MEMORIA IRATI LIZARRAGA

Irati Lizarraga Hurtado es una joven emprendedora de Dorrao/Torrao a la que le apasiona el mundo de la repostería vegana por el respeto hacia los animales y el medio ambiente. Es defensora de la repostería local y artesanal, por su carácter tradicional e identitario del territorio en el que vive.

Todo esto le llevó a poner en marcha **"Gozogintza beganoa",** un pequeño negocio de elaboración artesana de dulces 100% vegetales con chocolate, panela y canela de comercio justo, en la comarca de Sakana.

Cuando pensamos en repostería 100% vegetal, creemos que sólo está dirigida a las personas veganas, pero, sus dulces están dirigidos a cualquier persona que quiera disfrutar de un dulce artesano, saludable y natural, sus productos están libres de ingredientes de origen animal sin sacrificar el sabor y la textura. De hecho, la mayoría de su clientela son personas que han probado sus dulces, les han encantado y siguen comprando y repitiendo por el sabor y la calidad de sus productos.



Además, sus dulces son aptos para gente con alergias e intolerancias, dado que también dispone de opciones sin gluten y, como no utiliza ningún ingrediente de origen animal, la gente que tiene intolerancias al huevo o a la lactosa también pueden consumir sus productos, salvo que tengan niveles elevados de alergia en cuyo caso por prudencia es mejor que no los consuman ya que pueden contener trazas.

Sus productos tienen un sabor auténtico ya que la ausencia de aditivos y conservantes permite que los sabores naturales brillen, además de ofrecer un mejor gusto sus productos garantizan una mejor calidad.

Los productos estrella, por ser los que más vende, son las galletas de chocolate y nueces, la tarta de queso lotus y el bizcocho de zanahoria.



Además, para quienes les gusta cocinar, ofrece la posibilidad de impartir talleres de cocina salada y dulce a demanda para grupos en locales y sociedades que dispongan de cocina.

En breve tiene previsto publicar su primer libro, un libro de recetas llamado **"Euskal gozogintza",** obra que recopilará recetas de dulces vascos tradicionales sin ingredientes de origen animal.



La popularidad de la repostería vegana ha aumentado rápidamente en los últimos años. Con una creciente conciencia de la importancia de una alimentación sin tener que usar ningún ingrediente de origen animal.



Irati es una firme convencida de que la repostería vegana es una alternativa deliciosa y ética, que permite disfrutar de deliciosos postres sin tener que recurrir a productos animales y con un menor impacto ambiental, eso es lo que le llevó a emprender y a trabajar día a día para ofrecer sus productos en ferias y establecimientos.