

EHZ



Euskal Herria Zuzenean 2022 Euskal Herriko Laborantza Ganbararen bazkaria

Tomateak eta biper ezia entsaladan
Tomates en salade et piment doux

SASIKO sasi ardia ilarrekin,
Zikiro de sasi ardi et haricots cuisinés

Irisarriko ardi gasna,
Fromage de brebis fermier d'Irissarry

Ardi esne izozkia, masusta gorriekin
Glace au lait de brebis et coulis de framboises

Irulegi sormarkako arnoak, kafe-ttott,
Vins AOC Irouléguay, café, digestif

Iparraldeko irinarekin egindako HERRIKO ogia
Pain HERRIKO à la farine de blé du Pays Basque

 **KONTRABANDA** 



**EYSKAL HERRIKO
LABORANTZA
GANBARA**

Pour une agriculture durable
et paysanne en Pays Basque

Zuentzat-Bourg

64220 Ainhiza Monjolose / Ainhice Mongelos

tel: 05 59 37 18 82

laborantza.ganbara@ehlgbai.org

www.ehlgbai.org

Erabili ditugun mozkinak / Approvisionnement :

Herriko tomateak - tomates pop :
GAEC Xotildeia, Armendaritze



Piment doux - Biper ezia :
Philippe Darricau, Pintan - Baiona



Tipul freskoak - Oignons frais :
Jean & Nicolas Mendiboure, Etxexuria, Irisarri



SASIKO sasi ardia :
J-P Iriquin (Itsasu), Christophe Elissalde (Ezpeleta)
Patxi Lazkanotegi (Bera), J-M Lasarte (Leitza)



Biperra - Piment Espelette AOP :
GAEC Haranea - Itsasu



Ardi gasna - Fromage de brebis :
Sylvie & Michel Etcheverry, Feiteroa, Irisarri

Ardi esne izozkia - Glace lait de brebis :
Pantxika Predaigne - Esne Luma - Izura



Masusta gorria - Confiture de framboise:
K.Zubeldia & M.Goiti - Kurutzaldia - Heleta



HERRIKO ogia - Pain HERRIKO:
MINHONDO okindegia - Irisarri



Arnoak - Vins AOP Irouléguay:
Cave Irulegiko Sotoa - Baigorri

