



Nafarroa



www.reynogourmet.com

BERMATUTAKO KALITATE NATURALA

Landa Garapeneko, Ingurumeneko eta Toki Administrazioeko Departamentua mendeen, INTIA arduratzen da Foru Komunitatean kalitate ziurtagiria duten ia produktu guztiak ikuskatu eta kontrolatzeaz. Produktu horien sustapenaren arduraduna ere bada eta eginkizun hori betetzeko azoka espezializatueta joaten da, erakusketak eta sustapen ekitaldiak antolatzen ditu, publizitaterako materiala argitaratzen du, ekintza anitzetan parte hartzen du Nafarroako Turismo Zerbitzuarekin batera eta bestelako neurriak hartzen ditu, adibidez, ziurtagiri berriak sortzea eta banaketa bideetan Nafarroako produktuak gehitzea.

Reyno Gourmet:

8 Jatorrizko Deiturak

Lodosako Pikilloa
Nafarroako Olia
Erronkari Gazta
Idiazabal Gazta
Nafarroako Ardoa
Errioxako Ardoa
Pago Ardoa: Arínzano, Otazu, Prado de Irache
Cava

6 Adierazpen Geografikoak

Nafarroako Zainzuria
Tuterako Orburua
Nafarroako Aratxea
Nafarroako Arkumea
Nafarroako Patxarana
Hiru Riberak Ardoa

Kalitate Ziurtagiriak

Artisautzako elikagaiak
Ekoizpen Integratua
Ekoizpen Ekologikoa
BRC, IFS, GlobalGap





nafarroako zainzuria

www.reynogourmet.com

 [esparragodenavarra](https://www.facebook.com/esparragodenavarra)  [@esparrago_RG](https://twitter.com/esparrago_RG)

Tfno. 948 013 040



Nafarroako Zainzuria Adierazpen Geografiko Babestura bildutako zainzuria zurixka eta leuna da, zuntz gutxi dauka edo batere ez, eta ahoan oreka osoa du bere mingotsaren leuntasunean, produkzio eremuko gau hotzei eta laborantzan erabiltzen diren sistemen eta uraren kalitateari zor zaiena, funtsean.

NAFARROAKO ZAINZURIA DEITURAREN BABESPEKO EREMUA

Ebroko Erriberako janaritegi natural paregabe eta oparoak ematen dituen produktu enblematikoenetako bat zainzuria da. Ebro ibaiaren bazterretan, klima mediterraneo epelean, muino eta mendilerro txikiek zipriztindutako paisaia leunean, Nafarroako, Aragoiko eta Errioxako erkidegoek bat egiten dute Deituraren babespeko Nafarroako zainzuriaren produkzio eremuan.

KONTSUMORAKO AHOLKUAK

- Fresko kontsumitzen badira, ahalik eta ur gutxien erabili behar da egosketan, uretara pasatzen diren bitaminen galera ahal den heinean murrizteko.
- Behin zainzuriei azala kendu ondoren ez dira uretan utzi behar, bitamina hidrosolubleetako batzuk ur horretara pasatuko direlako.
- Zainzuriak egosteko erabilitako ura berebiziko diuretikoona da eta komeni da salda, zopa, arroz eta abarrekoak egiteko ur hori erabiltzea.



Tuterako orburua gastronomoek gehien goraipatzen duten barazkietakoa da. Baratzeko lorea esaten zaio bere forma bereziagatik. Nafarroan "Nafarroako zuria" barietatea bakarrik hazten da, eta hura besteetatik bereizten da poto-loagoa izateagatik eta goian duen zulo biribilagatik, braktea edo hostoek ez baitute bat egiten lore-burua ixteko.

BABESPEKO EREMUA

Ekoizpen eremu geografikoak Nafarroako Erriberako 33 herri biltzen ditu eta erdigunea Tuterako eskualdean dago.

