

# LARRALDEA

## Larraldeea

Sagardoa



Nafarroako  
Artisau  
elikagaiak

# LARRALDEA

Buru plaza, z/g

Telfnoa.: (948) 58 05 20

31.795 LEKAROTZ (Nafarroa)



Atzeraldi luze baten ondoren, 80. hamarkadaren amaieran berriro azaltzen dira sagardotegiak, batez ere Baztango bailaran. Sagardo onenatariko eta naturaletarikotzat jotzen da, gaur egun, Baztango sagardoa, bertan baitaude sagar-barietateak landatzeko lur egokiak, sagardogintzan erabiltzen diren sagarrak, alegia.

Irailean hasi eta azaroaren bukaeran amaitzen

da **GURE HIRU HEKTAREAKO BERTAKO SAGARRAREN** uzta.

Sagarrak bildu ondoren, sagarrak birrindu eta beratzen jartzen dira denbora-epe labur batez, sagarraren usain gozoa eta zaporea areagotzeko. Ondoren, prentsaketari ekiten zaio, eta muztio izeneko likido bat izurtzen da. Muztioa ohituraz deituriko "kupeletan" gordetzen da, eta bertan bi irakinaldi izango ditu: lehena azkarra eta zaratatsua, tenperatura txikian, eta, bestea, mantsoagoa, kupela beterik eta itxita dagoela. Nahi den dentsitatea lortu ondoren botilaratzen da. Botilaratze-prozesua hainbat jaialditan egiten da, beti ere sagardo motaren arabera. Izan ere, errito oso bat dugu lurralde honetan sagardogintza.

## **GEURE PRODUKTUAK**

### **SAGARDO NATURALA**

### **BARLANGOTA SAGARDOAREN BRANDYA.**

### **SAGARDOAREN PATTARRA.**