

Petritegi

La familia Goikoetxea - Otaño ha heredado una tradición centenaria que comenzó a desarrollarse en el caserío Petritegi antes del año 1527. La elaboración y venta de sidra. En la actualidad somos la quinta generación al frente de una sidrería de siempre que se distingue por su firme compromiso en el trabajo del día a día por la mejora de nuestra sagardoa, aunando elaboración tradicional y las más modernas tecnologías.

En Petritegi hemos sido testigos de la evolución histórica vivida tanto en la forma de elaborar la sidra como en la forma de consumirla. Hemos pasado del antiguo caserío-lagar y la elaboración artesanal a la innovación tecnológica en modernas instalaciones. Además hemos pasado de "tavernar" sidra en las cubas del viejo caserío al actual rito del txotx en nuestra moderna bodega.



HORARIO VISITAS

Martes a Sábado

10h – 12h – 16:30h – 18:30h

Domingos

10h – 12h



Visita Nocturna

Del 15 de Junio al 15 de Septiembre

Viernes 22:00h

Reserva previa recomendada

visitas@petritegi.com

Tel: +34 943 472208

HORARIO COMIDAS / CENAS

Lunes a Jueves

De 20h a 22h

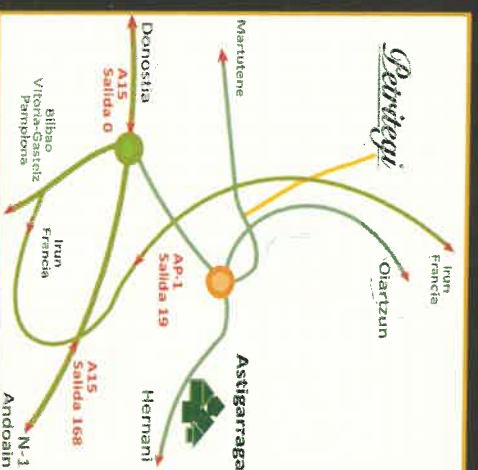
Viernes a Domingo y festivos

De 13h a 15:30h y de 20h a 22h

Información y reservas

reservas@petritegi.com

Tel: +34 943 457188



Somos
tradición...
sentimiento...
e innovación

Petritegi

www.petritegi.com

VISITAS GUIADAS

Descubre el proceso de elaboración de la sagardoa en el caserio Petritegi, así como nuestra historia familiar, ligada al mundo sidrero. Una completa visita guiada comenzando desde el manzano, polinización, la fermentación, las prensas y disfrutando de un documento audiovisual que ilustra la evolución desde el siglo XVIII hasta nuestros días de la Sidra natural en Petritegi. Tras la visita degustaremos la sidra acompañada de un pintxo de chorizo a la sidra... Buen provecho!!

VISITA ESENCIAL

Visita guiada + Degustación de chorizo y sidra
Adultos 8 € Niños 3 €

PREMIUM

Visita guiada + Menú sidrería
Adultos 35 € Niños consultar

GOURMET

Visita guiada + Degustación de productos de la tierra y sidra
Adultos 12 € Niños 7 €

VISITAS NOCTURNA

Visita guiada bajo las estrellas donde el silencio y los aromas de las manzanas son los protagonistas.
Adultos 10 €

BODEGA – SIDRERÍA

En Petritegi la tradición heredada por nuestra familia es la vida de una empresa moderna, donde la bodega es el lugar en el que confluyen dos realidades:

la **sagardoa**, producto que elaboramos con los mejores manzanos que nos ofrece nuestra tierra.

El **rito del txotx**, expresión cultural del pueblo vasco resultado de la suma de su historia y gastronomía.

En Petritegi te ofrecemos la posibilidad de vivir una experiencia gastronómica única: Degustar en la Bodega nuestra sagardoa de calidad, directamente de las diferentes kupelas, mientras se disfruta de algunos platos típicos de la cocina vasca en un ambiente singular.

