

*Eguberrietako
gehigarria
2020*





Estetika



IULENE



IULENE



IULENE

Gorriak

Urtero moduan, eguberriak iristen direnean, estetikako produktuak kolore gorritz janzen dira. Hala ere, aurten granate eta arrosa pastelak ere agertu dira, produktu naturalak joera direnaren adierazgarri.

Naturalak

Estetikako produktuetan geroz eta gehiago zaintzen dituzte osagaiak eta egiteko moduak. Produktu asko beganoak dira, ez dute animaliekin probarik egiten eta osagaiak geroz eta naturalagoak dira.

Gainera, egungo joeran makillajearen koloreak naturalak dira, "nude" deiturikoak. Ez dira kolore indartsuak eramaten.

Orrazkera



Emakumezkoak

Ile luzeaz aspertuta, kizkurtzeko aukera dago. Itzuli dira marra oso markatuak edo buruaren goiko aldean ile motza eta atzekaldean luzea. Ileko osagarriak ere modan dauzkagu, diademak edota mototsak egiteko goma lodiak eta koloretsuak.



BUXEK ILEAPAINDEGIA

Kolore anitzak

Aurten kolore aniztasuna dugu. Arrosa kolorea indartsu dator, arrosa argia, ile argiaren gainean. Bestetik ilea tindatzeko modak jarraituko du, baina oraingoan puntak kolore argiagoz tindatuz.



VIZU ILEAPAINDEGIA



VIZU ILEAPAINDEGIA

Gizonezkoak

Dutxatik atera berri elegantzia ematen duen orrazkera hemen dago. Atzeraka orraztuz eta busti efektua ematen duen produktu sorta dago, besteak beste gomina. Melena erdiak eta ongi zainduak badauzkagu aurten ere eta kaskamotz moztea ere bai.



korsetegia lurrindenda
erkuden kalea 4
948 562 880
altsasu

iulene

erkuden kalea 4
altsasu

Iulene Denda Altsasu
 iulenedenda
 686 217 781

ILEAPAINDEGIA

BUXEK

@buxek_ileapaindegia

**Fernando Urkia I,
Arbizu
948 461 698**

Vizu Nerea Vizuetxe Fernández
ileapaindegia

948 56 36 35
Zirinkale, 5 | Iturmendi



Betaurrekoak



Finak eta delikatuak

Metalezko armazoiak dute, eta urre kolorekoak eta arrosak dira. Muturreko minimalismoarengatik atentzioa deitzen dute, ia ikusezinak dira. Armazoi mota honek aurpegierak bateratzen ditu eta aurpegi gehienetan ondo gelditzen dira.

Gainean barra duten armazoiak

Denboraldi honetako joera berrienetako bat da bi lenteak batzen dituen barra. Betaurreko metalizatuetan eta pasta betaurrekoetan jartzen da barra.

Borobilak oraindik gurekin

Nahiz eta duela urte batzuetako joera izan, oraindik modan daude, handiagoak, txikiagoak, pastakoak, metalikoak... berdin dio.



BETAURREKOAK: SAKANA OPTIKA



Sakanaoptika
optometria • audiometria • contactología

Mota desberdinetako betaurrekoak
Marka ezagunenen aukerak
Progresiboetan aurreratuenak

948 563 124 • Intxostia zeharbidea • Altsasu • www.optikasakana.com



TU TIENDA ESPECIAL

**Emakumezkoak:
Negu gris eta berdea**

Neguko edozein eguni, alaitasuna eta indarra emango dioten jertse, soineko, galtza eta osagarriak daude aukeran. Flekoak dituzten jantziak eta txalekoak itzuli dira gure armairuetara. Haize eta euritik babesteko beroki zabal eta luzeak daude, baita bomber estilokoak ere. Garai honek berri kanpai formako galtzak ekarri ditu.