KONTSUMORAKO AHOLKUAK

- Orburua garbigarria da eta digestioa errazten du. Horregatik, jaki oso koipetsuen berebiziko osagarria da.
- Orburuak maneatzeko gaien artean oliba-olio birjina erabiltzea da aukerarik onena. Olio gordina erabiltzen badugu, gainera, urre likidoa deitzen diogun horren propietate dietetiko eta terapeutiko guztiak aprobetxatuko ditugu.
- Orburuaren kanpoko braktea edo hostoak ezin dira erabili, baina txortena bai, ongi moztuta jakiaren osagai izan baitaiteke orburu bihotzekin batera.
- Orburuak garbitu eta mozteko komeni da eskularruak erabiltzea; bestela eskuetako azala zikindu eta belztu egiten da.
- Orburua garbitzen denean, aireko oxigenoak C bitamina oxidatu eta orburua belztu ez dezan, gomendagarria da limoi ura erabiltzea.



tuterako orburua

www.reynogourmet.com

 [alcachofadetudela](https://www.facebook.com/alcachofadetudela)  [@TudelAlcachofa](https://twitter.com/TudelAlcachofa)

Tfno. 948 013 040



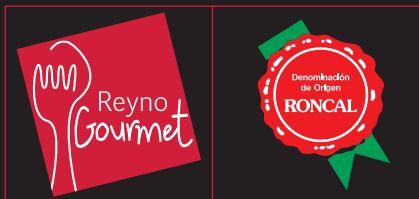


erronkari gazta

www.quesoroncal.com

 [quesoroncal](https://www.facebook.com/quesoroncal)  [@quesoroncal](https://twitter.com/quesoroncal)

Tfno. 948 013 040



Gutxi dira Erronkari Ibarrekoa bezalako paisaiak, oraindik ere bidaia-irari natura ukitu gabearen edertasuna eskaintzen ahal diotenak, giza aberastasunaren eta aberastasun ekologikoaren konbinazio harrigarrian. Klima kontinentala da. Neguan elur ugariak eskian aritzeko leku aproposa bihurtzen du ibarra, eta uda eguzkitsua eta lehorrek bertako mendi hegal berdeetatik ibiltzera gonbidatzen dute.

ERRONKARI GAZTA DEITURAREN BABESPEKO EREMUA

Erronkari gazta egiteko esnea Nafarroako edozein tokitatik ekartzen ahal da. Baina gaztak egin eta ondu, hori Erronkari Ibarreko zazpi udalerrietan bakarrik egin daiteke: Uztarrozen, Izaban, Urzainkin, Erronkarin, Garden, Bidankozen eta Burgin.

KONTSUMORAKO AHOLKUAK

- Gazta ebaki ondoren gainazala argizari-paperez estaltzea gomendatzen da.
- Hozkailuan berduretarako dagoen tiradera gazta edukitzeko toki ona izan daiteke, gordetzeko tenperaturarik onena 6 eta 10 °C bitartekoa baita.
- Erronkari gaztaren zaporea eta aroma bete-betean atzemateko, giroko tenperaturan dastatu behar da.
- Erronkari gazta onduagoa edo zapore sendoagokoa nahi dutenek ontze prozesua luza dezakete gazta ireki baino lehen.



Idiazabal gazta zilindrikoa da; azala gogorra eta leuna du, horixka, edo arre iluna gazta ketua denean. Mamia, berriz, homogeneoa da, eta boliaren eta lasto horixkaren arteko kolorea du. Begi gutxi eta txikiak ditu edo ez du begirik. Testura elastiko samarra eta irmoa du, apur bat pikortsua.

IDIAZABAL GAZTA DEITURAREN BABESPEKO EREMUA

Bai esnea bai gazta beti ekoizten dira EAEn edo Nafarroan (Erronkari Ibarra kenduta). Naturan dago gauza guztien jatorria, eta are gehiago IDIAZABAL gazta bezalako produktu jator eta berezko batez ari garela. Ia aldaketarik gabe, zortzi mila urtean, Neolitotik hasita, artzainek eta ardiek ibilbide zahar-rak egin dituzte urtaroez gidatuta: goiko larreak udaberrian, udan eta udazkenean, ibarrak neguan, ziklo aldaezina betetzen duen elikagai natural batez baliatu beharrak bultzaturik.