Abierto todo el año!!

www.petritegi.com

Tel: 943 457188

reservas@petritegi.com

ACTIVIDADES

En Petritegi ofrecemos la posibilidad de organizar diferentes actividades ofreciendo a nuestros clientes todo aquello que ayude a que sus reuniones y celebraciones sean más especiales.

Cursos de cata

Visitas guiadas / Visitas educativas

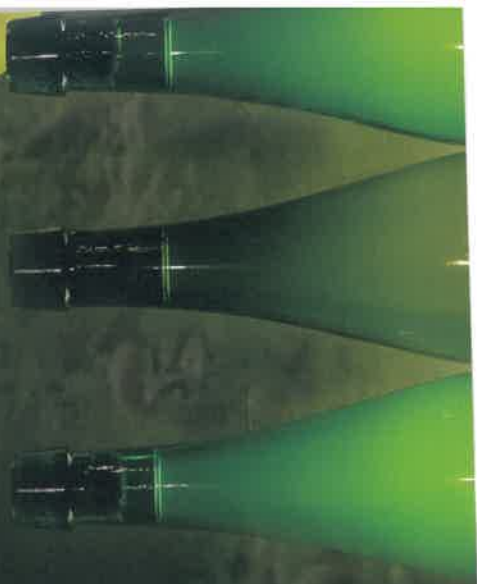
Reuniones de empresa, eventos, congresos...

Exhibiciones de deporte rural y bailes vascos

Bertsolaris, Ochote ...

NUESTROS PRODUCTOS

Equilibrio-conocimiento-experiencia es la clave de la sagardoa de calidad "Petritegi". Sidra Eusko Label "Petri" elaborada únicamente a partir de la selección de las mejores manzanas de Guipúzcoa. Vinagre "sagarpe" elaborada a partir de sidra natural.

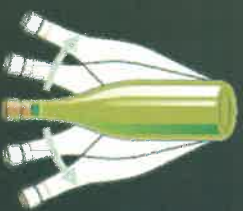


Recomendaciones de consumo

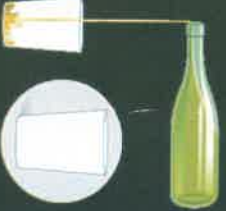
Almacenar el producto embotellado en un lugar fresco, sin grandes oscilaciones de temperatura y en posición horizontal. Para disfrutar de todas sus cualidades, se recomienda consumir dentro del año de embotellado.



Se recomienda servir la botella entre 10 y 13°C.



Producto no filtrado, con el tiempo tiende a reposar parte de sus propiedades en el fondo de la botella. Antes de abrir, se recomienda poner la botella boca abajo y agitarla para homogeneizar la sagardoa.



El vaso, para obtener la máxima expresión de la sagardoa, debe ser ancho y fino. A la hora de servir se aconseja levantar ligeramente la botella para que la sagardoa golpee el cristal del vaso y seguidamente degustar sus propiedades.



Una vez abierta, se recomienda tomarla en un tiempo corto y poner el corcho para conservar la frescura de la sagardoa.

Petritegi

Sidra Natural

Petritegi bidea - 20115 Astigarraga
Tel: 943 457 188

www.petritegi.com



Petritegi Sagardoa

La sagardoa Petritegi es la bebida resultante de la fermentación alcohólica de la manzana fresca seleccionada. Es elaborada conjugando las prácticas tradicionales y la innovación, esforzándonos día a día en la mejora de la calidad de nuestro producto, sin adición de azúcares. El gas carbónico que contiene es de origen endógeno exclusivamente. su graduación alcohólica adquirida será superior a 4,5 grados.

El carácter de nuestra sagardoa se consigue gracias a los años de experiencia acumulados y la mezcla equilibrada entre las variedades de manzanas ácidas amargas y dulces para conseguir una sagardoa - sidra natural de nuestra región.

La calidad de las Sagardoa-Petritegi-Sidra Natural se garantiza hasta el último momento gracias al seguimiento y control del producto llevado a cabo por los técnicos de Petritegi y con los resultados analíticos efectuados en el Laboratorio Frisoro.