TU TIENDA ESPECIAL

**Gizonezkoak:
Jaka bakeroak bueltan dira**

Udazkena eta negua beti izaten dira hasteko aukera berri bat. Galtza eta jertse informalekin batera, jantzi bakeroek bere lekua izango dute aurten. Puntuzko jertseak ez dira sekula modaz pasatzen eta komeni da gertu izatea.



TU TIENDA ESPECIAL



TU TIENDA ESPECIAL



TU TIENDA ESPECIAL

Haurren moda



PINPILINPAUXA

Ekologia zaintzen

Haurren modan bi marka ezagutuko ditugu, IDO eta BOBOLI. Lehenengoa, Ido, adibidez ekologiarekin oso konprometuta dago, ez dute animalien ilerik erabiltzen. Lan hitzarmena helduen explotaziotik at dago eta adinez nagusi ez diren hurrekin ez dute lan egiten. Biltzeko papera, kaxak... baso bideragarrietatik lortutako materialak dira. Bigarrena, Boboli, plastikoarekin egindako arropa ekoizten ari da, kotoi organikoekin, pestizidarik gabe.



PINPILINPAUXA

TU TIENDA ESPECIAL

EGUBERRI ON
OPA DIZKIZUEGU
URTE BERRI ON
948467215. ALTSASU

tu tienda especial

Pinpilinpauxa

Haurrentzako moda

Isidoro Melero, 25 behea
Altsasu
948 56 44 52

Pinpilinpauxaaltsasu
 Pinpilinpauxa





Altzariak

Eskaintza zabala

Sakanan etxeak janzteko altzarien eskaintza zabala daukagu, koltxoak, besaulkiak, altzariak adin guztietarako, baita bulegoetarako beharrezko altzariak eta osagarriak ere. Pertsona eta familia bakoitzari egokitutako estiloa lantzen dute, bakoitzari egokitutakoa, pertsonalizatua.



ETXARRI KOMERTZIALA



ARKUPE ALTZARIAK



ETXARRI KOMERTZIALA



ARKUPE ALTZARIAK

muebles

ARKUPE koltxo denda
colchonería

altzariak

Tel.: 948 56 37 53 Solana, 19 ALTSASU

ETXARRI
KOMERTZIALA
altzariak

www.comercialetxarri.com
info@comercialetxarri.com

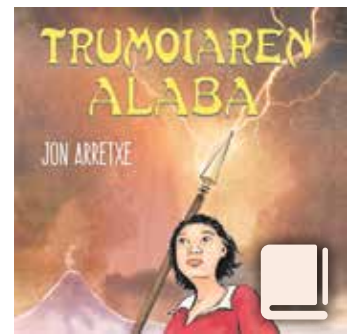
Beasaingo errepidea - Etxarri Aranatz
Tel. eta faxa: 948 460 021

Zugandik gertu gaude

Eskatu informazioa telefonoz, on line, elkartzeko gune berria erabili

3D proiektuak egiten ditugu

Euskarazko katalogoa



Trumoiaren alaba
Jon Arretxe



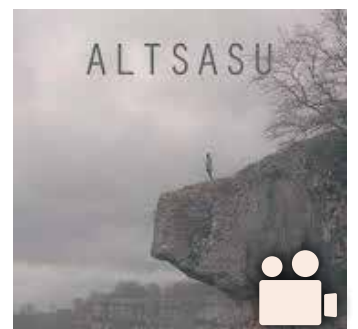
¿Por qué no nos dejáis entrar?
Mari Romero



