

GURE ARABAKO EKOIZLEEN ELIKAGAIAK

ORAIN, ZUGANDIK ASKOZ ERE GERTUAGO



uagalur

Arabako Productos
Elikagaiak de la Tierra





Zuzeneko salmenta

ERRAZ-ERRAZ IPINIKO DIZUGU

Uagalur Arabako nekazaritza-sektoreak sustatutako merkataritza-ekimen bat da, eta haren helburua da **produktuak zuzenean saltzea kontsumitzaileari, bitartekaririk gabe.**

Izen-abizenak, dituzten elikagaiak, kalitate-bermearekin eta prezio bidezkoan.

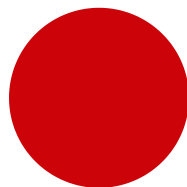


Zuzeneko salmenta

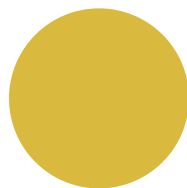
ABANTAILAK BAKARRIK

Sasoiko artisau-produktuak,
Araban nekazaritzan eta abeltzaintzan
esklusiboki jarduten duten
pertsonek elaboratuak.

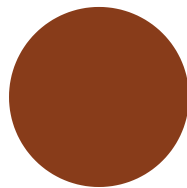
Finean, izen-abizenak dituzten pertsonek
ekoitzitako produktuak; orain,
gainera, **zuzenean iritsiko zaizkizu
etxera. Atez ate.**



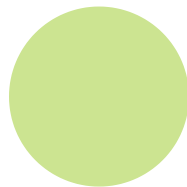
**Haragia
eta hestebeteak**



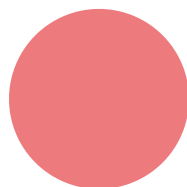
**Ardoa,
txakolina eta olioak**



**Egoskariak
eta patatak**



Gaztak



**Marmeladak
eta gozogintza**

HARAGIAK ESTA HESTEBESTEAK

Ismael Ruíz de Azúa

BEHI-AZIENDAREN HARAGI EKOLOGIKOA (MATURA)

Ismaelek **produktu ekologikoak ekoizten ditu**, ingurumena errespetatuz eta animalien ongizatea zainduz.

Halaxe lortzen ditu **kontsumitzailearentzat osasungarriak** diren produktuak.

Gainera, erabat **modu ekologikoan ekoizten du behi-aziendaren haragia**: hasi pentsutarako baliatzen diren produktuak laboratzetik (garagarra, alpapa, oloa, artoa eta baba), harik eta animalientzako pentsua bera prestatzeraino.

Produktuak:

Behi-aziendaren haragia zatikatuta. 3 eta 5 kg-ko paketeak.
Hanburgesak hutsean.

Eskariak:

652 716 625

contacto@ismacarneecologica.com

www.ismacarneecologica.com



HARAGIAK ESTA HESTEBESTEAK

Itziar Abásolo

BEHI-AZIENDEN HARAGIA ETA ESNE-BILDOTSA (LEZAMA, AMURRIO)

Basabe baserria familiako abeltzaintza-ustiategi bat da, Lezaman (Amurrio) kokatua. Baserriko tradizioari jarraitzeko eta abeltzaintza-jarduerari eusteko apustua egiten du, garai berrietara egokiturik betiere.

Ustiategian, **behiak** dituzte, gehienak **bertako arrazetakoak**. Eta haiexek ematen dituzte zuzenean saltzeko txahalak. Halaber, **ardi latxak** ere badauzkate; hori dela eta, esne-bildotsak saltzen dituzte urtarriletik apirilera.

Produktuak:

Eusko Label bereizgarria duen txahal-haragia sortatan, primerako aukera edozer familiak hilabeteen kontsumitzeko. Sasoiko bildotsa (urtarriletik apirilera).

Eskariak:

616 662 939

itziarabasolo@gmail.com

www.basabebaserria.com



HARAGIAK ESTA HESTEBESTEAK

Torrebe Etxea

BEHI-AZIENDA ETA ZALDI HARAGIA (GILLARTE)

Hauexek dira Julen Martínez de Santosek zuzenduriko aabeltzaintza-ustiategiaren premisak: **erabateko errespetua animalien ongizateari eta babesari, eta txabolako jardunbide eta maneiu estentsiboak**, guztia ere kalitateari garrantzi handiagoa emanez kantitateari baino.