El vinagre de manzana procede de una doble fermentación, esto es, una primera fermentación alcohólica donde el zumo de manzana se transforma en sidra y una segunda fermentación acética donde el alcohol se transforma en ácido acético característico del vinagre.

Vinagre Sagarpe

Petri Sagardoa

Las técnicas de elaboración de la Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco Eusko Label "Petri" son las mismas con la diferencia de que las variedades utilizadas para su elaboración son 100% autóctonas, manzanas registradas y catalogadas por la Fundación Kalitatea en manzanas de Euskadi (Patzuola, Txalaka, Txori sagarra, Udare marroi, Urdin, Urtebi biki, Gezamina, Goikoetxe, Ibarra, Udare sagar, Moko, Mozolola, Palacio y Verde agria son las variedades autóctonas más habituales).

Son los técnicos de Kalitatea los que se encargan del control y certificación del producto desde el manzanal hasta el producto terminado. Solo se embotella e identifica como Eusko Label aquella sidra que ha superado los controles por el "Comité de Cata" establecidos por kalitatea.



En dicha transformación hay multitud de elementos que se conservan tales como las sales minerales entre las que destaca el potasio, el cual aporta cualidades diuréticas al vinagre de sidra. Esta y otras cualidades son las que hacen que el vinagre de sidra sea tan sano y beneficioso para la salud.



Petritegi

*sagardoa * sidra natural*

Petritegi bidea 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

Tel: 943 457 188



Caja de 12
botellas de
75 cl.



Estuche de
6 botellas
de 75 cl.



Si le gusta nuestra
SAGARDOA "SIDRA NATURAL",
la pueden comprar de forma cómoda a través de
internet en nuestra tienda on-line.

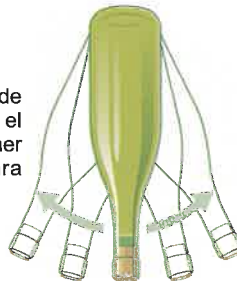
www.petritegi.com

Recomendaciones de consumo y conservación de la SAGARDOA "SIDRA NATURAL"



Para disfrutar de sus cualidades se recomienda consumir dentro del año de embotellado.

Producto no filtrado, con el tiempo tiende a reposar parte de su propiedades en el fondo de la botella. Se recomienda poner la botella boca abajo y agitarla para homogeneizar la Sagardoa.



Una vez abierta, se recomienda tomarla en un tiempo corto y poner el corcho para conservar la frescura de la Sagardoa.

La temperatura de consumo debe ser entre 10-13 °C.



10-13°C



El vaso, para obtener la máxima expresión de la Sagardoa, debe ser ancho y fino. A la hora de servir se aconseja levantar ligeramente la botella para que la Sagardoa golpee el cristal del vaso y seguidamente degustar sus propiedades.



Petritegi

*sagardoa * sidra natural*

Petritegi bidea 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

Tel: 943 457 188



Caja de 12
botellas
de 75 cl.



Estuche de
6 botellas
de 75 cl.



Si le gusta nuestra **EUSKAL SAGARDOA**,
"100% MANZANA AUTÓCTONA"
la puede comprar de forma cómoda
a través de internet en
nuestra tienda on-line.

www.petritegi.com



*Recomendaciones de consumo y conservación
de la EUSKAL SAGARDOA,
"100% MANZANA AUTÓCTONA"*



Para disfrutar de sus cualidades se recomienda consumir dentro del año de embotellado.

Producto no filtrado, con el tiempo tiende a reposar parte de su propiedades en el fondo de la botella. Se recomienda poner la botella boca abajo y agitarla para homogeneizar la Sagardoa.



Una vez abierta, se recomienda tomarla en un tiempo corto y poner el corcho para conservar la frescura de la Sagardoa.

La temperatura de consumo debe ser entre 10-13 °C.



10-13°C



El vaso, para obtener la máxima expresión de la Sagardoa, debe ser ancho y fino. A la hora de servir se aconseja levantar ligeramente la botella para que la Sagardoa golpee el cristal del vaso y seguidamente degustar sus propiedades.