

PUNTAREN PUNTAN

etengabe hobetzen gaituzten sormen prozesuen dastaketa

eskerrikasko zuen arretagaitik!



Kontaktua: Jon Ander Garcia eta Itziar Aranburu

Marrazketa Mintegia - Departamento de Dibujo

657709719/20

943 454366

usandizaga.arte@gmail.com:

PUNTAREN PUNTAN

NOIZ:

2009

URRIA

- ERDIALDErako infomazioa bildu

AZAROA

- HASERAN Sagardoetxea bisitatu
- ERDIALDEAN sagardotegietara bisita
- BUKAERAN etiketaren diseinu prozesua burutu

ABENDUA

- HASERAN etiketen aurkezpena
- ERDIALDEAN Erakusketa prestatu
- BUKAERAN Erakusketaren komunikazioa prestatu

2010

URTARRILA

- BUKAERAN Erakusketa
- BUKAERAN Sagardotegian afaria

aldapeko sagarraren
adarraren puntan
puntaren puntan
txoria zegoen kantari
txiruliruli
txiruliruli
nork kantatuko ote du
soinutxo hori?



NOLA:

Sagardun:

- Sagardoetxean bisita gidatua taldearekin
- Bi botila sagardo marka bakoitzeko eman batean etiketa berria jarriko dugu bestea erreferentzia bezala erabiliko dugu
- Sagardotegi bakoitzak ikasle batekin bisita data adostuko du eta elkarrizketa labur eta irekiaren bidez sagardo bakoitzaren esentzia – etiketaren mezua bideratuko da
- Aldez aurretik, jakinaren gainean jarri sagardotegiak eta egun horretarako
- Etiketen eta logotipoen artxiboak digitalean kalitate altuan (baleude) bildu eta luzatu
- Sagardo etxean botila berri vs botila ohikoen erakusketatxoak jarriko da
- Erakusketaren komunikazioa bideratu: kartela-tarjetoia, komunikabidetara luzatu, boletinean, webgunean, sagardotegien bidez,...

Usandizaga:

- Sagardoetxea bisitatu
- Packaging eta etiketa diseinui buruzko saioak jaso
- Ikasle bakoitzak informazio bilketa pertsonalajasotako informazioarekin etiketa berri bat sortu eta burutu
- Erakusketa prestatu
- Erakusketaren komunikazioa prestatu, erakusketako grafika eta ekimena iragarriko duten Komunikazioko Aplikazio Grafikoak diseinatu eta garatuko dituzte.

PUNTAREN PUNTAN

NOR:

Publizitate Grafika Goi Mailako Heziketa Zikloko 2. mailako hamairu

ikasleak arituko dira diseinu lanetan

Profesional mailan murgiltzen ari diren 19-25 urte bitarteko diseinu

ikasleak

13 sagardotegi 13 ikasle

Alorrenea	Iban Bujan
Astarbe	Cristina Carrasco
Bereziartua	Julen Cano
Gartziategi	Sara Comeron
Gurutzeta	Nerea del Teso
Lizeaga	Irene Egimendia
Mina	Amaia Esteban
Petritegi	Xuban Guerra
Rezola	Iñigo Hernandez
Saizar	Sonia Lage
Txopinondo	Iraia Membrive
Zapiain	Miriam Salado
Zelaia	Aitor Saumell



Escuela Superior de Diseño y Moda



Escuela Superior de Diseño y Moda



PUNTAREN PUNTAN



Diseinu Grafiko proiektuen ikasgaien, 10 orduz asteen, ikasleen proiektu pertsonalak bideratzen ditugu. Horretarako enkargu profesional errealei erantzuna eman eta zenbait ekitalditan partehartzen dugu. Urte hauetan hurrengoekin elkarlanean proiektu interesgarriak burutu ditugu: Donostiako Udala eta Emakume elkarteek antolatutako emakumearekiko indarkeriaren aurkako eguneko komunikazio kanpaina, Aquariumarekin elkarlanean, Manadoko Ozeanoen akordioaren inguruko erakusketa, Euskal Fondoarentzat Gervasio Sanchezen Vidas Minadas argazki erakusketarako kartela eta eskupapera, Euskal Fondoarentzat Asier Bastidaren Amets bat eraikitzen argazki erakusketarako kartela eta eskupapera, Sahara Unitate Koordinakundearen triptikoa, Calcuta Ondoaneren triptiko, txosten eta beste aplikazio grafikoak, Loreak Mendianen kamisetentzako packaginga, Errenteriako Euskaldarrak Elkartearen Gastronomi Mintegirako kartelak,

clatz.com/alez



Ikus aurreko urteko ikasleen webguneak
www.maoresagarzazu.com
www.jaionegalvez.com
www.txill.com

NONDIK:

Donostiako Usandizaga-Peñaflorida-Amara BHIIn duela hamar urtetik Arte Batxilergoak hizkuntza grafikoarekin harremandutako ikasketak egitera doazen ikasleak prestatzen ditu. Programa eta emaitza sendoek, gure irakaskuntza ospea bermatu dute.

2007-2008 ikasturtetik Usandizaga da Diseinu Grafikoan Goi Mailako Heziketa Zikloa (Publizitate Grafikaren lan eremuan) eskaintzen duen Gipuzkoako ikastetxe publiko bakarra. Ikastetxeko moduluak irakasle aditu eta Diseinu Grafiko arloko profesionalek bideratuko dituzte, talde txikitik (15 ikasle) formakuntza praktikoa garatuz. Diseinu Grafikoaren arloko entepresetan lan praktikak eginez eta Azken Proiektu batekin osatzen da Zikloa, geroz eta espezializatuago eta gizarte eskaera handiagoa duen Diseinu Grafikoaren lan mundura sarbidea izateko.