Haren aziendak mendian egoten dira urte osoan, eta errespeturik handienez edukitzen ditu, bizi-garapenerako behar dituzten baldintzarik onenak bermatuz.

Produktuak:

Bertako behi-azienden haragia, 5 kg-ko sortak.

Zaldi-haragia, 5 kg-ko sorta.

Sortetan bildurik daude: errekoa, zangarra, gisatzekoa, lehen mailako xerrak, bigarren mailako xerrak, estra xerrak eta txuleta.

Eskariak:

669 623 521

torrebetxea@euskalnet.net



HARAGIAK ESTA HESTEBESTEAK

M^a Ángeles García

ARTISAU-HESTEBESTEAK(ARBULU)

Mari Ángelesek eta Jesús Marik hestebete zoragarriak egiten dituzte **artisau-eran** txerri-azienden haragiarekin, Arbuluko etxearen bazter batean gaituta daukaten **lantegi txikian**.

Nekazari eta abeltzain familiakoak dira, eta duela bi hamarkada baino gehiago erabaki zuten ustategia dibertsifikatzea.

Produktuak:

Pipertxorizeroz eginiko txorizoak.
Piperrauts minez eginiko txorizoak.
Saltxitxoia.
Solomo ondua.
Hirugihar ontzutua.
Lepapea.
Saiheski lehor ontzutua.

Eskariak:

630 221 928
orondosc@gmail.com



Arzabro Txakolina

ARABAKO TXAKOLINA (DELIKA)

Familia-upategi honek 1990eko hamarkadatik dihardu lanean **txakolina egiteko bertako mahasti-barietateak berreskuratzen**, hainbat arrazoi tarteko, desagerturik baitzeuden eremu horretatik XIX. mendeaz geroztik.

Arzabro Txakolina **artisau-izaera nabarmeneko upategia da**. Hiru mahasti ditu, guztira sei hektarea sail; horietatik % 80 Hondarrabi Zuri barietatekoak dira, eta gainerakoak, berriz, Izpiriotta Txipia (Petit Manseng).

Delika aldean daude mahastiok, Nerbioi ur-jauzi ikusgarritik gertu, eta **Arabako Txakolina jatorri-deituran bilduta daude**.

Produktuak:

Ametza txakolina.

Luzía de Ripa txakolin hautatua.

Harria txakolina.

Eskariak:

649 390 942

info@arzabrotxakolina.com

www.arzabrotxakolina.com

Upategia bisitatzeko, hitzordua hartu behar da aurrez.



Tantaka Wines

TXAKOLI DE ÁLAVA (ARTOMANA)

Tantaka upategiak ardo jatorrak egiten ditu, bertako tasun nabarmenarekin.

Gure barietateen aldeko apustua egiten du, ingurunea errespetatuz landuak eta upategian ahalik eta esku-hartze txikienarekin.

Tantaka upategiak paraje zoragarrian kokaturiko mahastiak ditu sorburu. Haietan, **nekazaritza ekologikoa praktikatzen dute, eta joan den mendeko teknika berreskuratuak aplikatzen dituzte**, inguruneari kalterik egiten ez diotenak. Eskuz biltzen dute mahatsa. Mahatsa altzairu herdoilgaitzezko deposituetan hartitzen da, bertako legamiarekin eta tenperatura kontrolatuarekin. Ondoren, zazpi hilabetez uzten dute ardoa agunetan pausatzen.

Produktuak:

Tantaka zuria.

Tantaka zuri hautatua.

Eskariak:

656 714 709

Info@tantaka.eus

www.tantaka.eus

Upategia bisitatzeko, hitzordua hartu behar da aurrez.



BASQUE WINES

TANTAKA

Juanjo Tellaetxe

ARDOA, TXAKOLINA ETA OLIOAK

Azpillaga upategiak

OLIO ETA ARDO EKOLOGIKOA (LANTZIEGO)

Azpillaga Urarte **lurrari, mahastiei eta olibondoei loturiko familia da.**

Sendiaren olibondoetatik eskuratutako Arroniz olibarekin –bertako barietatea– prestatzen dute beren zapore biziko oliba-olio birjina estra.