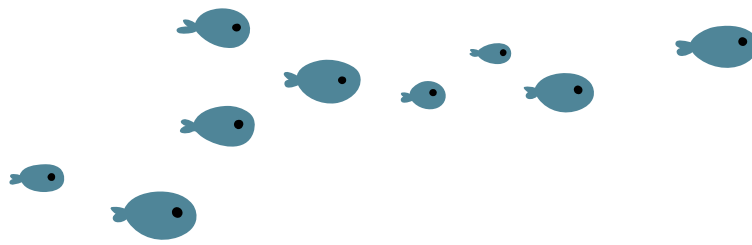
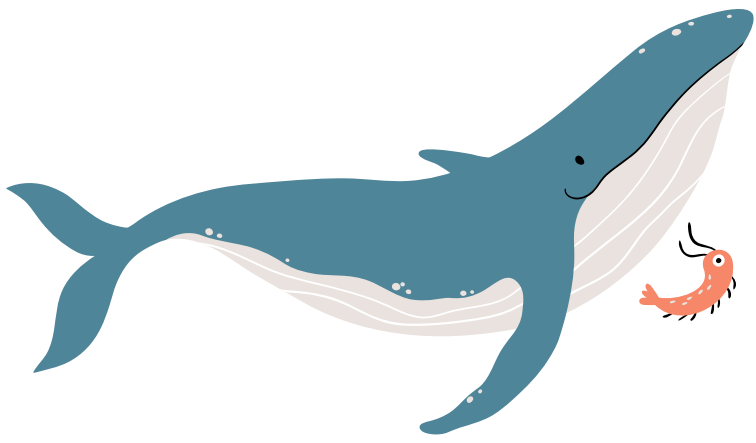
Dantza gaitezen hil arte
Modus operandi



La Topadora

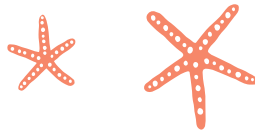


Altsasu
EITB



BIRUSAK: ZER OTE, ZER OTE?
ELLAS LIDERAN KOLEKTIBOA
TXALAPARTA
11-20 EURO | 10-12 URTE

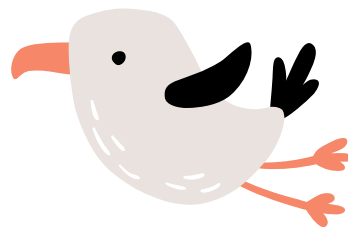
Azken hilabeteetan asko entzun dugu birusen inguruan, baina zer informazio jaso dugu? Liburu honetan Mariona Tolosa Sisteré-ren ilustrazioen bidez eta irrigarrien bidez birusak zer diren, nola zabaltzen diren, dauden mota ezberdinak eta ingurumenarekin duten harremana, baita pandemia bat zer den eta horren aurrean nola jokatu ere ere azaltzen du. Egoera honetan sor daitezkeen galderak zientziaren bidez erantzuteko abiapuntu aproposa da.



Sei animalia galdu dira eta beldur dira. Lehenbailehen basora iritsi nahi dute. Bidea oso arriskutsua da eta Potomac ibaia gurutzatu beharko dute, otsoaren hatzaparretatik ihes egiten duten bitartean. Potomac mahai joko kooperatiboa da. Jokalari guztien kolaborazioa behar da helmugara iristeko.

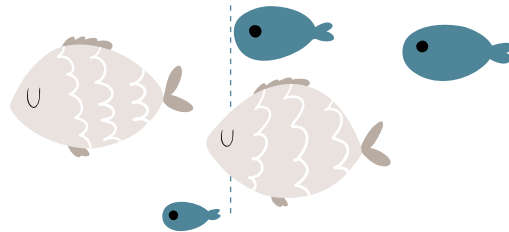


POTOMAC
ELKAR
21-30 EURO
5-10 URTE



KUARTZ II.
KUARTZ
AUTOEDIZIOA
11-20 EURO | 12 URTETIK AURRERA

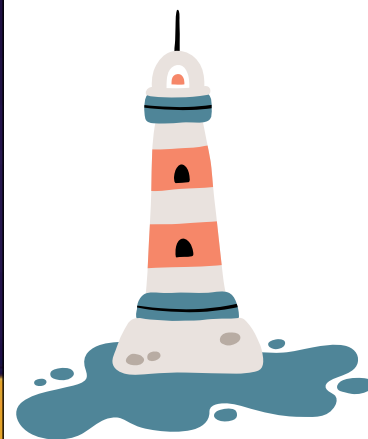
Kuartz 2016. urtean Bastidan, Nafarroa Beheran, sortutako musika talde bat da. Ibes Mongaburek gitarra eta ahotsa jartzen ditu eta Oihan Delavignek bateria eta koroak. Rock eta blues musika jotzen dute, euskaraz. *Kuartz II.* taldearen bigarren diskoa da. Aurten kaleratu dute. Hamar abestiz osatuta dago eta haien estilo partikularra stoner doinuak gehitu dizkiote.

