

EKITALDIK-EVENTOS / GASTRONOMIA-GASTRONOMÍA / MUSEOS-MUSEOAK / SIDRA-SAGARDOA

Semana Santa 2015 en Sagardoetxea: Degustación de sidra y quesos de Euskal Herria.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 13/03/2015 · 16:15

Sin comentarios



Además de la habitual visita guiada de Sagardoetxea y la degustación de sidra, mosto y licor, Sagardoetxea ofrecerá una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: queso D.O. Idiazabal, queso D.O. Iraty y queso D.O. Roncal. Además habrá el taller de cocina "Dasti sukaldari" para los niños.

Tras la visita a Sagardoetxea, se podrá completar la jornada con una **comida/cena en sidrería** para disfrutar del ritual del txotx.

Horarios de Sagardoetxea:

Visitas guiadas con degustación:

- Del 2 de abril al 6 de abril: 11:00-14:00 · 16:30-20:00.

- Del 7 al 11 de abril: 11:00-13:30 · 16:00-19:30.

- 12 de abril: 11:00-13:30.

Taller "Dasti sukaldari" para niños:

- Del 2 al 5 de abril: 11:00/12:00/13:00

Tarifas:

- Visita a Sagardoetxea + Degustación: 5,50€ por persona.

- Taller "Dasti sukaldari" para niños: 4€ por niño.

- Visita a Sagardoetxea + Comida/cena en sidrería: 34€.

Información y reservas:

Tel.: 943 550 575 / info@sagardoetxea.com

Tags: Aste Santua, astigarraga, dastaketa, degustación, gazta, queso, sagardoa, Sagardoetxea, Semana Santa, Sidra

Anterior post

XIV Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa. XIV. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak.

Siguiente post

"Kukuaren Kupela" en Txopinondo sagardotegia, el 21 de marzo. "Kukuaren Kupela" Txopinondo sagardotegian, martxoaren 21ean.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575

f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

[RSS Feed](#)

[Twitter](#)

[Facebook](#)

[Buscar / Bilatu](#)

[Categorías](#)

[Agenda-Agenda](#)

[Azokak-Ferias](#)

[Ekitaldiak-Eventos](#)

[Errezetak-Recetas](#)

[Esperientziak-Experiencias](#)

[Formazioa-Formación](#)

[Gastronomia-Gastronomía](#)

[Historia-Historia](#)

[Kultura-Cultura](#)

[Lehiaketak-Concursos](#)

[Museos-Museoak](#)

[Prentsa-Prensa](#)

[Sagarra-Manzana](#)

[Sagastia-Manzanal](#)

[Sidra-Sagardoa](#)

[Sidrerías-Sagardotegia](#)

[Sin categoría](#)

[Turismoa-Turismo](#)

[Post Recientes](#)



Curso sobre los cuidados de verano en los manzanos.



4. Jornada del guisante en Astigarraga.



"El cuento de la hija del Marqués y Luix" en Sagardoetxea.

[Enviar](#)

Udajolas 2015 en
Sagardoetxea.



XXXIV Sagardo Eguna de
Usurbil este domingo, 17
de mayo.

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en
Curiosidades del mundo de la
sidra: la rama de fresno, signo de
sidra de buena calidad.

Jarras también en las antiguas
sagardotegis | pitxTapitch en
Curiosidades del mundo de la
sidra: la rama de fresno, signo de
sidra de buena calidad.

Sagardoaren Lurraldea en
Celebración de “Manzanos en
flor” en Sagardoaren Lurraldea.

Marisa en Celebración de
“Manzanos en flor” en
Sagardoaren Lurraldea.

m. petrus en Concurso de fotos
“Ovejas en los pastos y manzanos
en flor” en Facebook.

Links





[El territorio de la sidra](#)

[Qué hacer](#)

[Comer en sidrería](#)

[Qué visitar](#)

[El museo](#)

[Blog](#)

[Quiénes somos](#)

[Sidrerías](#)

[Contacto](#)

[El museo](#)

[Tarifas y horarios](#)

[Cómo llegar](#)

[Tipos de visita](#)

[Centro de documentación](#)

[Contacto](#)

[Bebidas](#)

[Lotes](#)

[Delicatessen](#)

[Bonos regalo](#)

[Guía de consumo](#)

[Contacto](#)

[La manzana y su cultivo](#)

[Elaboración de la sidra](#)

[vasca](#)

[Degustación y cata](#)

[Quiénes somos](#)

[Actividades](#)

[Proyectos](#)

[Formar parte](#)

[Contacto](#)

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · [Términos de uso](#)



EUSKADI



**TURISMO
GIPUZKOA**
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

