



**Alimentos del
paraíso natural**



Gobierno del Principado de Asturias

Consejería de Medio Rural y Pesca

Denominaciones de Calidad del Principado de Asturias



Gobierno del Principado de Asturias

Consejería de Medio Rural y Pesca



Sidra de Asturias



La sidra en Asturias trasciende su condición de bebida para convertirse en seña de identidad de todo el pueblo asturiano. Se elabora a partir de variedades de manzana de sidra tradicionalmente cultivadas en la zona de producción amparada, que comprende los 78 concejos (municipios) del Principado de Asturias, y se obtiene de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o su mosto.

Este producto puede encontrarse en el mercado en tres modalidades: **sidra natural de escanciar, sidra natural de nueva expresión y sidra espumosa.**

Todas ellas se caracterizan por una baja graduación alcohólica, entre 4 y 6 grados. De aroma y sabor francos, limpios y equilibrados. Su aspecto es brillante y transparente.

La Sidra de Asturias es un excelente aperitivo que requiere unos cuidados mínimos en su almacenamiento y su manejo para conservar las características que le confieren su calidad.