KONTSUMORAKO AHOLKUAK

Idiazabal gazta bakoitzaren zaporean atzean, gazten jatorria eta kalitatea zaintzearen alde lan egiten dutenen dedikazioa eta ahaleginak daude. Berme-sistema konplexu eta zorrotz baten bitartez, Idiazabal Jatorri Deiturak artzainen eta gaztagileen lana babesten du, eta benetako Idiazabal gazta batek bete behar dituen ezaugarriak ziurtatzen dizkie kontsumitzaileei.



idiazabal gazta

www.quesoidiazabal.eus

 [quesoidiazabal](https://www.facebook.com/quesoidiazabal)  [@queso_idiazabal](https://twitter.com/queso_idiazabal)

Tfno. 945 289 971





nafarroako aratxea

www.terneradenavarra.es

 [terneradenavarra](https://www.facebook.com/terneradenavarra)

Tfno. 948 013 040



Nafarroako aratxearen haragiak berezitasun nagusi hauek ditu: Gantz gutxi edukitzea. Gantz geruza oso mehea da eta agerian uzten du aberearen giharra ia atal guztietan. Saihetsek ez dute gantzik, eta barrunbe torazikoaren barnealdean saihets arteko muskuluak nabari-nabariak dira. Haragiaren kolorea. Arrosa, gorri argia edo gorria.

JATORRIAREN KONTROLA

Jaiotzen direnak identifikatzea: Nafarroako Aratxea izendapenari atxikitako ustiategietan aratxe bat jaiotzen denean, haren inskripzioa eskatzen da eta behar diren osasun azterketak egiten zaizkio. Gero aratxea identifikatu egiten da, 20 egun bete baino lehen bi belarrietan “arrakadak” jarritz, eta horixe izanen du “nortasun karneta” handik aurrera egiten dizkieten kontrol eta erregistro guztietan. Tratamenduen kontrol liburua: Abeltzainak abereei edozein tratamendu ematen dienean, dela unean uneko arazoetarako banakako tratamendua, dela prebentziorako tratamendu kolektiboa, liburuan idatzirik utzi behar du zein produktu erabili duen, zein abereri eman dien tratamendua eta zenbat iraun duen.

Kontrol bisitak: Aldian behin kontrol bisiten plan zorrotza egiten da. Aurreko baldintza horiek guztiak betetzen direla egiaztatzen da eta pentsu, ile eta gernu laginak hartzen dira.



Nafarroako Arkumea Izendapen Geografiko Babestuak bi arkume mota bereizten ditu: esneko arkumea. Haragi leun eta urintsua, arrosa argia edo zuria, samurra eta goxoa. Belarreko arkumea. Haragi oso nutritiboa, arrosa, eta esneko arkumearena baino zapore sendoagoa, belarreko arkumea handiagoa eta zaharragoa delako.

“Nafar” eta “latxa” arraza garbiko arkume ar eta urrixak bakarrik dira gai Adierazpen Geografiko Babestuaren izenpeko haragia emateko. Arkume guztiak jaio eta gero identifikatu egiten dira indarra duen legeriak baimendutako belarritakoarekin. Horrela hasten da jarraipenaren eta aldian behingo kontrolen prozesua, arditegitik hasi eta arkumea hiltzen den arte.



nafarroako arkumea

www.corderodenavarra.com

 [corderodenavarra](https://www.facebook.com/corderodenavarra)  [@corderodenavarra](https://twitter.com/corderodenavarra)

Tfno. 948 013 040





nafarroako olioak

www.reynogourmet.com

 **Aceite-de-Navarra**

Tfno. 948 013 040



Nafarroako oliba-olio birjina estra iparralderen ekoizten den Europako oliba-olioetakoa da. Horrez gainera, lurzoruaren eta klimaren ezaugarriak (lurzoru karetsua, klima lehor eta eguzkitsua eta egunetik gauerako temperatura aldaketa handiak oliba heltzen ari den garaian) eta izozteak hasi baino lehen uzta bildu beharra, faktore horiek guztiek erabat helduta ez dauden olibak biltzea eragiten dute. Horrela lortzen den olioak kolore berdexka du eta fruta kutsu oso nabarmena.

NON EKOIZTEN DEN

“Nafarroako Olio” jatorrizko deitura babestuaren eremu geografikoa Nafarroako hegoaldeko 135 udalerrik osatzen dute. Bertako klima mediterranea da eta eragin handia du ipar-mendebaldeko haizeak (ziertzoa). Euri gutxi egiten duenez, lurzoruaren kaltzio galera oso txikia da.



Lodosako pikilloa piper go-
rri-gorria da, mamitsua, trinkoa,
sendoa eta ukitu imokoa, gogorra
izatera iritsi gabe.

LODOSAKO PIKILLOA DEITURAREN BABESPEKO EREMUA

Lodosako Pikillo Piperraren Jatorrizko Deiturak
ziurtatzen duen piperrak, “pikillo” motako Estra eta
Lehen kategorietako fruitu osoak babesten ditu,
Erregelamenduak babesten dituen zortzi udalerrietan
egin eta lantzen direnak: Andosillan, Azagran,
Carcarren, Lerinen, Lodosan, Mendabian, San Adria-
nen eta Sartagudan.