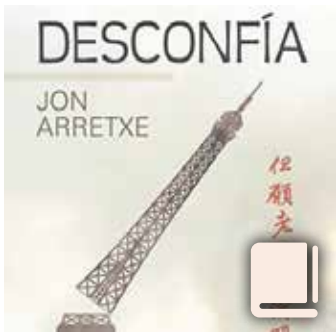


Ene Kantak Jai ERRALDOIA, jai erraldoi bat izan zen. Ene Kantak taldea Nafarroako zazpi erraldoi eta buruhandien konpartekin batera aritu zen. Guztira 32 erraldoi egon ziren Nafarroa Arenako agertokian. Ikuskizunaren protagonistetako bat Satorjator izan zen. Berarekin batera, Nerek eta Enekok munduaren erdigunera bidaiatu egiten dute.



ENE KANTAK JAI ERRALDOIA
ENE KANTAK
AUTOEDIZIOA
11-20 EURO | 0-9 URTE





Desconfía
Jon Arretxe

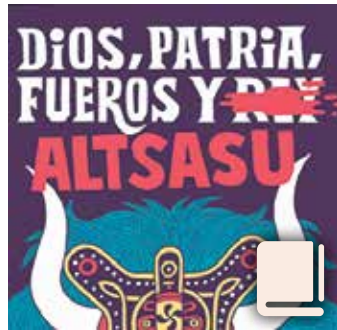


Amanece en San Fermin
Xabi Mintegi

Sakanako sortzaileak



Las grietas de América
Mikel Reparaz



Dios, patria, fueros y rey ALTSASU
Elias Taño



Haize-lekuak
Amaia Telleria



Gaezan plazan vol. 3
Iñaki Bizkai



Biba!
Lur Larraza eta Xabi Bandini



Iraungo du
Nafarroa 1512



Ahazten ez diren abestiak
Trasteando



Zeinen ederra izango den
Zetak



AnneKdotas



Elektrokela



Xuar



Todo está allí
Victoria Alvarez



Andrea
Yolanda Mazkieran



Hil kanpaiak
Imanol Rayo



Altsasu inauteriak
Andra Mari dantza taldea



IRANTZU GONZÁLEZ AZPIROZ
DANTZA ESKOLA

Eguberri zoriontsuak
eta urte berri on!!



Liburunda
Alsasua
liburunda@hotmail.es

Gabonetarako
aukera guztiak
hemen



Jolastuz hezi

Jai zoriontsuak
opa dizkizuegu!

ARKATZ LIBURU-DENDA
948 563 159 - ALTSASU

www.ekilku.com



Errezetak



KINOA ENTSALADA LIMOI SALTSAN

Osagaiak:

| | | |
|----------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Katilukada 1 kinoa | Errefautxo 1 | Koilarakada 1/2 jengibre fresko |
| 2 katilukada ziazerba nano | 4 koilarakada limoi zuku | 1 gatza |
| Granada 1 | Katilukada 1/2 oliba olio | |

1. Kinoa egosi gatz pixka batekin eta ondoren xukatu, ur guztia kendu arte.
2. Limoi saltsa egiteko, limoi zukua, olio, jengibre freskoa eta gatza nahastu, emulsionatu arte.
3. Entsalada ontzi batean kinoa, ziazerbak, granada haziak, errefautxoak eta limoi saltsa nahastu.



