



Queso Idiazabal elaborado con leche del propio baserri

Una pequeña imagen en el logotipo identificará a aquellas queserías que elaboran el Queso Idiazabal con leche de su propio rebaño.

22 de septiembre de 2017.- La Denominación de Origen Idiazabal se caracteriza por contar con un alto porcentaje de producción en queserías que sólo elaboran el queso a partir de leche obtenida de su propio rebaño. La orografía de su entorno y otros aspectos de índole cultural hacen que, aproximadamente la mitad del Idiazabal y más del 85% de las queserías elaboren en estas condiciones.

Atendiendo las demandas de un mercado cada vez más ávido de información, el Consejo Regulador de la DOP Idiazabal ha lanzado un sencillo modo de identificación del Idiazabal elaborado con leche propia: BASERRIKOA.

Se trata de una pequeña modificación en el diseño del logotipo de la Denominación, que utilizarán voluntariamente todas las queserías que cumplan el requisito de elaborar todo su queso Idiazabal, exclusivamente con leche de su propio rebaño de ovejas latxas y/o carranzanas. Un nuevo paso de la Denominación de Origen dirigido al acercamiento a su público; que viene además a cubrir una demanda histórica del sector.

NOTA DE PRENSA