PUNTAREN PUNTAN



Z E R :

Sagardun Partzuergoko sagardo botilen etiketa berdiseinu proposamena

Enbalapen, ontzi, poltsa eta etiketak dira izaeraren ispilu. Eta horiek dira limurtu eta produktua gureganatzera bultzatzen gaituztenak.

Etiketak, Kultura, tradizio, kalitatea adierazten duen paper puska txikiak, komunikazio indar izugarria du, eta besteak beste honako funtzioak bete beharko ditu:

Besteengandik desberdindu

Identifikagarria izan

Informazioa Eman

Argudiatu

Begirada erakarri

Atentzioa mantendu

Interesa sortu

Limurtu

Bezeroaren ispilu izan

Komentzitu

Ziurtagiri funtzioa bete

Fidagarritasuna lortu

Bezeroa fidelizatu

Produktua ber kualifikatu

Exklusibitatea eskaini

Egungo etiketak aztertuta, eta sagardogileen nahi eta beharrak entzunda gero, irudia, tipografia eta kolorearekin konposatuz emaitza profesionalak sortuko dira. PLanteamendua proiektuan datza, hau da, ez du gauzatzearen konpromesurik eskatzen sagardogileen aldetik.



PROIEKTU AURKEZPENA

Diseinu Proiektu eta Erakusketa proposamena

Usandizaga Institutua
10. urteurrena,
Arte Batxilergo eta Goi Mailako Heziketa Zikloa
Diseinu Grafikoan



Marrazketa Mintegia - Departamento de Dibujo
943 454366

usandizaga.arte@gmail.com

[usandizaga.arte.googlepages.com](https://www.usandizaga.arte.googlepages.com)

PUNTAREN PUNTAN

etiketa diseinua

sagardun partzuergoko sagardo botilak

6% Vol.

Usandizaga Institutuko Diseinu Grafiko ikasleak
Sagardun Partzuergoko sagardogileekin elkarlanean



puntaren
puntan

puntaren
puntan

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa

ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Museé su sagarno

Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado

11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30

Igandea / Domingo

11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga, Gipuzkoa

Tel: 00 34 943 550 575

www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30

Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian



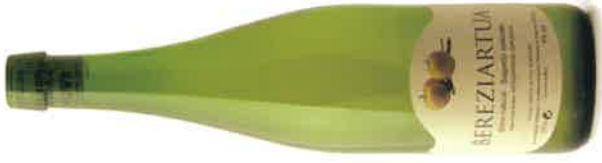
Identitatea aman	Dotar de identidad
Identifikagarria izan	Identificar
Informatu	Informar
Desberdindu	Diferenciar
Argudiatu	Argumentar
Begirada erakarri	Atraer la mirada
Atentziora mantendu	Mantener la atención
Interesa sortu	Generar interés
Limurtu	Persuadir
Bezeroaren ispilu izan	Ser espejo del cliente
Komentzitu	Convencer
Ziurtagiri izan	Certificar
Bezeroa fidelizatu	Fidelizar al cliente
Fidagarritasuna lortu	Transmitir fiabilidad
Produktua ber kualifikatu	Recualificar el producto
Marka kokatu	Posicionar la marca
Exklusibitatea eskaini	Ofrecer exclusividad
Berrerabilpena bultzatu	Potenciar la reutilización



Alortene - Aitor Saumell



Astarbe - Mirian Salado



Bereziartua - Iraia Membrive



Gartziategi - Sonia Lage



Gurutzeta - Cristina Carrasco



Lizeaga - Xuban Guerra



Mina - Amaia Esteban



Petritegi - Irene Egimendia



Rezola - Nerea del Teso



Saizar - Sara Comerón



Txopinondo - Iñigo Hernández



Zapiain - Julen Canc



Zelaina - Iban Bujan

Sagardun
Partzuergoko
Sagardo botilten
etiketa diseinua

Ciclo Formativo
Superior en
Gráfica
Publicitaria

IES Usandizaga BHI
Donostia





puntaren
puntan

puntaren
puntan 

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa

ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Musé su sagarno

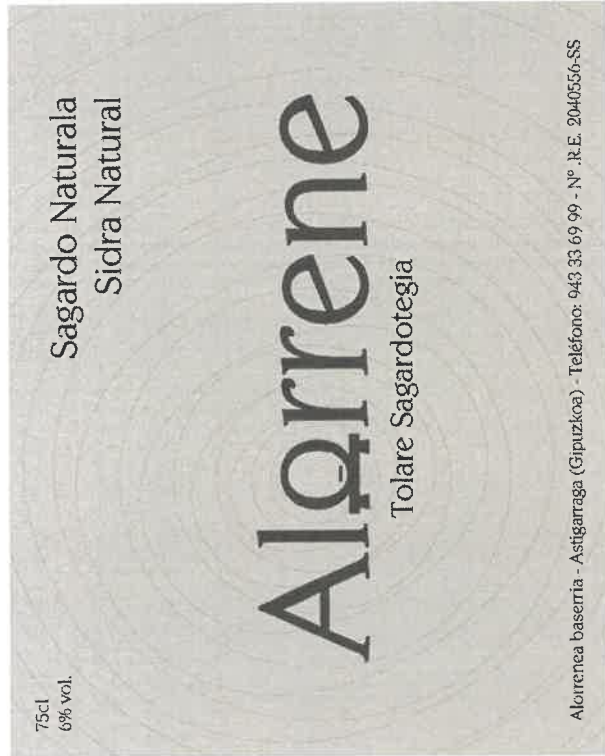
Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado
11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30
Igandea / Domingo
11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga, Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30
Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian





Alorrenearen "o".ari, kupela forma emanaz, imagotipoa bilakatu da. Egurraren trama, "o" errepikatuz egin da, tradizionaltasuna eta esperientzia indartuz. Modernoa alde bateik, konposaketan "o".arekin jolasten duelako eta klasikoa bestetik, koloreen konposaketa eta tipografiarengaitik.

