

# MAKEAKO SASKIA



**ASTEZKENA ARRATSEKO 7AK AITZIN MANATU. ONDOKO  
OSTIRALEAN ATZALDEKO 5AK ETA 7AK ARTEAN ETORRI  
BILA IHIZTARIEN GELARA.**

**COMMANDEZ AVANT LE MERCREDI 19H. VENEZ CHERCHER  
LE VENDREDI SUIVANT ENTRE 17H ET 19H A LA SALLE DES  
CHASSEURS.**

**07 81 68 49 21**

**[makeako.saskia@gmail.com](mailto:makeako.saskia@gmail.com)**

**PROPOSATUTAKO EKOIZPENAK - ABENDUKO LISTA**  
**LES PRODUITS PROPOSÉS - LISTE DE DÉCEMBRE**

➤ **GASNAK ETA ESNEKIAK FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS**

<b>Indart familia – Karrikondoa etxaldea - Makea</b> Famille Indart – Ferme Karrikondoa – Macaye		
Gasna pikor freskoa - Crottin frais	2,50 €	Etxaldeko ahuntz esnearekin ekoiztutako produktuak, etxaldean eginak.
Gasna pikor erdi-idorra - Crottin demi-sec	2,50 €	
Gasna pikor idorra - Crottin sec	2,50 €	
4 x gasna pikor idor – 4 x crottins sec	5,00 €	Ahuntz esne sasoina abenduan bukatuko da. Berriz hasiko da martxoan.
Gasna pikor andere-mahats – arrosa lore-hostoak Crottin cassis – pétales de rose	3,00 €	
Gasna pikor abrikota landapinta – belar-xut Crottin abricot coquelicot – lavande	3,00 €	Producteurs fermiers de lait de chèvre, transformé en produits frais.
Gasna pikor biper lodi – perixila Crottin piquillos – persil	3,00 €	
Gasna pikor tomate idorra – Ezpeletako biperra Crottin tomates séchées – piment d'Espelette	3,00 €	La saison du lait de chèvre se termine en décembre. Elle reprend en mars.
Talo biribilkatua ahuntza, ardi-mihia, biper lodia Taloa roulé chèvre, mâche et piquillos	4,00 €	

<b>Pauline Heguy – Ibarria etxaldea - Makea</b> Pauline Heguy – Ferme Ibarria – Macaye		
Ahuntz gasna (+/- 800g) Tomme de chèvre (+/- 800g)	15,00 €	Etxaldeko ahuntz esnearekin ekoiztutako produktuak, etxaldean eginak.
Ahuntz gasna erdia (+/- 400g) Demi-tomme de chèvre (+/- 400g)	7,50 €	
<b>Produktu freskoak otsaitetik goiti proposatuak izanen dira (jogurtak eta irris esnea)</b> Les produits frais seront de retour en février (yaourts et riz au lait)		

<b>GAEC Lait 2 Makear – Kastenaua etxaldea - Makea</b> GAEC Lait 2 Makear – Ferme Kastenaua - Macaye		
Behi esnea – Litro 1 Lait de vache – 1 litre	1,15 €	Behi esne eskoizleak. Producteurs de lait de vache.
<p><u>Kasu</u> : esnea kontsignatutako plaztikazko buteletan ezarria da, esne litroaren prezioa 0,75€-koa buteila itzulia baldin bada.</p> <p><u>Attention</u> : le lait est conditionné en bouteilles en plastique consignées, le prix du lait est donc de 0,75€ si la bouteille est ramenée à la livraison suivante.</p>		

<b>Onetik gasnategia – Makea</b> Fromagerie Onetik – Macaye		
Ossau-Iraty ¼ , 10 hilabetez ondua, esne pasteurizatua (+/- 1kg) ¼ d'Ossau-Iraty affiné 10 mois au lait pasteurisé (+/- 1kg)	18,00 €	Herriko gasnategia Fromagerie du village
Ossau-Iraty ¼ ,esne gordina (+/- 700g) 1/4 d'Ossau-Iraty au lait cru (+/- 700g)	11,00 €	

