

Tomar la sidra en la mesa no significa renunciar a su 'txinparta'

LA IMPOSIBILIDAD DE ACERCARSE A LAS KUPELAS HACE QUE EL ESCANCIADOR ELÉCTRICO SEA UNA BUENA OPCIÓN PARA LLENAR ELVASO

de Oihana Prado

En los tiempos que corren, todo lo que nos simplifica la vida adquiere un valor añadido. Es el caso del escanciador de sidra eléctrico, una propuesta de Euskal Coem que adquiere más sentido que nunca. Y es que en esta atípica temporada de sidrerías no será posible disfrutar del txotx al pie de las kupelas, teniendo que consumir la sidra embotellada y en las mesas.

El "invento" proviene de otra tierra de tradición sidrera: Asturias. Guillermo Garrido, responsable de productos de hostelería de Coem Astur (empresa a la que pertenece Euskal Coem), explica que el escanciador eléctrico "agita el gas carbónico de la sidra, lo que hace que gane en aroma y sabor en boca".

Con más de 15 años en el mercado, la empresa asturiana ha vendido ya más de 500.000 unidades. Un éxito que, en parte, es debido a su económico precio: 150 euros aproximada-

El escanciador eléctrico, un invento asturiano, agita el gas carbónico de la sidra, ganando en aroma y en sabor

mente. Así las cosas, más de una casa sidrera guipuzcoana ha decidido hacerse esta temporada con uno de estos escanciadores eléctricos, por que en palabras de Garrido, "es una manera fácil, limpia y divertida" de disfrutar de esta bebida.

Además, este sistema permite al cliente tener su vaso controlado en todo momento, no teniendo que levantarse para servirse.

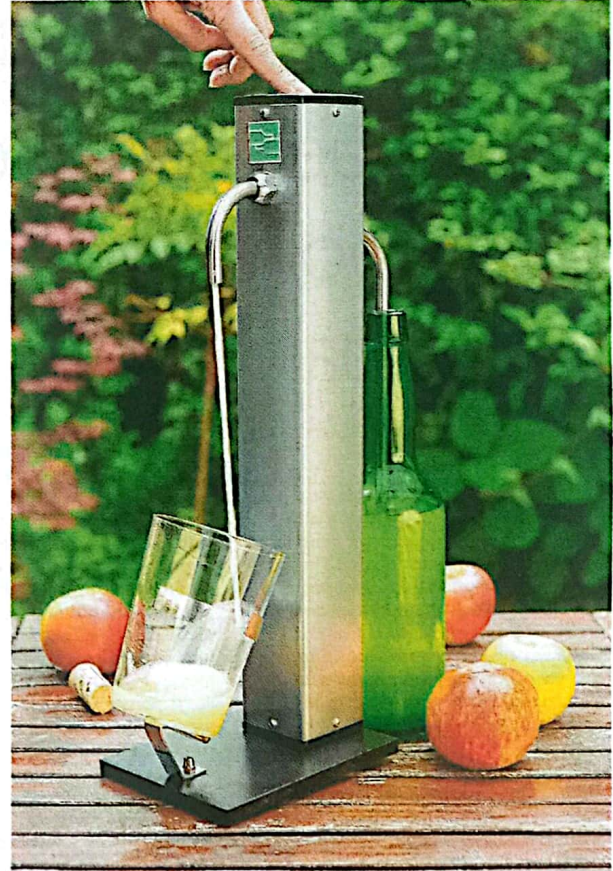
TODO PARA EL MUNDO DE LA SIDRA, DESDE HACE 30 AÑOS

La web de Coem Astur (www.coemas-tur.com) muestra la gran variedad de

escanciadores eléctricos que ofrecen, siendo el modelo llamado **Columna** el más versátil y demandado, y que además ofrece la posibilidad de personalizarlo con el nombre de la casa sidrera o lo que se desee.

Con más de 30 años de experiencia en el mundo del embotellado y la elaboración de vinos y sidras, la familia Álvarez crea en el año 1990 la empresa COEM, dedicada a dar servicio y solución a los problemas del sector.

Ubicada en Asturias, donde la elaboración de la manzana cobra su máxima expresión, la empresa se especializa en la elaboración y embotellado de la sidra, ofreciendo todo tipo de productos y servicios relacionados con el tratamiento del proceso de la sidra. Con los años, han ido ampliando su presencia a Gipuzkoa (Astigarraga) y Galicia. Entre los servicios que ofrecen, destacan el mantenimiento de bodegas, asesoramiento técnico y mantenimiento de instalaciones en frío. ●



El modelo Columna de escanciador eléctrico de Euskal Coem. Foto: N.G.

sagardotegi denboraldia
zuentzako prest!



zatoz sagardo berria dastatzera!



iha llegado la temporada de sidrerías!