

Lácteos Goshua inaugura su tienda de venta directa en fábrica

12 de junio de 2015.- [Lácteos Goshua](#), empresa Reyno Gourmet del **Valle de Ultzama** que elabora desde 1960 postres de alta calidad como cuajadas, natillas de huevos, arroz con leche, yogures de leche de oveja, flanes, **inauguró** ayer su **tienda de venta directa** en fábrica para promocionar los productos locales y fomentar el turismo en el Valle de Ultzama.

Lácteos Goshua trabaja en base a tres valores fundamentales y que son, el respeto de la tradición así como del entorno en el que trabaja y, elaborar productos de máxima calidad. Así nace un proyecto de desarrollo sostenible, una tienda de venta directa gourmet para dar a conocer los productos locales y el propio Valle de Ultzama, lugar en el que se producen y elaboran.

Con esta iniciativa se quiere fomentar el consumo local, ofreciendo a los visitantes los productos que elaboran desde 1960 junto con los de otros productores locales con el fin de reivindicar Navarra como gran tierra de gastronomía que es.

Lácteos Goshua pertenece a la familia **Reyno Gourmet** y en su nuevo proyecto tienen cabida otros productores con el mismo distintivo de calidad. Entre ellos están: Caramelos el Caserío de Tafalla, Chocolates Pedro Mayo de Pamplona, Conservas Pedro Luis de Lodosa, Mermeladas Artesanas Aidin, Sidra Behetxo de Beruete entre otros.

La **inauguración oficial** al público del establecimiento coincidirá con el Día de la Cuajada que se celebra el próximo **14 de junio** en el pueblo de **Iraizoz**, un día importante para Lácteos Goshua dado que es un producto que elaboran de forma tradicional desde hace más de 50 años y constituye emblema de su marca.

Día de la Cuajada

La **cuajada**, es un legado de la Navarra atlántica, donde se le conoce con el nombre de gaztanbera. Procede de la leche de oveja, coagulada por la acción del cuajo, sin adición de fermentos lácticos y sin proceso de desuerado. Tradicionalmente la leche se cuajaba en unos receptáculos de madera de abedul, llamados “kaius”, recipientes milenarios aun a pesar de su diseño vanguardista, perfectamente concebidos para la función que tenían que desempeñar en el proceso. Como no podía

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com



calentarse al fuego directo por ser de madera y la leche necesitaba templarse, los pastores, con la ayuda de unas tenazas, introducían en el líquido unas piedras incandescentes calentadas sobre las brasas del fuego, previamente enjuagadas en agua para despojarlas de las cenizas. El resultado es una cuajada con ese gusto requemado tan característico. En el momento actual, la leche debe ser pasteurizada y los recipientes que se utilizan son de acero inoxidable.

Para conmemorar y homenajear a este producto tan típico de Navarra, en el Valle de Ultzama se celebra cada año en uno de los pueblos del valle, el Día de la Cuajada, que este año será en el pueblo de Iraizoz.

En Navarra se producen cuajadas muy suaves y cremosas, de gusto natural o ligeramente requemadas, que se presentan en tarros de barro o cristal. Es costumbre consumirse como postre acompañadas de azúcar o miel.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com

