

Hazialdeko



Nafarroako
Ekoizpen
Ekologikoa

Producción
Ecológica
Navarra



Colectivo

Planificación de siembras

18

Nekazari

80.000kg

Lekale

120.000kg

okintzarako gari

60he

forraje



Nuestros valores

Criterios nuevos socios

“Adaptación a las necesidades de la sociedad en el camino de la soberanía alimentaria y de un sistema alimentaria saludable y sostenible”

- ☐ Producción agroecológica
- ☐ Compromiso social
- ☐ Economía local, sostenible y solidaria
- ☐ Transparencia y empatía







Rojo de Burdeos



Mezcla de Bretaña



Espelta Txiki



Mocho de Arroniz

**HoB
Bea**

LURRALDEKO OGI EKOLOGIKOA
DENONTZAT HOBEA DA



3 topaketa



Zer ari da egiten hazi herrikoien inguruan
Euskal Herrian? (Jatsu)



Baserriko ogi ekologikoaren balio nutrizionalak
(Eibar)



Ale osoko zereal ekologikoen eta antzinako
barietateen papera osasunean (Rípodas)

**HoB
Bea**

LURRALDEKO OGI EKOLOGIKOA
DENONTZAT HOBEA DA

Zergatik lurraldeko ogi ekologikoa?

HAZI HERRIKOIAK

**Biodiversidad cultivada.
Semences paysannes.**

"Gure jakintza kulturala berreskuratuz, lurraldeko biodibertsitatea eta aniztasuna zainduz, nekazarien esku dauden eta gure lurraldeari ongi egokitzen diren haziak dira".



NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

**Agricultura ecológica.
Agriculture bio.**

Lurrari eta bizitzari lotutako nekazaritza da gurea, toxikorik gabekoa eta lurraren emankortasuna hobetuz, ingurumenaren eta pertsonen osasuna indartzen duena.

ERROTA ARTISAUA

**Molino artesano.
Meunerie artisanale**

Etxalde berean dugun harrizko errotan, nekazariok zein okinok, ehotzen dugu irina. Jatorrizko alearen nutrizio propietateak mantentzen dituen artisautza lana da.

ORANTZA ETA HARTZIDURA LUZEA

**Masa madre y larga fermentación.
Levain et fermentation longue.**

Orantzatik abiatuz egiten dugu ogia, gehigarri eta legami industrialik gabe. Hartzidura luzeek, ogiaren berezko erritmoa errespetatzen dute eta lurrinak agerian uzteaz gain, digerigarritasuna hobetzen dute. Elikatzen gaituzten ogi osasungarriak dira gureak.



DENONTZAKO OGIA

**Pan para todo el público.
Pain pour tout le monde.**

Kulturarekin errotutako eguneroko elikagaia da ogia eta etxe guztietarako izatea nahi dugu lurraldeko ogi ekologiko hau: eskuragarria, elikagarria eta kalitatezkoa.



**¿Por qué el pan
ecológico del territorio?**



Mila esker

Muchas gracias

HAZIALDEKO

Nafarroako
Ekoizpen
Ekologikoa

Producción
Ecológica
Navarra



Kontaktua

Hazialdeko

Lorea Lizarreta Intsausti



Carretera Salinas S/N 31110 Noain (Na)



info@hazialdeko.eus



621 22 64 15

