilla, ...
- Zumos de fruta y verdura o hierbas aromáticas como manzana, pera, manzana con zanahoria, manzana con menta, ...

Cómo comprar

- Venta directa en la explotación (llamando previamente)
- Mercados: Amurrio (viernes), Santa Bárbara en Vitoria (sábados).
- Ferias y mercados especiales en Aiaraldea, Bilbao y Gasteiz.
- Grupo de consumo de Aiaraldea y Orduña con cestas de productos de temporada.

Contacto

Alberto Campo Arana

669 19 83 28

lureder.eco@gmail.com

Lureder_amurrio



Solicitud de pedidos por teléfono o whatsapp

Forma de pago: metálico y bizum



OLETA BASERRIA / ERRILUR TALDEA

Persona productora

Los hermanos Mikel e Iñaki Urkixo crían pollos y producen frutas y verduras, siguiendo los valores de la producción sostenible agroecológica. Todos sus productos tienen certificación ecológica.

Productos

- Pollos de caserío
- Verdura y fruta de temporada.
- Conservas y zumos

Cómo comprar

- Mercado de Laudio: los sábados de 10:00 a 13:00 h, en Aldai Plaza. Posibilidad de recoger pedidos.
- Servicio de reparto en Aiaraldea y diferentes localidades de Bizkaia. Participando en el grupo de consumo o a través de la tienda online.
- [EKOBONO. Tarjeta por de puntos para poner al alcance de todas las rentas este tipo de alimentación.](#)

Información y solicitud de pedidos en www.errilur.info

Contacto

Oleta Bidea, 7
01400 LLODIO (Álava).
Tel: 607 43 44 52

info.oletabaserria7@gmail.com

oletabaserria7@gmail.com

[@errilur_oleta_baserria](https://www.instagram.com/errilur_oleta_baserria)



PANADERÍA LA TORRE

Persona productora

Patxi Abad elabora artesanalmente en su obrador de Zuaza tanto panes tradicionales y especiales como una gran variedad de bollería.

Productos

- Panadería tradicional: hogaza de trigo, pan integral (de trigo, de espelta ecológico o de centeno ecológico), pan de maíz.
- Panes especiales de: pasas y nueces, maíz con pipas, chocolate, queso, zanahoria, naranja y chocolate, higos y avellanas.
- Bollería artesana: magdalenas y muffins; rosquillas, donuts, bombas, bollos de mantequilla; bizcochos (naranja, limón, arándanos, manzana y nueces); pastel vasco; galletas; pastelito de arroz, de manzana, de requesón; hojaldres (napolitanas, croissant, palmeras).

Cómo comprar

- En la tienda del obrador: viernes, sábado y domingo de 9 a 13:00h. Para encargos llamar por teléfono por las mañanas, de jueves a domingo.
- En varios comercios de Aiaraldea y Bizkaia (consultar).
- Mercado de Orduña: sábados de 11:00h a 13:00h

Contacto

Bº Zerrabe 43. 01477 ZUAZA

Ayala (Álava)

Tel: 945 39 94 87

panaderialatorrezuaza@gmail.com

@panaderia_la_torre



QUESERÍA MARÍA ISASI / KATAIA BASERRIA

Persona productora

Asier Bolivar Imaz elabora queso curado de leche cruda de oveja en su caserío de Olabezar, Ayala.

Productos

Queso curado artesano de leche de oveja.

Cómo comprar

- Venta directa en la quesería, cualquier día de la semana.
- Supermercados BM de Araba y Bizkaia.
- Reparto a domicilio en Aiaraldea (pedidos por whatsapp o teléfono), mínimo una vez por semana.

Contacto

Bº La Cadena 8, OLABEZAR

01479 Ayala (Álava)

Tel: 647 03 04 63

@queseria maria isasi



Forma de pago: en metálico

+



QUESOS IBARROLA GAZTAK

Persona productora

Las hermanas Anabel y Mertxe Ibarrola han dado continuidad a la quesería familiar en Menoyo, Ayala. Elaboran el queso con leche de sus ovejas latxa, cuajo y sal, sin colorantes ni conservantes.

Productos

- Queso fresco de 800g y 400g.
- Queso curado de 800g.
- Cuajada.