La "o" de Alorrenea toma forma de kupela, creando así el imagotipo. La trama de la madera, ha conseguido mediante la repetición de la "o" reforzando la tradición y la experiencia. Por un lado, moderno, ya que juega con la "o" y clásico por la composición de colores y la tipografía.



Tolare



Alorrene

Centabel Book
Berezia
Euskal Kultura
Erakargarria

Kalitatea
Tradizionala
Zaporetxua
Sendoa

Originala
Pertsonala
Sinbolikoa
Moderno

Eboluzioa
Simetrikoa
Erregularra
Indartsua

Klasikoa
Dotorea
Irakurgarria
Argia

Atsegina
Armonikoa
Beroa
Etexkoa

Centabel Book
Especial
Oultura Vasca
Atraktivo

Calidad
Tradizional
Sabroso
Fuerte

Original
Personal
Simbólico
Moderno

Evolución
Simétrico
Atractivo
Fuerte

Cásica
Elegante
Legible
Claro

Agradable
Armónico
Caliente
Hogareño



puntaren
puntan

puntaren
puntan 

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa

ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Museé su sagarno

Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado

11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30

Igandea / Domingo

11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga. Gipuzkoa

Tel: 00 34 943 550 575

www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30

Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian



ASTARBE

sagardo naturala sidra natural



6% Vol.

Sirvase aprox. a 12 grados

El posible poso o sedimento que contenga la botella no empuja las características del producto, de auténtica Sidra Natural.

Elaborado por: José Manuel Astarbe Caserio Mendialdua, ASTIGARRAGA (GIJUZKOA)

75 cl.

Contiene sulfites



ASTARBE
sagardo naturala sidra natural



sagardo



Astarbe familiak zapore, kolore eta purutasun maila altuko sagardo naturala egiten du. Horri erantzunez, familia ezaugarrian oinarrituta, konposaketa zentratua, soila eta dotorea azaltzen du, kolore deigarriak izaera eranstean diolarik.

La familia Astarbe elabora una sidra natural de alto nivel de pureza, sabor y color. En correspondencia su etiqueta, basada en el distintivo familiar, presenta una composición centrada, sencilla y elegante, así como un color llamativo que le dota de identidad.

Bilbao tipografia
Euskaldun Kultura Gaurkotasuna Bereizkuntza

Tipografía Bilbao
Tipografía vasca Cultura Actualidad Distinción

“Astarbe” abizena
Sustraira Landakoa Aintzinekoa Sendia

Apellido “Astarbe”
Raíz Rústico Antigüedad Familia

Apaltasuna
Kolore bat Gardetasuna Solitasuna Berriztatzailea

Modestia
Un color Transparencia Sobriedad Innovador

Gill Sans Light tipografia
Ximentasuna Garaikidetasuna Sinplekeria

Tipografía Gill Sans Light
Pulcritud Contemporaneidad Simpleza

Txukuna
Garbitasuna Zentratua Lineala Formaltasuna

Ordenado
Limpieza Central Lineal Formalidad

Sidra kolorea
Urrea Naturaltasuna Erakargarria Estamentua

Color de la sidra
Oro Naturalidad Llamativo Clase

Seriotasun
Kalitate Xahutasuna Ospea Boterea

Seriedad
Calidad Pureza Prestigio Poder



puntaren
puntan

puntaren
puntan

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa

ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Musé su sagarno

Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado

11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30

Igandea / Domingo

11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga. Gipuzkoa

Tel: 00 34 943 550 575

www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30

Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian



 **Diseño**
USANDIZAGA
INSTITUTUA

usandizaga.arte@gmail.com



Sagardoetxea
herri baten erroak

Esta etiqueta transmite los conceptos de tradición, artesanía, y cultura, que caracterizan a este producto, de una forma elegante y moderna.

Para ello, se ha apostado por un diseño limpio sin muchos detalles, consiguiendo un agradable efecto visual, que nos atrae y gusta.

Etiketa honek produktuaren artisau, tradizionalitasun, eta kultura kontzeptuak transmititzen ditu, modu berri eta dotore batean.

Horretarako, xehetasun askorik gabeko eta garbitasuneko diseinu batetan apostu egin da, efektu bisual atsegin bat sortuz eta gure arreta lortuz.



