



- Inicio
- Noticias
- Galería
- Quiénes som
- Dónde estam
- La carta
- Sala de pren:

Sidra de la Bretaña para todos los gustos en la crepería bretona Le p'ty mon

Las crepes saladas (galettes) y dulces y otras especialidades como los patés o las mantequillas saladas de la Bretaña son el atractivo gastronómico principal de la crepería bretona Le p'ty mon de Barcelona. Pero una degustación de los productos típicos de la región francesa no resulta completa si no la acompañamos de sidra, que se importa directamente desde el país vecino.

En Le p'ty mon hay tres variedades de sidra bretona, con diversa graduación alcohólica: **la dulce (2%)**, **la brut (5%)** y **la ecológica (3%)**, ésta elaborada sin tratamiento químico alguno. Son ideales para acompañar las crepes y, cómo no, en Le p'ty mon se sirven como manda la tradición bretona, en taza.



La sidra que Le p'ty mon importa directamente desde la Bretaña corresponde a **Val de Rance, una cooperativa de Pleudihen sur Rance**, núcleo urbano muy próximo a Dinan. Para orientarnos sobre el plano, hallamos Dinan al norte de Rennes, muy cerca de la población costera de Saint-Malo.

La cooperativa Val de Rance funciona desde 1953 y está formada por más de 300 pequeños productores bretones, principalmente de los departamentos de Côtes d'Armor e Ille et Vilaine. Estos productores cultivan unas 400 hectáreas de terreno, lo que equivale a una producción de manzanas que oscila entre las 10.000 y las 15.000 toneladas al año. En toda la Bretaña se cultivan aproximadamente 2.300 hectáreas de manzanas de sidra y 9.000 en toda Francia. Otras zonas de producción de sidra bretona son Bassin de Rennes et de Vitré, Sud Morhiban y Sud Finistère.

En www.valderance.com pueden verse todas las variedades de sidra que elabora la cooperativa, como **las ediciones artesanales Mam Goudig**, las variedades Rosé y Blanc y hasta una limonada.

Me gusta 6 Twitter 1

crepería bretona Le p'ty mon sidra artesanal sidra brut sidra de la Bretaña sidra dulce sidra ecológica Val de Rance