KONTSUMORAKO AHOLKUAK

- Lodosako pikillo piper erreek karoteno guztiak
gordetzen dituzte baina C bitamina galdua dute
neurri batean.
 - Edozein jakiri laguntzeko hornigai bikainak dira,
batez ere burdina asko daukaten haragi gorrietarako,
burdina xurgatzen eta ongi aprobetxatzen laguntzen
dutelako.
 - Gordinik jaten badira, entsaladan alegia, haien
bitamina guzti-guztiak aprobetxatzen dira. Gordinik
jaten direnean, jan aurretxoan zatitzea gomendatzen
da, aireko oxigenoak bitaminak oxidatu ez ditzan.
 - Komeni da oliba-olio birjina erabiltzea.
- Lodosako pikillo piperren kasuan soilik, latako likidoa
ez da bota behar, piperrek isuritako zukua baita.



Iodosako pikilloa

www.piquillodelodosa.com

 [PimientodelPiquillodeLodosa](https://www.facebook.com/PimientodelPiquillodeLodosa)  [@piquillo_lodosa](https://twitter.com/piquillo_lodosa)

Tfno. 948 013 040





Nekazaritza kudeatzeko eta nekazaritzako elikagaiak ekoizteko sistema orokor bat da, bere baitan hartzen dituena ingurumeneko jardunik hoberenak, biodibertsitate maila altua, natura baliabideen zaintza eta animaliairen ongizateari buruzko arau zorrotzen aplikazioa, kontuan izanik kontsumitzaile batzuek nahiago dituztela substantzia eta prozesu naturaletatik lortutako produktuak.

Kultura soziala da, eta paisaiaren nahiz elikaduraren kultura, interes publikoko ondasun bat, ingurumeneko, gizarteko eta garapen ekonomikoko politikak garatzeko tresna izan behar duena.

ELIKAGAI EKOLOGIKOAK IDENTIFIKA ITZAZU

Produktu ekologikoek ekoizpen ekologikoaren erreferentziak dituzte etiketetan, termino babestuak erabiltzen baitira: “ekologikoa”, “biologikoa” edo horien laburdurak, “eko” eta “bio” hain zuzen. Termino babestuak agertzen ahal dira saltzeko erabiltzen den izenean edo osagaien zerrendan, nekazaritza ekologikotik datozen osagai guztiak identifikaturik. Euroriaren bidez identifikatzen dira, Europar Batasuneko ekoizpen ekologikoaren logotipoa baita.



ekoizpen ekologikoa

www.cpaen.org

 [cpaen.nnpek](https://www.facebook.com/cpaen.nnpek)

 [@cpaen96](https://twitter.com/cpaen96)

Tfno. 948 178 332



ekoizpen integratua

www.reynogourmet.com



Tfno. 948 013 040

Nafarroan gero eta gehiago dira ekoizpen mota hau aukeratzen duten nekazari eta abeltzainak. Ekosistemaz gehien arduratzen, diren metodoei ematen die lehentasuna, nekazaritzako produktu kimikoen erabilera arrazionalizatuz eta justifikatuz, ingurumenaren eta giza osasunaren babesa hobetzeko helburuarekin. Nekazaritzako produktuen ekoizpen integratua, Nafarroan, 143/1997 Foru Dekretuaren bidez eta gainerako xedapen osagarrien bidez arautzen da.



artisautzako elikagaiak

www.reynogourmet.com



Tfno. 948 013 040

"Artisautzako elikagaiak" marka ondoko alderdi hauetako-
ren bat ziurtatzen duen bereizgarria da:

Produktu bat bere kalitateagatik mota bereko produktu
arruntetatik bereizten duten ezaugarri intrintsekoak.
Estatuko edo Europako araudian definiturik ez dauden
produktu tradizionalen ezaugarri bereziak.
Markaren erabilera kudeatu eta marka kontrolatzen duena
INTIA.





navarroako ardoa

www.navarrawine.com

 [vinosnavarra](#)  [@vinosnavarra](#)

Tfno. 948 741 812



Aspaldi handitik badira Nafarroan ardantze ederrak eta ardo bikainak, mahastizainen eta ardogleen esperientziaren eta lan egokiaren fruitu. Bordele eta Errioxa arteko eremu geografiko pribilegiatuan kokatua, Nafarroak mahastizaintzarako klima eta lurzoru egokiak ditu.

