
























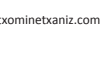


Autonomías

cárnicos	 www.txerrizaleok.com	 www.hamburguesaselizaguire.com
	 www.lumagorri.es	 www.masan.es
	 www.txogitxu.com	 www.urkaiko.com
conservas	 www.olasagasti.es	
derivados del pato	 www.delicass.com	 www.pateszubia.com
repostería	 www.almadecacao.com	 www.casaecceiza.com
	 www.gorrotxategi.com	
precocinados	 www.ameztoi.com	 www.corpa.es
	 www.urki.com	
productos de la tierra	 www.lurjan.org	 www.euskolabel.net
quesos / lacteos	 www.artzai-gazta.net	 www.kaiku.es
	 www.vascolac.com	

Intervin

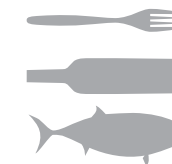
Rioja Alavesa	 www.bodegasaltun.com	 www.artuke.com	 www.riojalavesa.com
	 www.zugober.com	 www.covila.es	 www.bodegasestraunza.com
	 www.heredadaduna.com	 www.bodegasolicasado.com	 www.bodegaspujanza.com
	 www.exba7.com	 www.exba7.com	 www.bodegasgarciaolano.com
	 www.heredadugarte.com	 www.luberri.com	 www.ostatu.com
	 www.remelluri.com	 www.remirezdeganza.com	 www.senoriodearana.com
	 www.valserrano.com		
sidra	 www.sagardotegiak.com	 www.sidrassaizar.com	
txakoli	 www.bodegasitsamendi.com	 www.getariakotxakolina.com	
	 www.bizkaikotxakolina.org	 www.oxinbaltza.com	 www.talaiberri.com
	 www.txominetxaniz.com		

Interpesca

bacalao	 www.bacalaoalkorta.com
	 www.casabrigitte.com
conservas	 www.arroyabe.es
	 www.conserverosartesanos.com
	 www.conservasortiz.com
	 www.serrats.com
	 www.zallo.com
	 www.heisa.com
	 www.salanort.com
	 www.salica.es
precocinados	 www.grupogourmetokin.es
	 www.lanbroa.com
preparados	 www.nortindal.com

e!
EUSKADI
irresistibles

A
Alimentaria Barcelona, 22 al 26 de marzo de 2010



eUSKADI irresistible



Euskadi es conocida y reconocida por su gastronomía.

Es una de sus señas de identidad, en la que ha sabido encontrar una forma de expresarse al mundo en un lenguaje universal, el del paladar.

La calidad de las materias primas es la base de la cocina vasca. Productos del mar y de la tierra que la particular orografía y el clima de Euskadi hacen únicos, y que el saber hacer culinario tradicional, unido a la innovación en los fogones, convierte en sobresalientes aromas, sabores y texturas.

La industria alimentaria vasca ha sabido sacar el mejor partido de estos productos y ofrece exquisitas conservas, cárnicos, lácteos, platos precocinados, derivados del pato y repostería, a través de distintas preparaciones que hacen honor a la fama gastronómica de Euskadi. Ejemplo de ello es el queso Denominación de Origen Idiazabal, elaborado artesanalmente con leche de oveja latxa y reconocido como uno de los mejores quesos de Europa. Todos estos productos pueden acompañarse con vinos de Rioja Alavesa, con Txakolí vino típico de la zona elaborado con uva autóctona de la costa vasca, así como con sidra, el zumo de manzana fermentado que se sigue produciendo en los caseríos como hace siglos.

Los productos gastronómicos vascos son en definitiva una excelente manera de conocer los sabores que han hecho famosa esta tierra, y permiten que se pueda disfrutar de la cultura gastronómica vasca en todos los rincones del mundo y en cualquier ocasión. **Irresistibles.**



degustación de pintxos
elaborados a base de
los productos expuestos

**demostraciones de
cocina en directo**

**catas comentadas de
vinos de rioja alavesa
y txakolí**