Upategia 1989an eraikia da, garai bateko familia-bodega ordezteko, eta Lantziego, Elvillar eta Kripan udalerrietan dauzkaten mahasti propioetatik lortzen dute ardoa.

Beratze karbonikoko sistema tradizionala baliatzen dute ardoa egiteko.

Produktuak:

Azpillaga Urarte oliba-olio birjina estra.

Viña El Pago Ardo zuria.

Viña El Pago Ardo beltz gaztea.

Señorío de Aztule ardo hautatua.

Eskariak:

605 710 348

bodegas@azpillagaurarte.com

www.azpillagaurarte.com



Córdoba Martínez Upategia OLIOA ETA ARDOA (LAPUEBLA DE LABARCA)

Córdoba Martínez sendiarentzat lurra da preziatuena; izan ere, lurrik gabe ez da ezer posible. Hori dela eta, hauxe da sendiaren filosofia **kalitatezko ardoa lurrean sortzen da, sendi lur-jabearen mahastian.**

Hogei hektarea mahasti propio dituzte Lapuebla de Labarca eta Guardia udalerrietan, batez beste 45 urtekoak, eta **tempranillo barietatea da haietan nagusi.** Ingurumenari erabateko errespetua gordez lantzen dituzte beti lurrak.

Halaber, **Arroniz barietateko olibondoak ere badituzte mahastien artean, mendea betetakoak,** eta harekin lortzen dute Eusko Label ziurtagiria duen oliba-olio birjina estra.

Produktuak:

José Córdoba beltz gaztea.

José Córdoba zuri gaztea.

Onardoa beltz ondua.

Oliba-olio birjina estra (Euskolabel).

Eskariak:

659 999 250

info@bodegascordobamartinez.com

www.bodegascordobamartinez.com

Upategia bisitatzeko, hitzordua hartu behar da aurrez.



Berarte upategiak

ARDO EKOLOGIKOA (VILLABUENA)

Familia-upategi honek mahasti ekologikoetatik eskuratutako mahatsekin sortzen eta botilatzen du ardoa. Berrogei urtetik gorako hamalau hektarea mahasti propio dituzte; modu tradizionalan kultibatutako 23 sailetan, tempranillo eta biura barietateak dira nagusi, eta eskuz biltzen dute mahatsa, kontu handiz.

Familiako hirugarren belaunaldia dira upategia eta mahastiak kudeatzen. **Inmaculada Berrueco enologoa da negozioaren bistako aurpegia**, etxeko ahizpa zaharrena.

Produktuak:

Berarte zuri ekologikoa
Berarte zuri erdigozo ekologikoa
Berarte zuri hartzitua eta ekologikoa,
Berarte beltz ekologikoa
Berarte beltz ondu ekologikoa
Berarte beltz erreserbakoa
Berarte beltza, mendema hautatua

Eskaerak:

616 794 489
info@berarte.es
www.berarte.es

**Upategia bisitatzeko,
hitzordua hartu behar da aurrez.**



Tinto 2018 Joven Ecológico	Blanco 2018 Joven Ecológico	Blanco 2016 Semidulce Ecológico	Tinto 2016 Crianza Ecológico	Blanco 2016 Fermentado en Barrica Ecológico	Rosado 2016 Fermentado en Barrica Ecológico	Tinto 2014 Reserva	Tinto 2014 Selección (92 Decanter)

Cándido Besa upategia

ARDO EKOLOGIKOA (VILLABUENA)

1940 aldera hasi zen bodega hau bere ardo bereizgarria ekoizten, baina 1975ean ekin zion Cándido Besak berak merkaturatzeari.

Ardoa egiteko, **beratze karbonikoa baliatzen dute**, mahats-aleak osorik direla. Hartzidura alkoholikoaren ondoren, mahatsa modu tradizionalean zapaltzen dute, eta halaxe lortzen dute ardoaren bihotza.

Prozesu honen bidez lorturiko ardoak fruta-zapore eta -aroma bereizgarriak izaten ditu: **Arabako Errioxako ardo gazte tipikoa.**

Produktuak:

Cándido Besa Bihotzekoa.

Cándido Besa Urtekoa.

Cándido Besa Zuria.

Cándido Besa Kuttuna.

Cándido Besa gazte ekologikoa.

Cándido Besa Kupela-Barrica.