FOIE GRAS MANGOAREKIN

Osagaiak:

| | | |
|-----------------------------|------------------------|----------------------|
| Foie gras zati 1 pertsonako | Matorri eskukada 1 | 2 koilarakada ezti |
| 2 mango | Tipulin eskukada 1 | 50 gr gurin |
| Marakuia 1 | Ezpeletako piper hauts | Koilarakada 1 azukre |
| Apperrexil eskukada 1 | koilarakada 1 | Oliba olio |

1. Eztia zartagin batean jarri eta urre kolorea hartutakoan, marakuia kubotan moztuta gehitu. Ongi egina dagoenean, irabiatu.
2. Azukrea eta urarekin almibarra egin, eta aurretik egindako marakuia purea gehitu, gurinarekin nahastu. Saltsa geroko gorde.
3. Mangoa xerratan moztu, gatza eta piper hautsarekin ondu eta zartagi batean olio pixka batekin egin.
4. Foie grasa zartagin berdinean egin, gatz pixka batekin.
5. Platerean, lehenengo saltsa, gero mangoa eta gainean foie grasa jarri. Gaietik txikitutako tipulatxoarekin apaindu.





IZOKINA XANPAIN SALTSAN

Osagaiak:

| | | |
|---------------------|-----------------|-------------|
| Izokin trontzoak | 2 patata | Gatza |
| Otarraixkak | Tipulin 1 | Irina |
| Litro 1/4 xanpain | 2 baratxuri ale | Piperbeltza |
| 250 gr arrain salda | Oliba olio | |

1. Patatak egosten jarri.
2. Baratxuri aleak txikitu eta oliotan gorritu, ondoren tipula juliana eran moztuta moztua gehitu.
3. Tipulina biguintzean, irina gehitu eta egina dagoenean, xanpaina pixkanaka gehitzen joan, bukatzerakoan, arrain salda gehitu.
4. 10 minutuz sutan eduki, murrizten den arte.
5. Bitartean, izokina plantxan egin, txigortua egon arte. Berdina egin otarraixkekin.
6. Saltsaren gainean izokina jarri eta kazola tapatu, kozinatzen utzi minutu batzuk.
7. Platerean lehenengo saltsa, ondoren izokina eta honen gainean otarraixka jarri, ondoan patata egosiak.

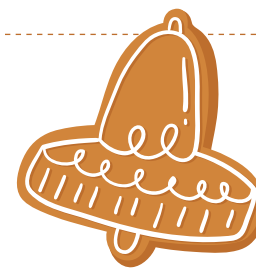


BEHI AZPIZUNA ERROMERO EZTIAREKIN

Osagaiak:

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Behi azpizun osoa | 2 baratxuri ale |
| 6 koilarakada erromero ezti | Oliba olio |
| 3 erromero zati | Gatza |
| 3 erramu hosto | |

1. Labea 180 C°-tara berotzen jarri.
2. Laberako ontzi bat koipetu.
3. Gainean azpizuna jarri, eta olioarekin ongi busti eta gatzatu.
4. Koilara batekin erromero ezti azpizunaren gainetik zabaldu.
5. Baratxuri aleak azalarekin, erromeroa eta erramua gehitu.
6. Labean sartu.
7. Azpizunari bueltak eman, alde guztietatik berdin egiteko.
8. Mahaira ateratzeko, azpizuna xerratan moztu eta saltsa gainetik bota.





HARATEGIA
Lopez de Epikoetxea
CARNICERIA

Arkumea, antxumea eta txerrikumea temperatura bajaran eginda. 30 minutu labean eta mahaira.

ETXEAN HAZITAKO TXEKOR HARAGIA
ETXERA ERAMATEKO ZERBITZUA

Deitu 948 562 157 | 617 766 536 edo 



pescaderia Tania arraindegia

Jai zoriontsuak opa dizkizuet!

