



LA BURBUJA MÁS ALEGRE

■ En Petritegi han decidido recuperar una bebida centenaria olvidada: la sidra natural espumosa, obtenida mediante el método tradicional de segunda fermentación en botella. Por ejemplo, José Lasa elaboraba esta bebida en Ergobia en 1924. .

La familia Otaño-Goikoetxea, dedicada al oficio sidrero desde comienzos del siglo XX, apuesta por elaborar diversos productos de calidad con las manzanas que cultiva en sus dominios. Y en su afán por recuperar esta bebida centenaria guipuzcoana, la familia

presenta Petritegi Aparduna: una sidra natural espumosa elaborada de manera artesanal tras una cuidada selección de variedades autóctonas de manzana sidrera. El buen hacer y la experiencia de los miembros de la quinta generación de la familia, encabezada por Ainara Otaño, hacen de esta sidra un producto único, con el inconfundible carácter de Petritegi. Una sidra seca con delicados reflejos dorados, burbuja fina y destacado frescor.

Petritegi

943 457 188

www.petritegi.eus