

K10.039

## SAGARDOA ZENTZUMENEN BIDEZ DASTATZEKO FITXA PROFIL OROKORRA

| DASTATZEKO ALDIAK     | IRIZPIDEAK                            | IRUZKINAK  |
|-----------------------|---------------------------------------|--|
| IKUSTEAN              | Araztasuna                            | Produktua ez iragazteari zor zaion uhertasun arina   |
|                       | Kolorea                               | Hortik berderakoa  |
|                       | Jariakortasuna                        | Oso jariakorra   |
|                       | Eferbeszentzia isurtzerakoan          | Aletxo xehea du ezaugarri  |
|                       | Eferbeszentzia, iraunkortasuna        | Aletxo iraunkorra likidoaren goiko aldean  |
|                       | Eferbeszentzia, burbuilen tamaina     | Ez dago edalontziari itsatsitako burbuilarik   |
|                       | Ikusi batera                          | Sagardoaren berariazko ibura   |
| USAINTZEAN            | Indarra                               | Nahikoa  |
|                       | Mota                                  | Benetako aromak, gazteetatik helduetara  |
|                       | Nabardurak                            | Fruta heldugabe edo helduak (sagarra, anana, kiwia, arana, limoia, gerezia, merbika, udarea eta abar)  |
|                       | Balorazio orokorra                    | Sagardoak bakarrik eskaintzen dituen berezko sentsazioak   |
| DASTATZEAN            | Hasierako zaporea                     | Oso freskoa, garraztasun arinekoa, bizia   |
|                       | Egitura-zaporea                       | Arina, baina nahikoa gorputz duena   |
|                       | Amaierako zaporea                     | Benetakoa, birbila, berorren bertuteak agerian uzten dituena   |
|                       | Oreka                                 | Balantze ona garraztasunaren eta astringentziaren artean. Sagardoaren beste berezitasun bat.   |
|                       | Gasa                                  | Garratz-sentsazio arina, mihiaren puntan hauteman daitekeena.  |
|                       | Sudur-atzeko indarra                  | Neurrikoa, nahikoa   |
|                       | Sudur-atzeko nabardurak               | Aromaren arrasto aldakorra, euskal kontsumitzaileek balioesten duten benetako irizpidea (garraztasun aldakor arin hori janariaren koipeekin nahasten da, zapore oneko hamaika konbinazio sortuz)   |
|                       | Dastatu osteko iraunkortasuna         | Oro har ez da gehiegizkoa  |
| Zapore orokorra       | Bizia eta freskagarria, edaten erraza |  |
| ONDORIOA              |                                       | Euskal gastronomiako plater ugariarekin batera dastatzeko jatorrizko edaria. Horien artean ditugu txarkuteria, bakailaoa, mariskoa, arrain eta haragi errea, gazta eta tortilla-mota ugari.<br>Tabernaz tabernako edari ere bada, festa eta chiturei lotutakoa.<br>Edari natural dietetikoa (alkohol gutxikoa, %6; azido azetikoa duena, organismoarentzat onuragarri dena; B taldeko bitaminak dituena) |
| DASTATZEKO BALDINTZAK |                                       | Sagardo-edalontzi handia, bereziki fina.<br>Tenperatura, 11 gradu zentigradu.<br>Altuera pixka batetik zerbitzatu behar da, karbonikoari bide emateko, horrek baitaramatza aromak.<br>Zurrutada txikiak eta edalontzia beti hutsik.  |