



Gastronomía Vasca

Un viaje a través de los sabores

Catas de sidra para grupos por Gastronomía Vasca

Archivado en: [Productos](#)



Una divertida e interesante manera de conocer de primera mano las peculiaridades de la sidra natural de Gipuzkoa son las catas guiadas para grupos que ha puesto en marcha Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga.

Al grito de 'txotx!' se abren las barricas de sidra para proceder a la degustación de este producto típico de la gastronomía vasca. Una de las novedades de la recién comenzada temporada son las 'probaketas' o catas guiadas en sidrerías que organiza Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga.

Estas degustaciones se realizarán durante los meses de enero, febrero y marzo de 2010. Tienen una duración de hora y media y el número máximo de participantes es 25 personas.

Más información en Sagardoetxea.
Teléfono: 943 55 05 75
Mail: prentsa@sagardoetxea.com



Miércoles, 27 Enero, 2010 - 18:27 pm

Escribe un comentario

Nombre*

E-mail* (no se publica)

Website

Comentar

Enviar comentario

Buscar

• categorías

- [Eventos](#) (2)
- [Productos](#) (3)
- [Recetas](#) (2)

• nuestros colaboradores

No users found.

• artículos recientes

- [Catas de sidra para grupos](#)
- [Mondeju de Zaldibia](#)
- [Nueva temporada de Txakoli de Getaria](#)
- [Temporada de la sidra 2010](#)
- [Porrusalda](#)

• sígueme en:



• Páginas

- [Dicen de Gipuzkoa](#)
- [Nuestros favoritos](#)
- [Ponte en contacto](#)
- [¿de qué va esto?](#)
- RSS:
 - [Artículos](#)
 - [Comentarios](#)
- [la gastrowiki](#)

• Etiquetas

[Astigarraga bodegas](#) [botellas](#) [caldo](#) [cosecha](#) [creaciones](#) [Denominación de Origen](#) [Gastronomía Vasca](#) [Getaria](#) [Gipuzkoa](#) [Goierrri](#) [Hernani](#) [litros](#)
[mondeju](#) [morcilla](#) [Museo de la Sidra](#) [oveja](#) [platos](#) [producto](#) [puerros](#) [receta](#) [sagardoa](#) [Sagardoetxea](#) [sagardotegi](#) [saludable](#) [sidra](#) [sidrerías](#) [temporada](#)
[tradicional](#) [txakoli](#) [TXOTX](#) [verduras](#) [vino](#) [Zaldibia](#)