BABESPEKO EREMUA

“Nafarroa” Jatorrizko Deituraren babespean mahastizaintzako eta ardogintzako bost azpieremu daude; klima eta lurzorua dituzte bereizgarri: Estellerria, Izarbeibar, Behe Mendia, Erriberagoiena eta Erriberabarrena.

BAIMENDUTAKO BARIETATEAK ETA BARIETATE NAGUSIAK

Nafarroa Jatorrizko Deituraren eta haren Kontseilu Arautzailearen Erregelamenduak, honela sailkatzen ditu barietateak:

Beltzak: Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano, Syrah eta Pinot Noir.

Zuriak: Viura, Chardonnay, ale xeheko Moscatel, Malvasía, Sauvignon Blanc eta Garnacha zuria.

nafarroako patxarana

www.pacharannavarro.org

 [pacharannavarro](https://www.facebook.com/pacharannavarro)  [@pacharannavarro](https://twitter.com/pacharannavarro)



Tfno. 948 013 040



Nafarroako patxarana alkohol naturaletatik eratorritako edaria da. Basaran zapore nabarmena du, fruitu horiek alkofoletan beratuz lortzen baita, eta bolumenaren %25 eta %30 bitarte alkohola du.

Fruta usain eta zapore atsegina du, gozoa eta anisatua, gorri edo arrosa kolore bizia eta itxura erakargarria. Gainera, argitasun eta distira berezia du. Nafarroako Patxarana-ren Kontseilu Arautzailea 1988an sortu zen eta harrezkero gauza asko lortu dira.



errioxako ardoa

www.riojawine.com

 [@vinoderioja](https://twitter.com/vinoderioja)



cava

www.crcava.es



Erronkariko Gazta eta Tuterako Alkatatxofa lasaña

IOSAGAIAK: 120 g ERRONKARI GAZTA, TUTERAKO 4 ORBURU,
LIMOI ZUKUA, AOVE, GATZA, PIPERBELTZ BELTZA ETA TIPULINA
XEHATUA

Tuterako orburuak garbitu eta moztu, oso xafla finetan, eta limoi-zukua erantsi, beltzak jar ez daitezzen. Gatz pixka bat bota. Erronkariko gazta-zirkuluak moztu metalezko uztai batekin. Muntatu gazta eta orburuak, gaztarekin bukatuz. Apaindu oliba-olio, limoi, tipulina xehatua, gatz eta piperbeltzarekin egindako saltsa batekin.

Nafarroako menestra

OSAGAIK: 300 g ILAR, 100 g BABA, 2 BARATXURI
BERATZ, IRIN KOILARAKADA BAT, TUTERAKO 16
ORBURU, NAFARROAKO 8 ZAINZURI,
URDAIAZPIKO XERRA BAT ETA 2 KOILARAKADA
AOVE

Zuritu eta gosibarazkibako itza
banan-banan. Buztinezko kazola bat ipintzen
da, olio gehitu eta baratxuriak gorritzen
dira. Berdurak hurrenkera honetan sartu:
ilarrak, babak, orburuak, hauekin azal guztia
estaltzen, eta zainzuriak, puntak barrura
begira jartzen. Saltsarako, beste zartagin
batean, urdaiazpikoa salteatzen dugu, irina
eta zainzuriaren eta orburuaren ura eransten
ditugu, saltsa bateginez, menestrari
erantsiko duguna. Utzi egosten 15 minutuz..



Nafarroako Zainzuri

Tagliatelle arrautzarekin

OSAGAIK: 16 NAFARROAKO ZAINZURI
FRESKO, 4 ARRAUTZ, 4 OLIBA BELTZ,
AOVE

Jarri arrautz osoak labearen erretiluan 60°tan, 50 minutuz. Zainzuriak garbitu, zuritu eta xaflatu. Jarri Zainzuri tirak mikrouhin-erretilu batean. Bota oliba-olio birjina estra txorrotada bat eta gatza, sartu mikrouhin labean, mikrouhinerako film paper edo tapa batekin estaliz minutu 1 tenperatura maximoan, atera, mugitu eta berotu minutu bat gehiago. Olibak finki txikitu. Nafarroako zainzuri tagliatelle formadun laminak plater azal batean, gainean labean egositako arrautza jarri, azala kontu handiz kenduz gorringoa likidoa dagoelako eta oliba pikatua hautseztatu.