<b>GAEC Esnekiak – Uhaldegaraia etxaldea – Lekorne</b> GAEC Esnekiak – Ferme Uhaldegaraia – Mendionde		
4 jogurta huts 4 yaourts nature	2,00 €	Idoki et laborantxa biologikoan ekoiztutako etxaldeko produktuak. Producteurs fermiers de lait de vache en Idoki et agriculture biologique
4 marrubi jogurta 4 yaourts fraise	2,40 €	
4 masusta gorri jogurta 4 yaourts framboise	2,40 €	
4 zitroin jogurta 4 yaourts citron	2,40 €	
4 ahabi jogurta 4 yaourts myrtille	2,40 €	
4 banilla jogurta 4 yaourts vanille	2,40 €	
500g gasna xuri Fromage blanc 500g	2,80 €	

## ➤ **BARAZKIAK LÉGUMES**

<b>Francis Larrea – Haitz Ondo etxaldea – Lekorne</b> Francis Larrea – Ferme Haitz Ondo – Mendionde		
Sasoineko barazki saski ttipia (2-3 pertsona) Petit panier de légumes de saison (2-3 personnes)	13,00 €	Laborantxa biologikoan ekoiztutako produktuak
Sasoineko barazki saski handia (3-4 pertsona) Grand panier de légumes de saison (3-4 personnes)	17,00 €	Maraicher en agriculture biologique

## ➤ ARROLTZEAK OEUFS

<b>Monique Lahargou – Elixia etxaldea – Makea</b> <b>Monique Lahargou – Ferme Elixia – Macaye</b>		
12 arroltze Oeufs à la douzaine	3,00 €	Etxaldean ekoiztutako produktuak
6 arroltze Oeufs à la demi-douzaine	1,50 €	Agricultrice avec poules pondeuses

## ➤ EZTIA MIEL

<b>Jean Peraldi – Imbidia etxea – Makea</b> <b>Jean Peraldi – Maison Imbidia - Macaye</b>		
Gaztain ezta – 500g Miel de châtaignier – 500g	8,00 €	Erlezaina
Udako ezta – 500g Miel d'été – 500g	8,00 €	Apiculteur

## ➤ IRINA FARINE

<b>Hervé Otharan – Irigoinea etxaldea – Makea</b> <b>Hervé Otharan – Ferme Irigoinea – Macaye</b>		
Herriko ogi bihi osozko irina – 1kg Farine complète de blé Herriko - 1kg	2,50 €	Etxaldean ekoiztutako bihia
T80 irina – 1kg Farine T80 – 1kg	2,50 €	Agriculteur avec production de blé

➤ **FRUITU TRANSFORMATUAK FRUITS TRANSFORMÉS**

<b>Céline Jorajuria – Goxagorri – Makea</b> <b>Céline Jorajuria – Goxagorri – Macaye</b>		
Adana erreximenta – 330g Confiture de prune – 330g	4,50 €	Idoki sormarkan eta etxaldean ekoiztutako produktuak  Productrice de fruits en Idoki et transformés à la ferme
Tuaxa erreximenta – 330g Confiture de pêche – 330g	4,50 €	
Piko erreximenta – 330g Confiture de figue – 330g	4,50 €	
Udare erreximenta – 330g Confiture de poire – 330g	4,50 €	
Masusta gorri erreximenta – 250g Confiture de framboise – 250g	4,50 €	
Masusta erreximenta – 250g Confiture de mûre – 250g	4,50 €	
Gaztain erreximenta – 250g Confiture de châtaigne – 250g	4,50 €	
Itsasuko gerezi erreximenta – 250g Confiture de cerise d'Itxassou – 250g	5,00 €	
Sagar konpota – 300g Compote de pomme - 300g	3,00 €	
Sagar/adan konpota – 300g Compote de pomme/prune – 300g	3,00 €	
Sagar/udare konpota – 300g Compote de pomme/poire – 300g	3,00 €	
Sagar/piko konpota – 300g Compote de pomme/figue – 300g	3,00 €	
Tuaxa siropa – 380ml Sirop de pêche – 380ml	4,00 €	
Itsasuko gerezi siropa – 380ml Sirop de cerise d'Itxassou – 380ml	4,00 €	