BEREZIARTUA



Sidra natural



Trajan Pro
Regular
Manual
Profesional
Elegancia

Sagarrak
Laborantza
Sagar aukeratuak
Sagar naturalak
Ondo heziak

Arial
Regular
Clásico
Neutro
Información

Argazkia
Garaikeia
Artistikoa
Sintetikoa
Benetazkoa

Colorido
Colores cálidos
Naturaleza
Producto
Variedad

Negro
Clásico
Elegancia
Legibilidad
Informar

Papel reciclado
Artesanía
Contraste
Color tierra
Cultura

Trajan Pro
Erregularra
Eskulana
Profesionala
Dotoretasuna

Manzanas
Cultivo
Seleccionadas
Naturales
Elaborados

Arial
Erregularra
Klasikoa
Neutroa
Informazioa

Fotografia
Contemporáneo
Artístico
Sintético
Auténtico

Kolorea
Kolore beroak
Natura
Produktua
Aniztasuna

Beltza
Klasikoa
Dotorea
Irakurgarritasuna
Informazioa

Paper birziklatua
Artisaua
Kontrastea
Lur kolorea
Kultura

Sagardun Partzuergoko Sagardo botilten etiketa diseinua

Etiketa diseinua: Iraia Membrive

IES Usandizaga BHI





puntaren
puntan

puntaren
puntan 

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa

ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Museé su sagarno

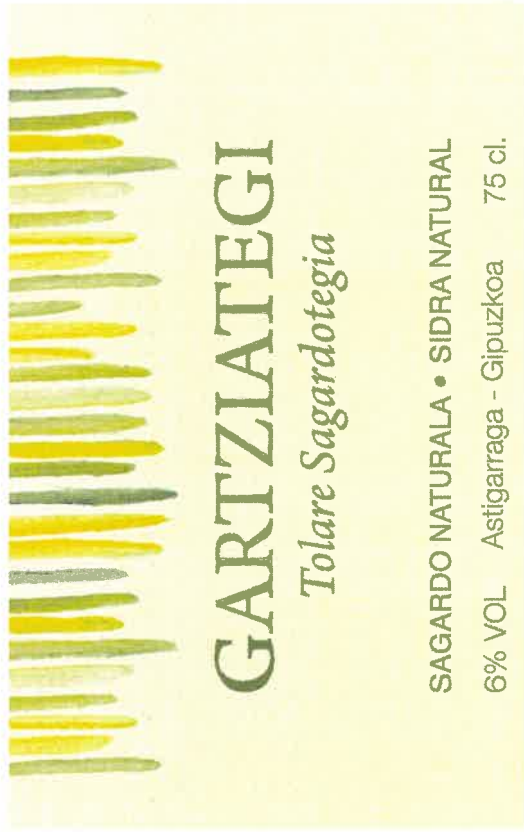
Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado
11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30
Igandea / Domingo
11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga. Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30
Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian





Gartziategiren ezaugarri nagusia elaborazio tradizionala eta sagardoaren kalitatea da, horregaitik etiketaren konposaketa zentratua eta garbia eta grafismoa eskulana txalapartaren armitmoa gogorarazten digu.

La principal característica de Gartziategi es su elaboración tradicional y la calidad de la sidra, por ello la composición centrada y limpia y el grafismo de la etiqueta nos remite al trabajo artesano y evoca al ritmo de la txalaparta.



GARTZIATEGI

Tolare Sagardotegia

SAGARDO NATURALA



Arno Pro tipografia Tradicionala Kalitatea Euskalduna

Txalaparta Hornapintura Elaborazio artsanala

Gaztea Aldaera Oraingoa Eskulana

Arno Pro Italka Elaborazio Tradizionala Dotorea

Helvetica Lineala Egungoa

Sagarrondo hostoa Sagarrak Suabea Landa

Sagardoaren kolorea Fresko Solla Neutro

Tipografia Arno Pro Tradicional Calida Vasca

Txalaparta Pintura mural Elaboración artsanala

Joven Variedad Moderno Artesano

Arno Pro Italka Elaboración tradicional Elegancia

Helvetica Simple Actual Limpio

Hojas del manzano Manzanas Suabe Campo

Color de la sidra Fresco Simple Neutro



puntaren
puntan

puntaren
puntan 

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa

ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Musé su sagarno

Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado
11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30
Igandea / Domingo
11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga. Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30
Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian



GURUTZETA

SAGARDO NATURALA

SIDRA NATURAL

ELABORADA POR GURUTZETA, S.A.I
ASTIGARRAGA (GIPUZKOA)

Alc.6% Vol. 75 cl.

N.R.E. 5203-SS
N.R.S. 3004262-SS

GURUTZETA



SAGARDO
NATURALA



Didona tipografia
Tradizio familiarra
Nekazal mundua
Ospea
Bilakaera

Sagardo edalontziak
Txotx egin
Taldea
Gozatu
Elkarbanatu

Kalitatea
Aukera handia
Mostua
Sagardoa
Naturala

Tipografia ebakia
Hobetu
Tradizionala
Fusioa
Eraberritzea

Adarra
Kupela
Fermentazioa
Usain gozo
Zaporea

Sagarrondo
Meteorologia
Prozesaketa
Bilketak
Landa

Sagarra
Hautaketa
Organikoa
Osasungarria
Lehengaila

Tipografia didona
Tradición familiar
Mundo rural
Prestigio
Evolución

Vasos de sidra
Hacer txotx
Grupo
Disfrutar
Compartir

Calidad
Variedad
Mosto
Sidra
Natural

Tipografía incisa
Mejorar
Tradicional
Fusión
Renovar

Rama
Barrica
Fermentación
Aroma
Sabor

Manzano
Meteorología
Tratamiento
Recogida
Campo

Manzana
Selectiva
Orgánica
Saludable
Materia prima



Gurutzeta sagardoa, familiar tradizioa eta teknologia berrien arteko nahasketak da. Etiketan, kontzeptu hauek irudikatu dira: transizio tipografien kontraste eta kolore beroen bidez. Naturaltasunari garrantzi handia eman zaio sagardorondoan bi hostoen eta "u" letraren bidez, sagardo edalontziak irudikatuz.

La sidra Gurutzeta es la fusión entre la tradición familiar y las nuevas tecnologías. En la etiqueta, estos conceptos se han plasmado mediante el contraste de las tipografías de transición y los colores cálidos. Haciendo especial reseña en la naturalidad del producto a través de dos hojas de manzano y la utilización del carácter "u" como vasos de sidra.

GURUTZETA

Aintzinako ustakiaz baliatuz egindako sagardoa duzu **GURUTZETA** eta botiletan azaltu dituzkeen hondarrak ere bere naturaltasunaren eragigarria bezalarik ez da. Guztiz konzentratua da botila aintzinean ireki aurretik, sagardoa bere osotasunarekin daitatuko duzu.

La sidra que os presentamos, **GURUTZETA**, es el resultado del método de elaboración tradicional y el posible poco que sobrevalega en el fondo de la botella no es más que una característica de su carácter natural.

Al desconchar la botella conviene agitarla, así se homogeneiza el producto, aumentando su calidad. Contiene sulfitos.



Consultar preferentemente antes de
18 meses de la fecha de empuado



puntaren
puntan

puntaren
puntan

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa

ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Musé su sagarno

Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado

11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30

Igandea / Domingo

11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga. Gipuzkoa

Tel: 00 34 943 550 575

www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30

Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian



 **Diseño**
USANDIZAGA
INSTITUTUA

usandizaga.arte@gmail.com

 **Sagardoetxea**
herri baten erroak



Lizeaga sagardotegiaren ezaugarri den iradizionaltasunari jarraituz, etiketaren berdiseinua sagar forma ezagunean oinarritu da; bestalde, ingeradak gehitu dira hondo berdean, kupaletako klariona iradokiz, mehea eta modernoaz azpimarratzeko.

El rediseño de la etiqueta, basado en la familiar manzana, mantiene la tradición de la que siempre ha hecho gala Lizeaga sagardotegia, y añade siluetas sobre el fondo verde que evocan las marcas de tiza de las kupelas dando un toque sutil y moderno.



LIZEAGA

sagardo



Euskaldun "Mecana" tipografia Tradizionaltasuna Kulturala Denbora	Etiqueta zaharra Forma Fruitua Uniformea Ospea	Klariona Kupelaren markak Naturala Mehetasuna	Basque Light Garbitasuna Birikila Dotoretasuna Bereizkuntza	Sagarra Tentazioa Naturala Jangala Osasuntsua	Izadi Zuhaitza Landarea Orekatuta Freskua	Horia Leuntasuna Sagardoa Lasaitasuna Argitasuna
Tipografia Vasca Tipografia mecana Tradizionalidad Cultural Tiempo	Antigua etiqueta Forma Fruto Uniforme Prestigio	Tiza Marcas de las kupelas Naturalidad Sutileza	Basque Light Limpieza Redonda Elegancia Distinción	Manzana Tentación Natural Comestible Sano	Naturaleza Árbol Vegetal Equilibrado Fresco	Amarillo Suavidad Sidra Calma Luminoso



puntaren
puntan

puntaren
puntan

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa



ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Musé su sagarno

Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado

11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30

Igandea / Domingo

11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga. Gipuzkoa

Tel: 00 34 943 550 575

www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30

Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian

 **Diseño**
USANDIZAGA
INSTITUTUA

usandizaga.arte@gmail.com

 **Sagardoetxea**
Herri Boloen Errodi

75 cl

6% vol.

sagardoa sidra natural

mina

ASTIGARRAGA

Consumir preferentemente antes de fin: OCT 2009 / DIC 2009 / MAR 2010
Cordeno sufitos. Embotellado por: Sidras Minas N.R.E 5756-S.S. Astigarraga

COSECHA 08/09/10

Lote 1.234.567.890

mina

ASTIGARRAGA

sagardoa

Minak bere etiketa aldatzen du gauregunatzeko. Eskuz landutako edizio tipografikak pertsonalizatzen du, konposaketa tradizionalarekin konbinatuz. Etiketaren ehundura erliebedunak produktuaren ezaugarri diren esperientzia eta artisauegitea iradokitzen du.

Mina se adapta a los tiempos, con su nueva etiqueta. Combina una tipografía de edición trazada a mano, haciéndola personal, y una composición tradicional. La textura rugosa de la etiqueta ayuda a transmitir la experiencia y la elaboración artesanal que caracteriza al producto.

AcademyEngraved
Trazu zaharrak
Serifa
Herritar kultura
Prestigio

AcademyEngraved
Rasgos antiguos
Serifa
Cultura popular
Prestigio

AcademyEngraved
Azpimarratuta
Eskuzko tipografia
Elkarketa
Garbitasuna

AcademyEngraved
Destacado
Tipografía manual
Fusión
Limpieza

AcademyEngraved
Eskuzko tipografia
Hurbiltasuna
Garbitasuna
Produktua

AcademyEngraved
Tipografía manual
Cercanía
Limpieza
Producto

Lerroa
Hierarkizazioa
Eskuzkoa
Dotoretasuna
Bereizketa

Línea
Jerarquización
Manual
Elegancia
Distinción

Ehundura
Pertsonala
Eskuzko
Artisau
Egitea

Textura
Personal
Manual
Elaboración
artesanal

Beltza
Freskura
Argitasuna
Garbitasuna
Seriotasuna

Negro
Frescura
Claridad
Limpieza
Seriedad

Berdea
Kontrastea
Natura
Segurtasuna
Lasaitasuna

Verde
Contraste
Naturaleza
Seguridad
Serenidad





puntaren
puntan 

puntaren
puntan

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa

ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Museé su sagarno

Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado

11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30

Igandea / Domingo

11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga. Gipuzkoa

Tel: 00 34 943 550 575

www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30

Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian



 **Diseño**
USANDIZAGA
INSTITUTUA

usandizaga.arte@gmail.com

 **Sagardoetxea**
herri batan erroak

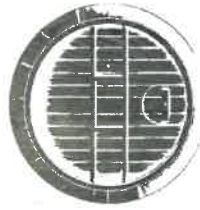


Petritegiren etiketa hau tradizionala eta baserrikoa da, baina honetaz gain, gaur egungoa eta moder-
noa, eleganzia eta bereizketa puntu batekin.
Zuraren mehetasunak, naturaren munduan murgilt-
zera bultzatzen gaitu, erabilitako tipografiak, orain-
dirako bidea erakusten digun bitartean.

La etiqueta de Petritegi es tradicional y rústico, a la
vez, actual, con un toque de elegancia y distinción.
La sutileza de la madera nos trasladada a la naturale-
za, mientras que la tipografía empleada, nos
muestra el camino hacia la modernidad.

Petritegi

sagardoa



Scripta
Dotoretasuna
Kalitatea
Naturala
Fina

Arno Pro
Klasikoa
Simplea
Gaur egungoa
Garbia

Kupela
Tradizioa
Txotx
Sagardotegia
Euskal kultura

Scripta
Elegancia
Calidad
Natural
Fino

Arno Pro
Clásico
Simple
Actual
Limpia

Kupela
Tradición
Txotx
Sidrería
Cultura vasca

Zura
Naturala
Kupela
Artisaua
Enborra

Madera
Naturaleza
Kupela
Artisanal
Tronco

Biribildua
Babesa
Biguna
Atsegina
Segurua

Redondeado
Protegido
Blando
Agradable
Seguro

Berdexkak
Sagardoa
Botila
Ingurumena
Sagar motak

Verdosos
Sidra
Botella
Naturaleza
Tipos de manzana

Txuria
Kontrastea
Garbitasuna
Dotoretasuna
Bereizketa

Blanco
Contraste
Limpieza
Elegancia
Distinción



puntaren
puntan

puntaren
puntan

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa

ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Musé su sagarno

Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado

11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30

Igandea / Domingo

11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga. Gipuzkoa

Tel: 00 34 943 550 575

www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30

Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian

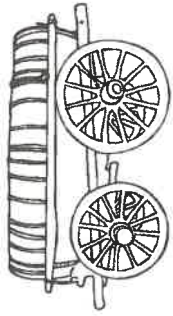


 **Diseño**
USANDIZAGA
INSTITUTUA

usandizaga.arte@gmail.com



Sagardoetxea
herri baten erroak



REZOLA

SAGARDOTEGIA

Sidra natural Sagardo naturala

Astigarraga-Gipuzkoa

Lehenengo era zaharrean egindako edaria



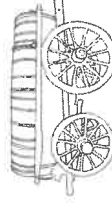
10°/13°Cetan edatekoa
contiene sulfuros

6%vol 75cl



Rezola sagardotako etiketak inudi familiarra eta aurreko balaunaldien esperientzian oinarritutako elaborazioa aurkezten du, grafismo garaikidea, ardatz zentral klasikoa eta betiko logotipoa erabiliz. Kupela benetakotasun eta orijinaltasunaren ezaugarria da, lagunartean banatzeko momentua iradokiz.

La etiqueta para la sidra Rezola presenta una imagen familiar y transmite una elaboración basada en la experiencia de las anteriores generaciones, con un grafismo actual, siguiendo un eje central clásico y manteniendo el logotipo. La barrica es emblema de autenticidad y originalidad y el momento de compartir la sidra entre amigos.



REZOLA

SAGARDOTEGIA

Sidra natural

Euskal tipografia

Tradizionala

Klasikoa

Euskal Herria

Senitartekoa

Gill Sans Tipografia

Lineala

Humanistikoa

Irakurgarria

Denboraz kanpoko

Tipografia vasca

Tradizional

Clásica

Euskal Herria

Familiar

Tipografia Gill Sans

Lineal

Humanística

Legible

Atemporal

Kupela

Familia tradizioa

Betikoa

Antzinaran erabilia

Esperientzia

Barrica

Tradición familiar

De siempre

Utilizada antaño

Experiencia

Argazkia

Moderno

Orijinala

Autentikoa

Bizia

Imágen

Moderna

Original

Auténtica

Vida

Marrazketa

Humanista

Senitarteko

Eskuz egindakoa

Artisaua

Trazado

Humano

Familiar

Manual

Artisano

Marroia

Lurra

Natura

Kupela

Egurra

Marrón

Tierra

Naturaleza

Barrica

Madera

Zurixka berjuratua

Artisaua

Atsegina

Garbitasuna

Neutroa

Blanco roto verjurado

Artisano

Agradable

Limpio

Neutro



puntaren
puntan



puntaren
puntan

puntaren
puntan

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa



ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Musé su sagarno

Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado
11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30

Igandea / Domingo
11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga. Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30
Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian

 **Diseño**
USANDIZAGA
INSTITUTUA
usandizaga.arte@gmail.com

 **Sagardoetxea**
herri batan erroak

6 % Vol. 75 cl.e



SAIZAR

Sagardoa Sidra Natural

Cosecha 2009

Embotellado en SIDRAS SAIZAR S.L. Kale Zahar Auzoa, 39 USURBIL GIPUZKOA

www.sidrassaizar.com

Kalitatezko sagararen nahaseta arduratsuari eske hartzen du gure sagardoa bere nortasuna.


Aspaldiko sagardogileen usadioa jarraitzen dugu gradu gutxiago ahogozagari natural haur eskaintzeko.

Bere ezaguerari guztiz gozatzeko, sagardo hau freskoa edan behar da (10 - 13 gradu).

Hueteira jardu zibilenean edo ezarritako inguruetan edo laztanderean, selezioan daude dituzten tipoen de matorraia da kalitate.

Sagardoa eta haren inguruko informazioa gure webgunean, edo gure enpresaren bidez, edo gure enpresaren bidez, edo gure enpresaren bidez, edo gure enpresaren bidez.

Para conocer todos los detalles, contacta con nosotros en el teléfono 943 46 67 80 o en el correo electrónico sidra@sidrassaizar.com

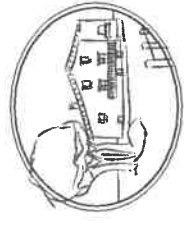
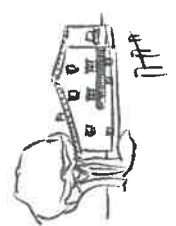


N.B.S.: 30272/SS
P.E. 573/SS
Contiene sulfites

Saizar Sagardotegiak familiaren istorioa izaera modernoa eta zuzenarekin bitzen du. Hau guztia etiketan irudikatzen da baserria birsortzen duten trazu delikatu eta euskaldun tipografi argi eta finaren bidez.

Laranja koloreak bikaintasuna lortzeko heldutasunaren beharrezko unea irudikatzen du.

La Sidrería Saizar une la historia de la familia con un espíritu directo y moderno. Todo ello se representa en la etiqueta a través de la delicadeza de los trazos que recrean el caserío familiar y una tipografía vasca clara y fina. El color naranja hace referencia al punto de madurez necesario para conseguir la excelencia.



SAIZAR Sagardoa

Basque Light Transizio Tipografia Euskaldun kultura Klasikoa Keltar Oroitzapena	Century Gothic Sans Serif Tipografia Modernotasuna Garbitasuna Adiskidetasuna	Saizar Baserria Etxekoak Ohitura Sustraiak Natura	Marrzketa trazuak Naturaltasuna Asepsia Sinpletasuna Sinbolismoa	Markoa Omentasuna Garrantzia Medalioia Zigilua	Ikusgaitasuna Dotoretasuna Irakurgarritasuna Fintasuna Argitasuna	Fruta Heldutasuna Natura Itxaronaldia Zaintza
Basque Light Tipografia de Transición Cultura euskaldun Clásica Reminiscencia celta	Century Gothic Tipografía de Palo Seco Moderna Limpieza Amigabilidad	Caserío Saizar Familia Tradición Raíces Naturaleza	Trazos de dibujo Naturalidad Asepsia Sencillez Simbolismo	Marco Realce Importancia Medallón Sello	Visibilidad Elegancia Legibilidad Delicadeza Luminosidad	Fruta Madurez Naturaleza Espera Cuidado

Sagardun Partzuergoko Sagardo botilien etiketa diseinua

Etiketa diseinua: Sara Comerón IES Usandizaga BHI





puntaren
puntan

puntaren
puntan 

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa

ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Muséu su sagarno

Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado
11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30
Igandea / Domingo
11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga, Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30
Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian





Elevé sur lie.

Cette boisson a été élaborée selon les pratiques traditionnelles du Pays Basque par un maître artisan. Nous vous recommandons d'agiter la bouteille avant de l'ouvrir.

Servir frais (10-12) .

100% moût de pommes fermenté.

TXOPINONDO c'est aussi le "txotx" dans le chai, rituel gastronomique basque avec sa savoureuse côte de boeuf grillée, LA TXULETA.

TXOPINONDO SARL, F-64310 AZKAINE/ASCAIN

OUVERT À L'ANNÉE - 05 59 54 62 34
WWW.TXOPINONDO.COM

A consommer de préférence avant la date ci-dessus.



Contient des sulfites.



Etiketa eta kontra etiketa multzoak gaztetasun, modernitate, artisautza eta natura irudikatzen du. Tipografia eta kolorea borobilean kokatzen dira modu garbian, sagarraren bihotzaren inguruan.

La etiqueta y contraetiqueta, en su conjunto, representan los conceptos de juventud, modernidad, artesanía y naturaleza. Tipografía y color se integran en una disposición circular aséptica, siendo el punto central el corazón de la manzana.

TXOPINONDO



SAGARNOA



Eskripta tipografia

Modernitatea

Gaztetasuna

Natura

Artisautza

Hazia

Esentzia

Arintasuna

Freskotasuna

Belunaldia

Haziak

Sagarra

Simetria

Jatorria

Antzinakoa

Tipografia escripta

Modernidad

Juventud

Naturaleza

Artesanía

Semilla

Esencia

Ligereza

Frescura

Generación

Sagarnoa

Irribarrea

Iparraide

Gozoa

Sagarra

Sagarnoa

Sonrisa

Iparraide

Dulce

Manzana

Lauburu

Euskal tradizioa

Folklore

Sendotasuna

Entzutea

Lauburu

Tradición vasca

Folclore

Solidez

Prestigio

Borobil irregularra

Natura

Babesa

Sagarra

Eguzkia

Circulo irregular

Naturaleza

Proteccion

Manzana

Sol



puntaren
puntan

puntaren
puntan

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa



ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Musé su sagarno

Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado
11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30

Igandea / Domingo
11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga, Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30
Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian

 **Diseño**
USANDIZAGA
INSTITUTUA

usandizaga.arte@gmail.com

 **Sagardoetxea**
herri baten erroak



ZAPIAIN

Astigarragako sagardoa SIDRA NATURAL

Embotellado y elaborado por la familia Zapiain
S.A.T Kale Nagusia, 96 - 20115 Astigarraga

SAGARDOA

75 cl.e

6% vol.