948 576 300 Mikel Arregi 6 LAKUNTZA
www.pescaderiatania.com

CARNICERIA I. ARREGUI
HARATEGI ETA URDAITEGIA
Sakanako hiltegian hildako haragia



Etxeko obradorea: tripota · tripotxa · mihia · kalluak · saltxitxak · frituak
948 576 067 · Herriko plaza z/g · LAKUNTZA



Urrutia Enea

Ongi pasa festak!



IRUPZUN - 948 500 086
Lekunberri - 948 504 105



OILASKO GAZI-GOZOA

Osagaiak:

| | | |
|------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| 300 gr oilasko bularki | Baratxuri ale bat | 60 gr ketchup |
| 125 gr piper | Arto irina | 2 koilarakada arroz ozpin |
| 120 gr anana | Txinatar ardo txuri koilarakada bat | 3 koilarakada soja saltsa |
| 100 gr tipula | edo edozein ardo txuri | 2 koilarakada azukre beltz |
| Jengibre zati 1 | 150 ml ur | Koilarakada 1 gatz |

1. Saltsa prestatzeko, zartagi batean ura, ketchupa, soja saltsa, ozpina, azukrea eta gatza berotu. Dena ongi nahastu. Loditzen denean, sutik atera eta gerorako gorde.
2. Baratxuria eta jengibre txiki-txiki egin, tipula eta piperra kubotan moztu eta oilaskoa zati handietan moztu.
3. Oilaskoa marinatzeko, katilu batean oilaskoa, soja saltsa, ardo txinatarra eta arrautza nahastu eta ondoren, arto irinetan pasatu.
4. Oilasko zatiak su altuan frijitu eta kurruskari daudenean, paper xurgatzailearen gainean jarri.
5. Zartagin batean, baratxuria eta jengibre sueztitu, eginak daudenean, piperra eta tipula gehitu, pare bat minutuz salteatu. Ondoren, anana gehitu ere, eta minutu batez egin.
6. Aurretik prestatutako saltsa gehitu barazkiei. Arto irina urarekin nahastu eta zartagira gehitu ere, eta azkenik oilaskoa. Dena nahastu eta zerbitzatzeko prest egonen da.



OGI PUDINGA



Osagaiak:

| | |
|----------------------------|---|
| 500 ml esne (2 katilukada) | 125 gr azukre (katilukada 1/2) |
| 4 arrautz | 80 gr azukre karamelua egiteko (katilukada 1/3) |
| 125 gr ogi | |

1. Ogia katilu batean jarri, eta esne epelaz busti. Esnetan utzi.
2. Karamelua prestatu. Ontzi batean azukrea jarri eta ur pixka bat gehitu, azukre guztia bustita egon arte. Sua piztu, eta mugitu gabe, urre kolorea hartzen duen arte. Kontuz, karamelua azkar erretzen da eta, moldera azkar bota urre kolorea duen bitartean.
3. Katilu batean, arrautzak, azukrea eta banilla estraktua hagarekin irabiatu. Esnetan zegoen ogia gehitu, eta ondoren, intxaur xehetua ere. Ongi nahastu guztia eta moldera isuri. Goiko alde espatularekin leundu.
4. Moldea labean sartu, Maria bainuan, 45 minutuz 180 gradutara, aluminiozko paperarekin tapatuta, ez erretzeko. Makiltxo bat sartuz jakingo duzue guztiz egina dagoen, garbi ateratzen denean, egina dagoenaren seinale.
5. Film transparentea jarri moldearen gainetik eta hozten utzi kanpoan. Hotza dagoenean hozkailura sartu guztiz hozteko lau orduz.
6. Pudinga moldetik atera. Menda hostoak eta gingak jartzen apaindu daiteke. Eta prest dago.



Gabon
Zoriontsuak

PORTUKO OKINDEGIA

*Egun hauek gure
produktuekin ospa
itzazu!*

Altsasu: 948 563 822
Etxarri Aranatz: 948 460 988
Lantegia: 948 467 153

portukookindegia@hotmail.com

PORTUKO OKINDEGIA



Kale Nagusia, 8
Etxarri-Aranatz

948 461 703

TXIMONENA

Taberna-Jatetxea

Asteburuko menua, plater konbinatuak,
etxeko pizzak, hanburgesak,
oilaskoak, bokatak, razioak...

