

BIDE BERRIAK SAGARDOAREN MUNDUAN

Bertako sagardoak, latan?

Atzerrian ohikoa bada ere, euskal herrian oraindik gauza berria da sagardoa formatu horretan ontziratzea. Badira, ordea, bide horri ekin dioten ekoizleak



N.G.

19-01-24 | 08:00



Zapiain latak sagardoa / N.G.

Ameriketako Estatu Batuetan erabat ohikoa da sagardoa latan edatea; Euskal Herrian, berriz, oraindik ere gutxi dira bide horri ekin dioten sagardogileak. Oiharte sagardotegian (Zerain) 2019an merkaturatu zuten lehena, eta haien ondotik beste batzuk etorri dira: Petrítegi (Astigarraga), Zapiain (Astigarraga), Bizio (Iurreta), Zelaia (Hernani), Isastegi (Tolosa) eta Saizar (Usurbil).



Compartir el artículo



Compartir una noticia



Facebook



Twitter



Linkedin



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico

Hiru sagardo eskaintzen ditu lata formatoan. **Sagardo naturala:** Euskal Sagardoa Jatorri Deitura duen sagardoa. Urtebi Handi legamia erabili da muztioaren hartzidura egiteko. Sagardo orekatua eta fruta freskoaren usain atseginetua (edukiera: 250 cl).

Sagarkrash sagarra: Euskal Herrian landutako sagardo sagar mikatz, gozo zein garratzak, eta sagar zukua oinarri duen edari freskagarria. Alkohol graduazio baxuko edari arin orekatu eta karboniko atseginduna (edukiera: 250 cl).

Sagarkras limoia: Euskal Herrian landutako sagardo sagar mikatz, gozo zein garratzak, eta limoi zukua oinarri duen edari freskagarria. Alkohol graduazio baxuko edari arin orekatu eta karboniko atseginduna (edukiera: 250 cl).

Zapiain

Compartir el artículo



Compartir una noticia

 Facebook

 Twitter

 LinkedIn

 Whatsapp

 Telegram

 Correo electrónico

Astigarraga, Tolosa eta Errezilgo sagarrarekin egindako Euskal Sagardoa da, nagusiki Urtebi Txiki, Txalaka, Mikatza eta Moko barietateekin egina. Sagar barietate bakoitzaren heldutasuna maila egokira iristen denean, jaso eta upategian eskuzko aukeraketa egiten dute, sagarra garbitu ondoren. Duen karbonikoa naturala da, hartziduratik datorrena. Ez zaio ez gasik ez inongo kontserbanterik gehitu. Sagardo hau ez da ez pasteurizatu ez iragazi (edukiera: 440 cl).



Compartir el artículo



Compartir una noticia

-  Facebook
-  Twitter
-  LinkedIn
-  Whatsapp
-  Telegram
-  Correo electrónico

borobila eta anaitzua. Eta dukatari uzten duen tenoritasunak edaten jartatzeko gonbila egiten digu. Legami naturalekin egindako Euskal Sagardoa da, legami komertzialik erabili gabe irakina. Sagasti desberdinetako gure sagarrek dakartzaten legamiak erabiltzen dira (edukiera: 440 cl).

Oiharte

Bi erreferentzia merkaturatu ditu Oihartek: **Euskal Sagardoa**: %100 bertako sagarrarekin egindako sagardo naturala (edukiera: 440 cl).

Lupuludun Euskal Sagardoa: Euskal Sagardo jatorri deiturako sagarrez eginiko sagardoa, lupuluarekin fermentatua. Sagardoaren freskotasuna eta lupuluk ematen dion mikaztasun fina uztartzen ditu. Sagardo naturala da dastatzerakoan, baina lupuluaren lurrinak an-tzematen dira (edukiera: 440 cl).



Compartir el artículo



Compartir una noticia



Facebook



Twitter



Linkedin



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico

laminoen eta azidotasun atseginarekin arteko harmonia perfektua (edukiera: 330 cl).



Isastegi latak sagardo / N.G.

Bizio

Turbia izena du Bizioaren proposamenak, 2022ko uztan kaleratutako lehen sagardoa eta orain arte latan egindako sagardo bakarra, uzta horretako lote esperimentalen zati gisa. Okaranen eta gerezien bigarren erabileraren emaitza da; hau da, fruitu horiek Malandra eta Basoa sagardoak ekoizteko erabili ziren oso mazerazio labur batekin. Sagardo hau udan edateko edota janari sendoa laguntzeko aproposa da. Zorrotza, freskoa, bizia eta arabisagar kolorekoa. Gominola ga-rratz

Compartir el artículo



Compartir una noticia



Facebook



Twitter



LinkedIn



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico

Compartir el artículo



Compartir una noticia

-  Facebook
-  Twitter
-  LinkedIn
-  Whatsapp
-  Telegram
-  Correo electrónico

PUBLICIDAD

Compartir el artículo



Compartir una noticia

-  Facebook
-  Twitter
-  LinkedIn
-  Whatsapp
-  Telegram
-  Correo electrónico

Compartir el artículo



Compartir una noticia



Facebook



Twitter



Linkedin



Whatsapp



Telegram

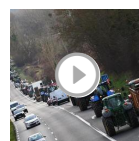


Correo electrónico

ÚLTIMOS VÍDEOS

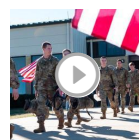
UNIÓN EUROPEA

Continúa la huelga de agricultores en Francia con el bloqueo de carreteras



VÍDEOS

Tres militares estadounidenses muertos y 25 heridos en un ataque de un dron en Jordania



FOTOS

Feijóo avisa a Sánchez que será castigado en las urnas y tendrá un final "más pronto que tarde"



Imanol Pradales, proclamado por el PNV candidato a lehendakari



Compartir el artículo



Compartir una noticia



Facebook



Twitter



Linkedin



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico