

PETRITEGI

Sagardoa 100% Eusko Label

La Bodega Petritegi de Astigarraga es una referencia en el mundo de la sidra. Situada en un caserío ligado a su elaboración desde hace 500 años, actualmente representa una manera única de entender y sentir la sagardoa, expresado con un lenguaje moderno el conocimiento de nuestros padres y abuelos y aplicando criterios de calidad e innovación a los métodos tradicionales de elaboración, para no perder el carácter y la esencia de nuestra bebida: Sagardoa.

El carácter de "Petritegi Sagardoa" se consigue gracias a los años de experiencia acumulados y la mezcla equilibrada entre las variedades de manzanas ácidas amargas y dulces para conseguir una sagardoa sidra natural de nuestra región.

"Petri" Eusko Label Sagardoa, elaborada a partir de manzanas 100% autóctonas registradas en los manzanales de Euskadi (Patzolua, Txalaka, Mozolua, Urtebi Txiki, Gezamina, goikoetxe, Moko, son las variedades más habituales) y controladas por Kalitatea, una sagardoa de calidad certificada.

En Petritegi Sagardotegia podrás vivir una experiencia gastronómica única. En su menú tradicional de sidrería por excelencia no faltan su bacalao frito con pimientos ni la tortilla de bacalao y sabrosos bocados de carne a la parrilla, una delicia para los sentidos, todo ello maridado con la sidra al txotx en la bodega. Destaca también el cogote de merluza a la parrilla y la cazuela de bacalao en salsa (por encargo) como especialidades de la casa.

www.petritegi.com



En Petritegi
calidad,
tradición e
innovación
van de la
mano.