Eskariak:

685 738 193 / 652 732 986

bodegascandidobesa@telefonica.net

www.candidobesa.com

Upategia bisitatzeko, hitzordua hartu behar da aurrez.



ARDOA, TXAKOLINA ETA OLIOAK

Juan Berrueco Herrera

ARDO GAZTEA (ESKUERNAGA)

Juan Berrueco Herrerak **20 urtetik gora darama beratze karboniko bidez ardoak egiten.**

Villabuenan eta Samaniegon daude mahastiak.

Produktuak:

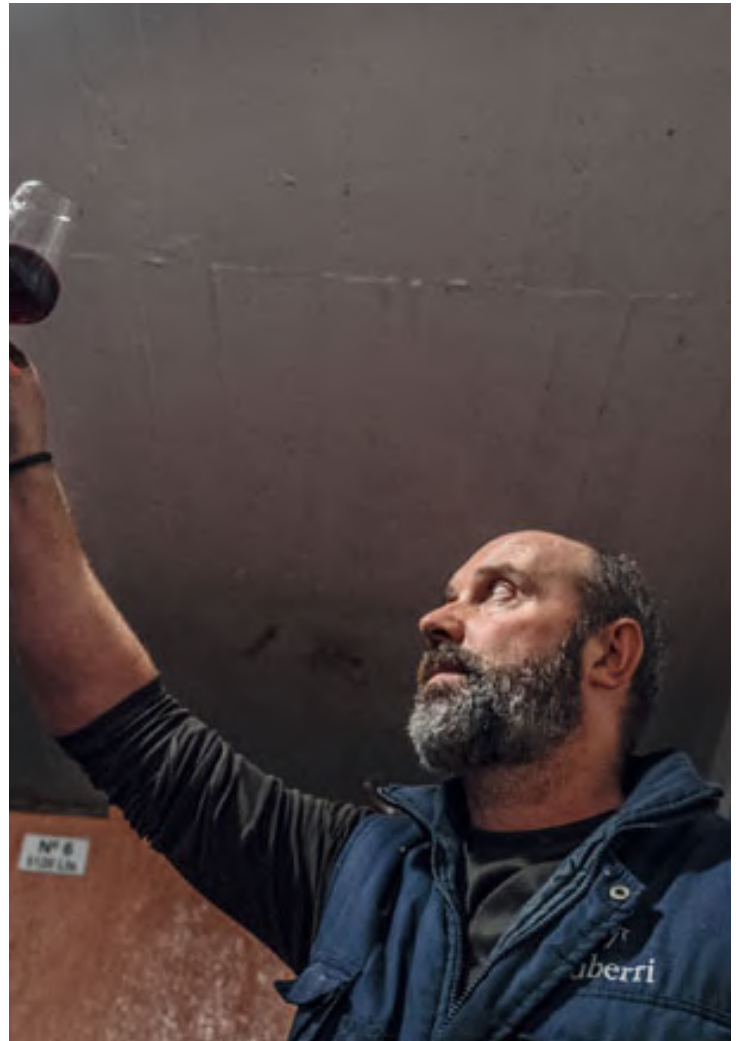
Ardo gaztea

Eskariak:

605 704 688

jberrueco@gmail.com

Upategia bisitatzeko, hitzordua hartu behar da aurrez.



*Berrueco
Herrera*



Pérez Irazu upategiak

ARDO BELTZA (ELVILLAR)

Kantabriako mendilerroaren eta Ebro ibaiaren artean, lurzoru buztintsuetan daude Pérez Irazu upategiak, eta haietan egiten dituzte ardoak Arabako Elvillar udalerrian.

Produkzio **osoa beratze karbonikoko sistema klasikoaren** bidez eskuratzen dute. Xehetasun guztiak zainduz, **kalitate gorena** bermatzen digute, beti gozatzeko ardoak lortzea pentsatuz.

Produktuak:

Pérez Irazu ardo gaztea, % 100 tempranillo mahatsa.

Eskariak:

656 702138 (Naiara)
bodegasperezirazu@hotmail.com

Upategia bisitatzeko, hitzordua hartu behar da aurrez.