<b>Sativa – Gaztainaren etxea - Makea</b> <b>Sativa – La Maison de la Châtaigne – Macaye</b>		
Gaztain irina – 250g Farine de châtaigne - 250g	8,00 €	Tokiko gaztain transformadorea  Transformateur de châtaignes locales
Gaztain irin larria – 350g Semoule de châtaigne - 350g	8,00 €	
Mardotxa gaztain garagardoa – 3x33cl Bière à la châtaigne Mardotxa - 3x33cl	10,00 €	
Gaztain eta ogi gari pastak – 250g Tagliatelles à la farine de châtaigne et blé, 250g	4,50 €	
Cookies txokolatea-gaztain-intxaurra, ogi irina, arroltze eta burra – 12 zati Cookies chocolat-châtaigne-noisettes, farine blé, oeufs et beurre - 12 pièces	6,00 €	
Gaztain lore hauts jelea - 280g Gelée de Pollen frais de châtaignier - 280g	9,50 €	

<b>Larrea familia – Oiharzabalea etxaldea - Makea</b> <b>Famille Larrea – Ferme Oiharzabalea - Macaye</b>		
Sagar jusa – Litro 1 Jus de pomme – 1 litre	3,50 €	Etxaldean ekoiztutako produktua  Agriculteur avec verger de pommes transformées

## ➤ HARAGIAK VIANDES

<b>Zerria</b> <b>Porc</b>  <b>Pittika</b> <b>Chevreaux</b>  <b>Ahatxea</b> <b>Veaux</b>  <b>Idia</b> <b>Boeuf</b>  ...	<p>Makeako laborariek proposatuko dituzte disponibilitatean arabera, haien etxaldeko kabalak. Haragia transformatua izanen da eta partetan kondizionatua. Interesatuek beharko dute manatu eta manaketa guttiengo bat egina baldin bada banaketa egiten ahalko da.</p> <p>Les éleveurs de Macaye proposeront suivant leurs possibilités de la viande transformée et conditionnée.</p> <p>Suivant la disponibilité, l'info sera alors transmise. Les gens intéressés devront commander et la livraison pourra se faire si un minimum de commande est atteint.</p>
--	--

<b>Bildotxa osoa</b> (moztua, kondizionatua, +/- 6kg) <b>Agneau entier</b> (découpé sous-vide, environ 6kg)	12€/kg	Beste produktueri konparatuz, manaketa egin beharko da aste bat lehenago. Abenduaren 9a aitzin manatuak direnak, abenduaren 18an helduko dira.  Contrairement aux autres produits, la commande devra être passée la semaine avant la livraison, soit le 9 décembre pour une livraison le 18.
<b>Bildotxa erdia</b> (moztua, kondizionatua, +/- 3kg) <b>Demi-agneau</b> (découpé sous-vide, environ 3kg)	12€/kg	

<b>Oilaskoak</b> <b>Ttipia (1,4kg), ertaina (1,7kg) edo lodia (2kg)</b> Zubeldia, Hazparne Laborantxa biologikoa <b>Poulets</b> petit (1,4kg), moyen (1,7kg) ou gros (2kg) de chez Zubeldia – Hasparren en agriculture biologique	10€/kg	<b>Urtarrila erditsutik goiti oilaskoak manatzen ahalko dira.</b> Beste haragiak bezala, oilaskoak manatu beharko dira 10 egun aitzin.  <b>Les poulets seront disponibles mi-janvier.</b> Comme les autres viandes, les poulets devront être commandés 10 jours avant la livraison, soit la semaine avant.
---	--------	--

**Zuen poltsak ekarri beharko dituzue produktuen bila jiteko.**

**Manatu astezkena arratseko 7ak aitzin.**

**Nous vous demandons d'amener vos sacs de courses le jour de la distribution.**

**Commandez avant le mercredi 19h.**