

SAGARDOA - SIDRA NATURAL



Irigoien®
HERRERO

PRODUCCION
LIMITADA

6% VOL



E
30.08667/SS
C. E. E.

Elaborado y embotellado
por I. Irigoien
N.R.E. 5216-S.S.

ASTIGARRAGA

SAGARDOAREN DEKALOGOA DECALOGO DE LA SIDRA



Irigoien®

HERRERO

tel. 943 55 03 33 – Iparralde Bidea, 12 – 20115 ASTIGARRAGA

La sidra natural Irigoien no contiene conservantes por lo que una vez abierta la botella ha de consumirse en su totalidad.

Es una botella joven, los años le pesan.

La temperatura de degustación debe ser fresca pero no fría (11°C - 13°C).

Es aconsejable refrescarla en agua fría antes de su consumo.

Por su carácter natural, la sidra Irigoien puede presentar posos que desaparecerán agitando la botella antes de su descorcho.

Se servirá desde cierta altura, manteniendo el vaso ligeramente inclinado.

El vaso para degustar la sidra ha de ser de cristal fino y boca ancha.

Se servirá solo la cantidad de sidra que se vaya a tomar de un trago.

Su peculiar sabor acompaña perfectamente a numerosos platos.

Es una bebida refrescante nutritiva de baja graduación alcohólica (+/- 6° vol.)



1. Irigoien sagardo naturalak ez dauka kontserbanterik, hau dela eta, botila zabaldukoan guztiz bukatu behar da.
2. Edari gazte bat da, urteekin kalitatea galtzen duena.
3. Dastatzeko tenperatura egokiena 11 eta 13 graduren artean dago.
4. Gomendagarria da edan aurretik uretan hoztea.
5. Bere izaera naturalagatik Irigoien sagardoak hondarak agertu ditzake; botila eraginda desagertzen dira.
6. Altuera egoki batetik isuri da, edalontzia pixka bat alderatuta jarritz.
7. Sagardoa dastatzeko edalontzia kristal mehe eta aho zabalekoa izan behar du.
8. Berehala edango den sagardo kantitatea zerbitzatuko da.
9. Bere aparteko zapo-reagatik hainbat platerrekin egokitzen da.
10. Graduazio baxuko edari freskagarri eta elikagarria da.

ELABORACION
ARTESANAL

BORACION
ESANAL

75 cl.

5 cl.

