

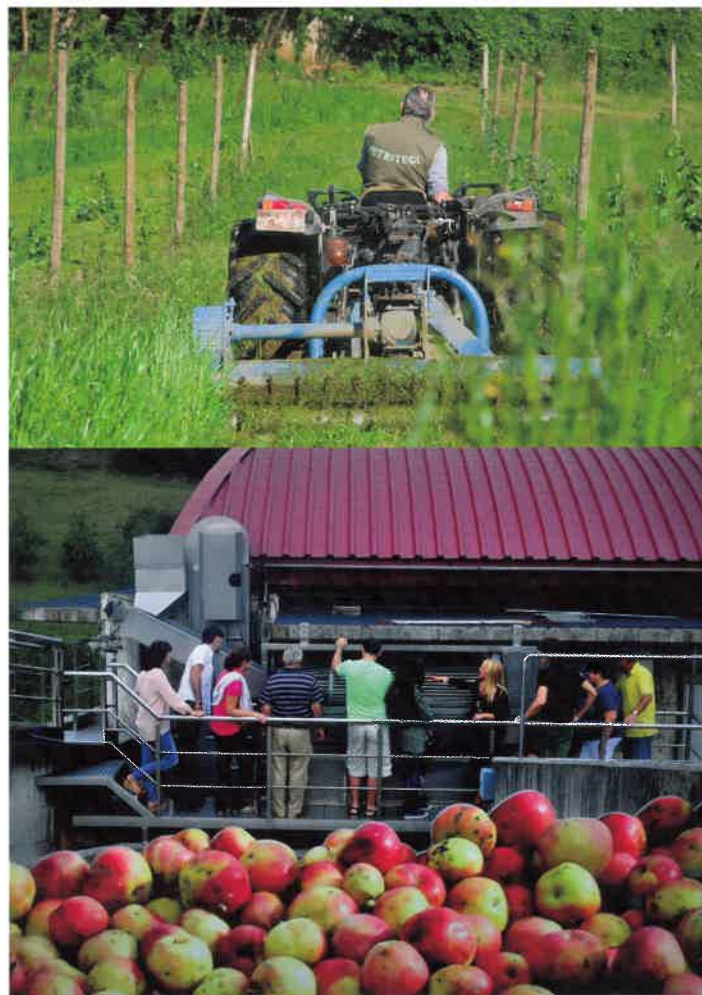
Petritegi

LA EVOLUCIÓN DE UN CASERÍO-LAGAR DEL SIGLO XVI

Nuestra familia ha heredado la manera tradicional de elaborar sidra natural (o sagardogintza) que se ha venido desarrollando en el caserío-lagar Petritegi ininterrumpidamente en los últimos 500 años.

Es por ello que desde Petritegi apostamos por la difusión de esa cultura e historia que unen a Petritegi con la sidra y con nuestra familia. **Para ello organizamos visitas guiadas a la bodega durante todo el año, talleres infantiles en otoño, así como diversas actividades: sagartrek, musik & txotx, bertso-afari, etc.**

La sidra natural y el mosto de manzana que elaboramos son el resultado de la puesta en práctica de nuestra larga experiencia familiar en el cultivo de los manzanos y en la aplicación de los métodos tradicionales de elaboración, a los cuales hemos dotado de la maquinaria más moderna para una mejora en la calidad del producto.



Innovación

Además de mantener los métodos tradicionales de elaboración, en Petritegi apostamos firmemente por la innovación: en los últimos años estamos utilizando nuevos sistemas de cultivo en nuestros manzanos, como el uso de patrones en eje central y la disposición del manzanal conocida como "muro frutal". Además participamos en investigaciones llevadas a cabo por la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa y la Universidad del País Vasco sobre las sidras monovarietales y sobre el efecto que tiene el ácido glucónico en la calidad de las manzanas.

Gastronomía Comedor

En cuanto a la sidrería, la innovación está presente en la modernización de las instalaciones y de la bodega; en ofertar **menús especiales para vegetarianos, infantiles, etc.**; todo ello para ofrecer a nuestros clientes una mayor comodidad a la hora de vivir una experiencia gastronómica única: **el txotx**.



LA SIDRA NATURAL PETRITEGI

Elaboramos esta sidra con una mezcla de manzanas cultivadas por pequeños propietarios del País Vasco (60-70%) y otras variedades foráneas procedentes de las mejores zonas de producción de manzana sidrera.

LA SIDRA NATURAL "EUSKO LABEL" PETRI

Es una sidra que elaboramos 100% con manzanas cultivadas en el País Vasco, gran parte en nuestros manzanales, y con el certificado de calidad "Eusko Label" otorgado por la fundación HAZI del Gobierno Vasco. La selección de nuestras mejores variedades autóctonas se traduce en una sidra aromática con una agradable txinparta (carbónico endógeno) que le confieren una agradable frescura en boca.

AMBAS SIDRAS SE PRESETAN CON EL UTILÍSIMO "TAPÓN-ESCANCIADOR"



“ Y en este año 2015, la novedad que presentamos desde Petritegi es el Mosto-flor SAGARLORE, un zumo elaborado 100% con manzanas sidreras recién prensadas ”



Todos nuestros productos se pueden obtener en nuestras instalaciones, a través de la venta on-line en nuestra página web y en algunos puntos exclusivos de distribución.

www.petritegi.com