Mendieta Osaba Wines

ARDO BELTZAK ETA ZURIAK (LANTZIEGO)

1982az geroztik, Mendieta sendiak **Lantziego inguruko familia-upategietan egiten du ardoa**, Arabako Errioxan, mahastiz inguratuta eta hondoan Kantabriako mendilerroaren ikuspegi bikainak direla.

Mahastiak kontu handiz zaintzearen eta upategian elaborazio-prozesu

arduratsuaren emaitza dira etxe honetako ardoak; hori dela eta, hainbat sari eskuratu ditu estatuko zein nazioarteko lehiaketetan.

Produktuak:

Mendi. Beratze karbonikoa.

Mendi VS.

Vascomendi beltza, mahasti berezia.

Vascomendi zuria, mahasti berezia.

Eskariak:

608 854.339

mendi@mendietaosabawines.com

www.mendietaosabawines.com

Upategia bisitatzeko, hitzordua hartu behar da aurrez.




MENDIETA OSABA
— *wines* —

EGOSKARIAK ETA PATATAK

Araiko egoskariak EGOSKARIAK (TUYO)

Egoskariak eta zereala sortzen dituen
ustiategi hau Erriberagoitian dago, **Tuyo**
mendilerroaren hegoaldean.

1998an hasi ziren lanean, Arabako indaba
nabarrak ereinez, baina, apurka-apurka,
produktu berriak ekoizteari ere ekin zioten,
hala nola arrozina indaba zuria, indaba beltza
edo garbantzua.

Produktuak:

Indaba nabarra.
Arrozina indaba zuria.
Indaba beltza.
Garbantzua.

Eskariak:

629590567
javiaraico@hotmail.com

Araiko landetxea.

www.nekatur.net/araiko



EGOSKARIAK ETA PATATAK

Jon Atiega EGOSKARIAK (ADANA)

Jon Atiega **nekazari-sendi baten hirugarren belaunaldiko semea da**. Arabako Lautadako Adanan kokatua, haren tankerako jendea eta herriak lotzen dituen ustiategiak defendatzen ditu.

Hori dela eta, **egoskarien bertako barietateak merkaturatzen ditu, eta, lurra dibertsifikatzeko eta bizirik edukitzeko**, zereala eta erremolatxa ere lantzen ditu.

Produktuak:

Garbantzua.

Arabako dilista.

Arabako indaba nabarra.

Arrozina indaba zuria.

Eskariak:

647 750 356

jon.atiega@gmail.com



EGOSKARIAK ETA PATATAK

Juan García de Vicuña eta Mari Carmen Jiménez

PATATA ETA EGOSKARI EKOLOGIKOAK (TROKOIZ)

Juan García de Vicuña eta Mari Carmen Jimenezek **kontsumoko patata eta egoskari ekologikoak ekoizten dituzte.**

Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluan (ENEK) babes harturik ekoizten dute, eta ziurtagiri horixe dute bertako produktu ekologikoek: **kontsumitzaileen aurrean kalitatea eta ondo egindako lana bermatzeko.**

Produktuak:

Patata ekologikoa (2, 10 edo 25 kg-ko zakuak)
Egoskari ekologikoak (1,5, 10 edo 25 kg-ko zakuak)

Eskariak:

619 474 592 / 637 861 154

ecobiku@gmail.com / garciadebiku@yahoo.es



EGOSKARIAK ETA PATATAK

Ecovic

PATATA, INDABA ETA KALABAZA EKOLOGIKOA (MARAUKO)

Miguel Ángel López de Vicuña patata ekologikoaren laborantza berritu du agria barietatearekin; **osagai naturalak baliatzen dituen prozesu horretan, ingurumena errespetatzen da.**

Ustiattegian, hermes barietateko patata arrunta ere sortzen du, baita kalabazak eta lekak ere.

Produktuak:

Patata ekologikoa.