Cómo comprar

- Venta directa en la quesería, cualquier día de la semana.
- Comercios: carnicería San José y frutería Goxe Berri (Amurrio), tienda Jaki Toki y gasolinera (Artziniega).
- Mercados: Amurrio (viernes), Laudio (sábados y jueves), Gordexola (martes), Balmaseda (sábados), Zalla (miércoles), Sodupe (jueves).

Contacto

Bº Barrutxi 17,
01477 MENOYO
Ayala (Álava)
Tel: 606 66 59 49
@quesosibarrola

Solicitud de pedidos por teléfono o whatsapp.

Forma de pago: en metálico, bizum o con tarjeta.



URRUELA S.C. / SOLOITZA GAZTANDEGIA

Persona productora

Retomando los orígenes de la familia, en los que las amamas hacían queso, Ziortza y Enrike se embarcan en este proyecto para elaborar productos lácteos con leche de vacas de su propia ganadería. Un proyecto familiar que pretende dar valor añadido a la materia prima y crear un círculo sostenible.

Productos

- Queso fresco, queso azul y yogur batido, todo de vaca.

Cómo comprar

- En la quesería: sábados de 10:00 a 14:00h; lunes, martes y jueves de 10:00 a 13:00h.
- En comercios de Aiaraldea y Bizkaia (más información en la web).

Visitas guiadas a la quesería con cata de los productos elaborados, con reserva previa.

Contacto

Caserío Larrea 16B
01476 Respaldiza (Álava)
Tel: 635718475
info@soloitza.com
www.soloitza.com
[@soloitza_gaztandegia](https://www.instagram.com/soloitza_gaztandegia)



TOMATES ROIZ

Persona productora

Inma Roiz produce tomates de junio a octubre en su explotación de Okondo.

Productos

- Tomate Eusko Label

Cómo comprar

- Venta bajo pedido en la explotación y repartos en Aiaraldea y Enkarterri gratuitos. Horario a convenir por teléfono o whatsapp.
- Venta on line a través de la web o por teléfono/whatsapp:

www.tomatesroiz.com

Forma de pago: metálico, bizum, tarjeta

Contacto

c/ Irabien, 43

01409 OKONDO (Álava)

Tel: 676 99 82 13

info@tomatesroiz.com

www.tomatesroiz.com

@tomatesroiz



TXAKOLI TXIKUBIN

Persona productora

La familia Verástegui Murga es la promotora del Txakoli Txikubin.

Existe constancia documental de que ya en el siglo XVI había viñedos en los alrededores de la Torre de Murga. Como parte del proceso de restauración y recuperación de este monumento y su entorno, la familia Murga decidió vincular de nuevo parte de los terrenos que rodean la torre a una explotación de txakoli, con la intención también de darle viabilidad futura al mantenimiento del conjunto monumental y su entorno natural excepcional. La elección del nombre, Txikubin, se debe a que así le llamaron al fundador del linaje en el s. XIII. En el diseño aparece un martín pescador, que simboliza el respeto a la naturaleza que profesa la familia Verástegui Murga.

Productos

- Txakoli y derivados (Brut Nature blanco y rosado, Envejecido en barrica, etc.)

Cómo comprar

- Venta directa en la Torre de Murga.
Horario comercial, aunque se aconseja llamar previamente por teléfono.
- Tienda online: www.torredemurga.com y www.txakolitzikubin.com
- Tienda del txakoli de la Plaza de Abastos de Vitoria
- Reparto gratuito a domicilio en Ayala y en Vitoria.

Contacto

Barrio del Palacio, 39 Torre de Murga
Murga 01479 – AYALA (Álava)
Tel: 679276023 - 659010617

www.torredemurga.com

www.txakolitzikubin.com

@txakolitzikubin



VIVEROSJUaNPL@TZ

Persona productora

Juan y Patricia producen hortalizas de temporada en su explotación de Okondo

Productos

Hortalizas disponibles según temporada:

- Habas, cebolletas, lechugas, tomates, pimientos, vainas, patata nueva, calabacines y pimientos.

Cómo comprar

- Venta directa en la explotación: de martes a domingo, de 10:00 a 13:30h.
- A domicilio en Okondo y Laudio (pedidos por whatsapp o teléfono): lunes y sábado, de 10:00 a 14:00h.

Forma de pago: en metálico o bizum, pedido mínimo 10€

Contacto

Bº Zudibiarte.

01409 OKONDO (Álava)

Tel: 665 66 36 93

viverosjuanplantas45@gmail.com

@ Viverosjuanplants