Lodosako pikilloak bokartez beteak



OSAGAIK: 2 KG ANTIXOA, LODOSAKO PIKILLO 24 ALE, AOVE
LITRO 1, 2 TIPULA, LITRO 1 ARDO OZPIN ZURIA, 2 TIPULA, 1,60
GR PESTO GAZTA, 50 GR ERRONKARI GAZTA

Zuritu bokartak ur hotzarekin.
Ozpinarekin, gatzarekin, urarekin eta
ereinotz hostoekin ozpin-olioa
prestatu. Behin zurituak, xukatu eta
aurreko nahasketarekin estali.
Hozkailuan lau orduz utzi. Xukatu eta
garbitu ur hotzarekin gehiegizko
ozpina kentzeko.
Erregosi oliotan tipula tiratan moztuta
eta xukatu. Bokarteak tipula tirekin
ordubetez bigundu. Bete Lodosako
pikilloak, ozpin-txorrotada batekin eta
Roncal gazta birrindurekin
irabiatutako pesto-saltsa batekin
gatzozpindu.

Nafarroako Aratzeko hanburgesa

Lodosako pikilloekin

OSAGIAK: 0,5 kg NAFARROAKO
ARATXE TXIKITUA, LODOSAKO PIKILLO
POTO 1, 2 ARRAUTZA, XEHATUTAKO
BARATXURI ETA PERREXIL
KOILARAKADA SAKON 1, OGI BIRRINDU
KOILARAKADA SAKON 1, GATZA ETA
PIPERBELTZ BELTZA, AROETAN
MOZTUTAKO TIPULA 1, 4 LETXUGA
HOSTO, MOSTAZA 4 GOILARAKADA
TXIKI, 4 HANBURGESA OGI

Ontzi batean jarri haragia, bi
arrautzak, baratxuria eta perrexil
xehatua, ogi birrindua, Lodosako
pikilloak, laukitxoetan, gatzeta eta
piperbeltz beltza. Ondo nahastu eta
utzi 10 minutuz hozkailuan. Prestatu
hanburgesak eta frijitu. Ogiaren
erdian jarri letxuga-hosto bat,
hanburgesa bat, bi tipula uztai,
ziapea eta gainerako letxuga jarri,
beste ogi erdiarekin estali.



OSAGAIK:
HEZURGABETUTAKO ETA
(3CM-ETAN) DADOETAN
MOZTUTAKO
ARKUME-IZTER BAT,
BARRENGORRIAK,
CHERRY TOMATEAK,
PIPER GORRIA, PIPER
VERDEA, GATZA,
OLIBA-OLIO BIRJINA
ESTRAKO TANTA
BATZUK,
BROXETA-ZOTZAK,
ENTZALADA BERDEA

Nafarroako Arkume Broxetak

Barazkiak garbitu eta moztu.
Barrengorriei buztanak kendu eta
piperrak dadoetan moztu.
Txandaka piperrak, haragi dadoak,
tomateak eta barrengorriak sartu.
Planchan olio-tanta batzuekin
aurpegi guztietatik kozinatu.
Gatz-ekata batzuk gehitu eta
entsalada berdearekin lagunduta
serbitzatu.



Landa Garapeneko, Ingurumeneko eta Toki Administrazioiko Departamentua mendea, INTIA arduratzen da Foru Komunitatean kalitate ziurtagiria duten ia produktu guztiak ikuskatu eta kontrolatzeaz. Produktu horien sustapenaren arduraduna ere bada eta eginkizun hori betetzeko azoka espezializatueta joaten da, erakusketak eta sustapen ekitaldiak antolatzen ditu, publizitaterako materiala argitaratzen du, ekintza anitzetan parte hartzen du Nafarroako Turismo Zerbitzuarekin batera eta bestelako neurriak hartzen ditu, adibidez, ziurtagiri berriak sortzea eta banaketa bideetan Nafarroako produktuak gehitzea.



Reyno Gourmet

Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava (Navarra)

Tfno. 948 013045 - Fax: 948 071549

info@intiasa.es / www.reynogourmet.com / www.intiasa.es

www.reynogourmet.com

LO MEJOR DE LO NUESTRO
LO MEJOR DE NAVARRA
DUGUN HOBERENA
NAFARROAKO HOBERENA