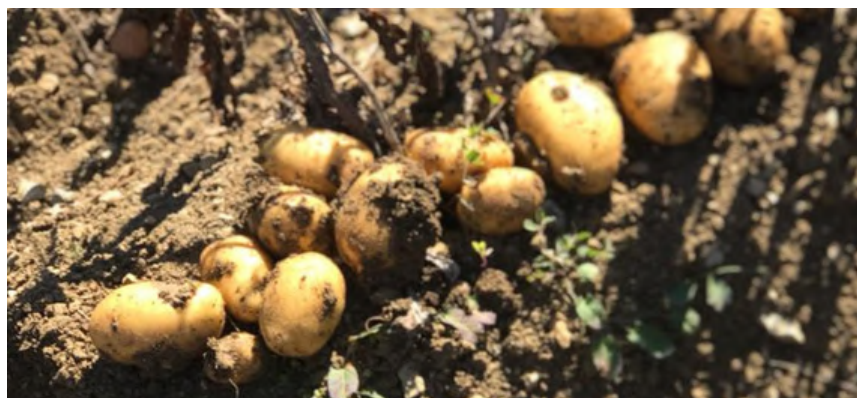
Indaba ekologikoa.

Kalabaza ekologikoa.

Eskariak:

656 789 052

mlbikuna@gmail.com



EGOSKARIAK ETA PATATAK

Etxeko Baratza

EGOSKARI EKOLOGIKOAK ETA INTXAURRAK (ORBISO)

Arabako nekazari ekologikoa, **egoskarietan espezializatua**. Produktuen artean, nabarmentzekoak dira indaba-barietateak (Tolosako babarrun beltza eta basaburua), garbantzua eta intxaurrak.

Kalitate paregabeko produktu-aukera. **Aire zabalean sortuak dira, berotegirik gabe ekoitziak**; hala, zapore handia lortzen da, ziurtagiri ekologikoarekin.

Produktuak:

Garbantz txiki ekologikoa, 1 kg.

Tolosako babarrun ekologikoa, 1 kg.

Basaburua babarrun ekologikoa, 1 kg.

Intxaurrak.

Eskariak:

657 795 830

txemaedurne@gmail.com



EGOSKARIAK ETA PATATAK

Turrutxipi

PATATA ETA BEHI-AZIENDAREN HARAGIA (IXONA)

Blanca Sáez de Ibarra eta haren seme-alabak dira familia-ustiategi honen buru, Estibalizko santutegitik gertu, Ixonan.

Nekazariak dira eta **kontsumitzeko patatak ekoizten dituzte (kennebec, punta eta agria barietateak)**. Urritik apirilera bitartean, 25 kg-ko zakuak saltzen dituzte.

Abeltzainak ere badira, eta **txahal mestizoak hazten dituzte**, ondoren sortatan saltzeko.

Produktuak:

Kontsumitzeko patatak (25 kg-ko zakuak).
5 kg-ko txahalki sortak (xerrak, txuletak, birrindua, zangarra, txurraskoa...
500 g-ko paketeetan).

Eskariak:

695 784 306

turrutxipi@hotmail.com



Tintxo Insausti

ARDI LATXAREN GAZTA (SENDADIANO-KUARTANGO)

Euskal gazta tradizionala, ardi latxen esnez bakarrik egina.

Tintxo Insausti artzainak zorrotz gorde du arbasoek irakatsitako errezeta tradizionala, Gorbea mendi-hegaletan larrean ibiltzen diren ardi-esnea baliatuz egina. Jatorrizkoa eta bereizia.

Produktuak:

Sendadianoko artaldea (zatia).
Sendadianoko artaldea (erdia).
Sendadianoko artaldea (osoa).

Eskariak:

629 732 947

itxosendadiano@gmail.com



GAZTAK

Harana Gazta

IDIAZABAL JATORRI-DEITURAKO GAZTA(DONEBIKENDI HARANA)

Josuk artisau-erara egiten ditu Idiazabal jatorri-deiturako gaztak, bere ardi latxek emandako esnearekin.

Egiazko artzain gazta, Idiazabal Baserrikoa jatorri-deiturakoa.

Produktuak:

San Vicente Idiazabal jatorri-deitura (zattia).
San Vicente Idiazabal jatorri-deitura (erdia).
San Vicente Idiazabal jatorri-deitura (osoa).

Eskariak:

615 735.396

haranagazta@artzai-gazta.eus



La Leze

IDIAZABAL JATORRI-DEITURAKO GAZTA (ILARDUIA)

La Leze familia-gaztandegi bat da: José Mari Jauregi eta Elisabeth Gorrotxategi gurasoek eta Arkaitz eta Gaizka seme-alabek dihardute bertan lanean.