948 464 896 | Lakuntza

BG Txartelarekin eskura dituzun deskontuak



30€tik gorako erosketetan
landare bat opari.
Eskaintza ez metagarria.
ALTSASU



Etxe edo pisu baten
erosketagatik 100€ko
txekea opari.
ALTSASU



Bakarkako sesioetan
%5eko deskontua.
ALTSASU



Postrea edo kopa
doan.
ALTSASU



100€tik gorako erosketetan
hurrengo erosketarako 10€ko
deskontu txartela.
ALTSASU



Eguneko menuan, kafea doan.
Karta menuan, kopa doan.
ALTSASU



100€ko erosketengatik 10€ko
deskontu txartela
(beherapenetan izan ezik).
ALTSASU



%5eko beherapena, hiri hoteletako
eta garraio hutsen erreserbetan
izan ezik. Eskaintza ez metagarria.
ALTSASU



Olio aldaketan %30eko deskontua.
Mota guztietako eskulanetan
%15eko deskontua.
ALTSASU



Sukalderako tresnerian 50€ko
erosketa egitean %10eko deskon-
tu txartela hurrengo erosketarako.
ALTSASU



Produktua opari.
ALTSASU



Argitalpen eta diseinu
zerbitzuan deskontua.
ALTSASU



%10eko deskontua 60€tik gorako
erosketetan.
ALTSASU



Eguneko menuarekin
txupitoxa doan.
ALTSASU



%10eko deskontua aho garbi-
ketetan eta hortz ateratzeetan.
Errebisioak doan.
ALTSASU



Gosaria (kafea+pintxo edo bolloa
+laranja zuku naturala) 2,50€.
ALTSASU



%5eko deskontu zuzena etxeko
jantzi eta osagarrietan.
ALTSASU



100€tik gorako erosketetan
hurrengo erosketarako 10€ko
deskontu balea.
ALTSASU



%5eko deskontua 50€tik gorako
erosketetan.
ALTSASU



15x20 cmko 8 argazkiko
erreportaje batean beste bi argazki
opari.
ALTSASU



BG Txartelarekin eskura dituzun deskontuak



**LASTAI
GASOLINDEGIA**

100€ko erosketengatik 10€ko txartela (beherapenetan izan ezik).
ALTSASU

0,04€ko deskontua litroko, erregai guztietan.
ALTSASU



%5eko deskontua papertegian.
ALTSASU

Logure

%15eko deskontua atsedenean.
ALTSASU

LURESU

%20ko deskontua.
ALTSASU



100€tik gorako erosketetan, 10€ko deskontu-txartela hurrengoan erabiltzeko.
ALTSASU



%10eko deskontua.
ALTSASU



%15eko deskontua graduatutako betaurreko osoetan (montura+lenteak).
ALTSASU



50€ko erosketetan etxeko produktua doan.
ALTSASU



60€ko erosketagatik %10eko deskontua (eskaintza ez metagarria).
ALTSASU



60€tik gorako erosketetan %10eko deskontu txartela hurrengo erosketan erabiltzeko.
ALTSASU



%5eko deskontua 30€tik gorako erosketan eginez gero.
ALTSASU

zelandi

Lehenengo matrikula doan.
ALTSASU



Olioia aldatzean,%10eko deskontua filtroetan.
ARBIZU

**Mari Jose
ileapaindegia**

%10eko deskontua Art Deco produktuetan.
ARBIZU



2. lentea doan progresibo guztietan.
ETXARRI ARANATZ



Stihl produktuetan %13ko deskontua.
ETXARRI ARANATZ



%10eko deskontua Schwarzkopf produktuetan.
ETXARRI ARANATZ



%10eko deskontua garbiketetan.
ETXARRI ARANATZ



%10eko deskontua atsedenean ekipioetan.
ETXARRI ARANATZ

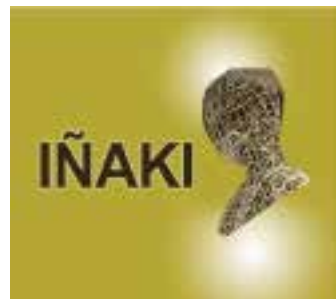
BG Txartelarekin eskura dituzun deskontuak



