

Solo con el seguimiento que hemos llevado, durante cuatro generaciones, de la selección de las mejores manzanas, además del cuidado proceso de limpieza y prensado, se consigue la sidra natural Bereziartua de mayor calidad. Una sidra joven, elaborada de la mejor manera tradicional, para el placer de todos vosotros. De hecho el nuestro, ha sido un proceso, que durante más de un siglo, hemos ido mejorando con las técnicas más avanzadas.



Nuestra sidra es una sidra que llena de sabor el paladar y que es muy valorada en nuestra comunidad, puesto que durante todo el año, mantiene todo su sabor y frescura. Nuestros esfuerzos siempre nos ha llevado a conseguir los más altos niveles de calidad.

## Bereziartua Sagardoa

Astigarragako sagardo naturala



Casa Berearan - Iparralde Bidea, 16  
20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)  
Tel.: 943 555 798 - Fax: 943 331 910  
[www.bereziartuasagardoa.com](http://www.bereziartuasagardoa.com)



Lau belaunaldiz ikasitako, sagar bikainen aukeraketa eta ondo zaindutako garbitze eta prensatze prozesuak bakarrik lortzen du, kalitate hobereeneko sagardoa. Ohiko eran lortutako sagardo gaztea. Bestalde, gure sagardotegian, beharreakoak izan diren aurrerapenekin, mende bat baino gehiagoz jarraitu dugun prozesua hobetzen joan gara. Ondorioz, Bereziartua Sagardo naturala sortzen da zuen guztion gozamenerako.

Gipuzkoako sagardo ekoizle nagusienetakoak gara eta ISO 9001 kalitatezko ziurtagiria jasotzen ere, lehenengoak izan ginen. Gure zerbitzuen artean, taberna, jatetxe, banatzaile eta merkatal guneetan ere banaketa egiten dugu. Aldi berean, nahi duenak, Astigarragako Bereziartua sagardotegian, eskuragarri izango du gure sagardoa.

Somos uno de los mayores productores de sidra de Gipuzkoa y fuimos también, los primeros en conseguir la certificación de calidad ISO 9001. Contamos con un buen reparto a bares, restaurantes, distribuidores y grandes superficies, completando nuestros servicios, con la venta directa a todo el que lo desee, desde nuestras instalaciones en Astigarraga.



Gure sagardoa, zaporez oso betegarria da eta biziki estimatua gure lurraldean, izan ere, bere zapore eta freskura guztia urte osoan matentzen baitu. Gure ahaleginak, goi-mailako kalitateruntz bideratuak izan dira beti.