Cosecha

2009

Uzta



ZAPIAIN

Z

D

Astigarragako sagardoa
SIDRA NATURAL
Embotellado y elaborado por la familia Zapiain
S.A.T Kale Nagusia, 96 - 20115 Astigarraga
SAGARDOA



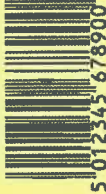
Zapiain sagardoa en etiketa berria produktua
ezagutzea nagusiarekin bat dator: homogeneotasuna.
Orekatua, garaikidea, modernoa eta solitasun
dotorea duen etiketa hau, sagardoa
hamoniarrekin erlazionatzen da.

La nueva etiqueta de Zapiain está acorde con la
principal cualidad de su producto, la homogeneidad.
Una etiqueta equilibrada, actual, moderna, de una
elegante simplicidad, que se relaciona con la
armonía de su sidra.

ZAPIAIN

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Zapiain Sagardoa es 100% zumo de manzana fermentado. Su gas
carbónico es natural, no añadido. Sin conservantes, no contiene sulfitos.
Puede presentar turbidez o sedimentación en botella. Debe mantenerse en
sitio fresco. Temperatura de consumo: fresca, no muy fría, sobre 10°C.
Zapiain eta sagardoa artean dagoen lotura antzinako kotura da. Geur
egun, urteetan lasistako lanaren bitartez, sagarmak bere buruen daukan
onare atzeratzen ahetegiritzen gara, denon gozamenareako. Or egiz.



REG. SAN.: 30.03855 - SS
REG. ENV.: 5.190 - SS
FECHA DE CONSUMO
N.º DE LOTE: ENVASADO PREFERENTE

Imagotipoa
Jatorri naturala
Tradizioa
Familia
Filosofia eta kultura

Logotipoa
Identifikagarria
Tradizioa
Usadio
Indarra

Tipografia ebakia
Tradizionala
Klasikoa
Herrikoa
Euskalduna

Arkua
Edukiontzia
Kupela
Barrualde
Sagardotegia

Tipografia linealak
Modernitate
Homogeneotasuna
Argitasuna
Liraintasuna

Horia
Indarra
Berritasuna
Lasaitasuna
Sagardoa

Berde
Egonkortasuna
Sentikortasuna
Natura
Jatorria

Imagotipo
Origen natural
Tradición
Familia
Filosofía y cultura

Logotipo
Identificativa
Tradición
Costumbre
Fortaleza

Tipografía incisa
Tradicional
Clásica
Popular
Vasca

Arco
Contenedor
Cupela
Interior
Sidrería

Tipografías lineales
Modernidad
Homogeneidad
Claridad
Elegancia

Amarillo
Fuerza
Novedad
Tranquilidad
Sidra

Verde
Estabilidad
Sensibilidad
Naturaleza
Origen



puntaren
puntan

puntaren
puntan 

Sagardo etiketa Diseinua Diseño de etiquetas de Sidra

Diseinu Grafiko Ikasleen Proposamenak
Propuestas de alumnos/as de Diseño Gráfico
IES Usandizaga BHI
Sagardun Partzuergoa

ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

2010eko Urtarrilaren 13tik Otsailaren 7ra
del 13 de Enero al 7 de Febrero de 2010

Sagardoetxea

Museo de la Sidra
Museé su sagarno

Asteartetik larunbatera / Martes a Sábado
11:00 - 13:30 . 16:00 - 19.30

Igandea / Domingo
11:00 - 13:30

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga. Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoetxea.com

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Urtarrilaren 27an / 27 de Enero 11:30
Astigarragako Kultur Etxeko Areto Nagusian





Zelaia, XXI mendera iristen da etiketa berri honekin, desberdina, gaur egungoa eta oraingo garaiarekin bat datorrena.

Nekazal, artisau eta tradizional ibxura duen etiketa, gaur egungo koloreekin, botilaren gainean entitate egokia lortzeko lagungarria izango zaiguna.

Zelaia llega al siglo XXI con esta nueva etiqueta, actual, distinta y acorde con los tiempos que corren. Etiqueta de aspecto rural, artesanal y tradicional pero con colores de actualidad que ayudan a recoger entidad propia a la etiqueta sobre la botella.

Zelaia i

Sidra



Elaborada



Tipografía gotikoa
OldLondon
Aintzina
familiar negozioa
3. sorkuntza

I gaineko puntua
Sagarra
Gazia
Puntu
Dibertigarria

Tipografía manuala
LyonesseTM
Egurra
Nekazaritza
Etxekoia

Tipografía kursiva
Adobe Caslon Pro
Marroia
Klasika
Tradizio

Sagarra
Fruta freskoa
Naturala
Kultura herrikoia
Prestigioa

Marroia
Egurra
Zuhaitza
Sagarondoak
Natura

Tipografía gótica
OldLondon
Pasado
Negocio familiar
3ª generación

Punto sobre la i
Manzana
Ácida
Punto
Divertido

Tipografía manual
LyonesseTM
Madera
Rural
Hogareña

Tipografía cursiva
Adobe Caslon Pro
Marrón
Clásica
Tradición

Manzana
Fruta fresca
Natural
Cultura popular
Prestigio

Marrón
Madera
Arbol
Manzano
Naturaleza