

SIDRA-SAGARDOA / SIDRERÍAS-SAGARDOTEGIAK

Nuevo corcho escanciador de la sidra "Petri".

SAGARDOAREN LURRALDEA - 21/05/2013 · 8:42

Sin comentarios



El corcho escanciador diseñado por Joaquín Escudero se estrena con la sidra "Petri".

No es ninguna novedad que un buen **escanciador** potencia el sabor y las demás características de la **sidra natural**. Por eso, la **sidrería Petritegi** ha querido ponérselo fácil al consumidor con el nuevo **corcho escanciador**.

De esta forma, han abierto un puente entre la tradición de la sidra y las nuevas tecnologías y todo ello gracias a un elemento tan popular, sencillo y normalizado como un **tapón** y a partir de ahora, todas las botellas de **sidra Petri con Eusko Label** llevarán integrado el corcho escanciador.

La propuesta de **Petritegi** va más allá de un simple escanciador puesto que estamos ante el corcho original, el que se utiliza en el proceso industrial de embotellado y, a diferencia de cualquier otro corcho, éste permite además un correcto **escanciado de la sidra** en mesa.



El objetivo con el nuevo tapón escanciador es homogeneizar el ritual de servir el producto y asegurar así el proceso óptimo de escanciado en culturas o consumidores que desconocen las normas básicas de consumo de la **sagardoa**.

Además, el **corcho escanciador** tiene varias ventajas: es más higiénico, la conservación es mejor, y facilita al camarero aperturas posteriores de la botella. Y lo más importante, se consigue universalizar la sidra, para que cualquier usuario sin experiencia pueda disfrutar de su sabor en las mejores condiciones.

Tags: escanciador, escanciar, Eusko label, Petri, Petritegi, sagardoa, Sidra

Anterior post

La sidrería Astarbe cumple 450 años. Astarbe sagardotegiak 450 urte bete ditu.

Siguiente post

Crean en Villabona el gran vivero de la sidra del futuro. Etorkizuneko sagardoaren haztegi handia sortu dute Billabonan.

Tu comentario / Zure komentarioa

Sagardoaren Lurraldeia



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldeia.com
www.sagardoarenlurraldeia.com

[RSS Feed](#)
[Twitter](#)
[Facebook](#)

Buscar / Bilatu

Categorías

- [Azokak-Ferías](#)
- [Besteak-Otros](#)
- [Ekitaldiak-Eventos](#)
- [Esperientziak-Experiencias](#)
- [Formazioa-Formación](#)
- [Gastronomia-Gastronomía](#)
- [Historia-Historia](#)
- [Kultura-Cultura](#)
- [Lehiaketak-Concursos](#)
- [Museos-Museoak](#)
- [Sagarra-Manzana](#)
- [Sagastia-Manzanal](#)
- [Sidra-Sagardoa](#)
- [Sidrerías-Sagardotegiak](#)
- [Turismoa-Turismo](#)

Post Recientes



Curiosidades del mundo de la sidra: María Josefa de Larramendi, una mujer rebelde en un mundo de hombres.



XXIV. Sagardo Eguna de Oiartzun, el 25 de mayo.



Crean en Villabona el gran vivero de la sidra del futuro.



Nuevo corcho escanciador de la sidra "Petri".