1992an bizimodu honen aldeko apustua egitea erabaki zuten, milaka urteko elaborazio-prozesu bat oinarri hartu eta beren ukitu pertsonala emanez. **400 ardi latxa muturgorri dituzte guztira; inguruko larreetan ibiltzen dira larrean**, eta zereala emanda osatzen dute haien elikadura. Horrekin, bermatuta dago kalitate bikaineko esnea.

Produktuak:

La Leze Idiazabal jatorri-deiturako gazta, ketua.

La Leze Idiazabal jatorri-deiturako gazta, ketu gabea.

Eskariak:

617 513536

laleze@artzai-gazta.eus

www.quesoslaleze.com



Mikel Basterra

IDIAZABAL JATORRI-DEITURAKO GAZTA (GOIURI)

Mikel Basterrak **ardi latxak** hazten ditu **Gorbeia parke naturalaren** alboan, **artzaintza tradizionalaren** bidez.

Gazta zaharra (gazta-krema) eta Idiazabal jatorri-deiturako gazta egiten dute, kalitate bikainez egin ere.

Produktuak:

Basterra Anaiak Idiazabal jatorri-deitura (zatia).

Basterra Anaiak Idiazabal jatorri-deitura (erdia).

Basterra Anaiak Idiazabal jatorri-deitura (osoa).

Basterra Anaiak gazta zaharra (250 g)

Eskariak:

650823127

gibijo18@hotmail.com



MARMELADAK ETA GOZOGINTZA

Beltzitina

MARMELADA EKOLOGIKOA (ANUNTZETA)

Familia-enpresa txikia, **artisau-marmeladak eta ekologikoak** egiten dituen.

Ekoizle hauen jomuga nagusia zera da, **nekazaritza ekologikoan eta jasangarrian jardutea, ingurumena errespetatuz** eta produktua harturik protagonista nagusi gisa, hasi ekoizpenetik eta kontsumitzeko garairaino.

Produktuak:

Marmelada ekologikoak. (Sagarra kanelarekin, udarea banillarekin, kalabazina limoiarekin, kalabaza laranja eta anisarekin, kiwia, azenarioa eta jengibrea, laranja, mugurdia, kiwi eta sagarra azukrerik gabe, eta abar.)

Eskariak:

615 778 200

beltzitina@gmail.com

www.beltzitina.com



Amurrioko Goxoak

EUSKAL PASTELA ETA ERROSKILAK (AMURRIO)

Ilzaskunek eta Maikak euskal pastelak egiten dituzte artisau-eran, baita erroskilak ere, Amurrioko Lezaman duten lantegian.

Artisau-eran egiten dituzte gozo guztiak, gertuko eta kalitatezko produktuak erabiliz, hala nola inguruko abeltzainen esnea.

Produktuak:

Euskal pastelak, hainbat aukeratakoak (krema, txokolatea, sagarra, Idiazabal gazta, eta gazta eta mugurdia). Erroskilak.

Eskariak:

665 753 608 / 652 761 002
amurriokogoxoak@hotmail.com



Gastaka Euskal Pastelak

EUSKAL PASTELA ETA BESTELAKO GOZOKIAK (LAUDIO)

Gastaka Euskal Pastelak etxean, **Iparraldeko maisu-gozogileen jatorrizko errezetari jarraitzen diote**. Eta halaxe lortzen dute gainerakoetatik nabarmentzea: testura leuna eta zapore bizia, Armagnac ukitutxo batekin.

Baina pastekek ez ezik beste gozo batzuek ere badute tradiziozkoak. Konparazio batera, txintxorta zen baserriarren postre gogokoena txarribodetarako, eta horixe da gehien saltzen duten espezialitateetako bat.

Produktuak:

Euskal pastela.
Baserriko ogia.
Gurinezko galletak.
Txintxortak.
Txoripanak.

Eskariak:

615 724311 - 688 665948
gastakabarbara@gmail.com





Gure denda

UAGALUR UAGALUR ABASTOS MERKATUAN

Uagalurrek saltoki bat du Gasteizko Abastos merkatuan: lehen solairuko 10.postuan, alegia.

Bertan, hemen bildutako produktu asko eta asko topatuko dituzu. Kontsumitzaileengana gerturatzeko eta bertako produktuak bultzatzeko beste modu bat.

Uagalur

Jesús Guridi 1-A 01004. Postua N°10

Vitoria-Gasteiz

945 267 955

www.uagalur.com