Deskontuak altzarietan.
ETXARRI ARANATZ



%10eko deskontua Alfa Parf
produktuetan.
ETXARRI ARANATZ



%10eko deskontua produktuetan.
ETXARRI ARANATZ



Deskontuak liburuetan.
ETXARRI ARANATZ



%5eko deskontua
tratamendu guztietan.
ETXARRI ARANATZ



%20eko deskontua kontsultan.
ETXARRI ARANATZ



%10eko deskontua gorputzeko eta
aurpegiko tratamenduetan.
IRURTZUN



%10eko deskontua fruitu
tropikaletan.
IRURTZUN



%10ko deskontua.
IRURTZUN



Portatila edo dorrea erostean,
32 Gb-ko USB-a doan.
IRURTZUN



Ikus-entzunezkoetan
%10eko deskontua.
IRURTZUN



50 €ko erosketa eginez gero
etxeko produktua opari.
IRURTZUN



50 €ko erosketa eginez gero
etxeko produktua opari.
IRURTZUN



% 10eko deskontua kontsulta
terapeutikoetan.
IRURTZUN



30 €ko gastuarekin,
%10eko deskontua.
ITURMEN



30 €ko gastuarekin, bibotea
depilatzea doan. Ilepaindegiko
zerbitzuetan, makilaje ukitua doan.
LAKUNTZA



40 €tik gora, %10eko deskontua
lorontzietan.
LAKUNTZA



50 €ko erosketa eginez gero
etxeko produktua opari.
LAKUNTZA



50 €ko erosketa eginez gero
etxeko produktua opari.
LAKUNTZA



Garbitu, moztu eta apaindu 27 €.
LAKUNTZA



BG Txartelarekin eskura dituzun deskontuak



50 €ko erosketa eginez gero etxeko produktua opari.
LAKUNTZA

CLINKER
JATETXEA

Menu bereziarekin, txupittoa doan.
OLATZAGUTIA



%10eko deskontua obra berri eta eraikuntza berrien proiektuetan, %20a ziurtagiri energetikoan eta energia faktura irakurketa eta analisia doan.
OLATZAGUTIA



0,08 €ko deskontua erregai guzietan.
OLATZAGUTIA



40 €ko gastuarekin etxeko produktua opari.
UHARTE ARAKIL



Menu bereziarekin, txupittoa doan.
URDIAIN



50 €ko erosketa eginez gero etxeko produktua opari.
URDIAIN



Edozein produktu erostean, 2.enean % 20eko deskontua.
ZIORDIA



Graduatutako eta eguzkitako betaurrekoetan %10eko deskontua.
AGURAIN



Deskontua edo erosketa oparia.
IRUÑEA

berria

Harpidetza eginez gero, %50eko deskontua.
EUSKAL HERRIA

2021ean zure negozioak argia ikus dezan

EGUBERRI ZORIONTSUAK ETA URTE BERRI ON!

gk DISEINU GRAFIKOA
WEB DISEINUA
KOMUNIKAZIOA

619 821 436 · 948 564 275 · info@gkomunikazioa.eus · Foru plaza, 23-1. Altsasu



Igarlea:

.....
.....
.....



Alentzera eta Mari Domingi

Ikarategi kalea, 1

Sakana

Urte berri on!



Foru plaza 23,1 Altsasu 31800 (Nafarroa)
Telefonoa: 948 564 275 | www.guaixe.eus



Olentzera eta Mari Domingi maiteak:



Gabon gauera arte!