

26th December 2012

Sidra Natural Vasca. SAGARDOA

*A wonderful experience, full of flavors, sensations and tradition in the "restaurante ABURUZA" to enjoy Sagardoa cider.*

*The tables of the restaurant makes you sit in this cozy family atmosphere.*

*Sagardoa: It's Natural cider basque (100% "apple basque") without added sugars, without gas.*



[[http://3.bp.blogspot.com/-4w-LqwOmsYI/UNBqGbqmqgl/AAAAAAAAADfE/ZDLYHNQ\\_lfM/s1600/sidra+fermentando.JPG](http://3.bp.blogspot.com/-4w-LqwOmsYI/UNBqGbqmqgl/AAAAAAAAADfE/ZDLYHNQ_lfM/s1600/sidra+fermentando.JPG)]

Kupelas de sidra

### “Benetakoa” Auténtica

Elaborada 100% con manzana autóctona de caseríos y productores vascos.  
Sidra natural, sin azúcares ni gas añadido.



[[http://4.bp.blogspot.com/-1x5\\_UQdMIEs/UNBpZwMhLyI/AAAAAAAAADeM/vwutOQschZA/s1600/recogida+de+manzana.JPG](http://4.bp.blogspot.com/-1x5_UQdMIEs/UNBpZwMhLyI/AAAAAAAAADeM/vwutOQschZA/s1600/recogida+de+manzana.JPG)]

Producida en manzanales de Euskadi con variedades registradas y catalogadas por **Kalitatea**.

Una sidra elaborada de forma artesanal, cuyo proceso de elaboración es controlado por técnicos de la **Fundación Kalitatea** que supervisan el proceso: desde la recolección del fruto que se

realiza a mano, la tradicional elaboración con controles de laboratorio y cata final de cada kupela por el Comité de Calificación hasta que la botella está lista para su comercialización y venta.

Detalles que identifican este producto:

Su envase es de 75 cl, lleva una etiqueta numerada con el **sello Eusko Label** como símbolo de autenticidad, graduación mínima de 5 grados.



[<http://4.bp.blogspot.com/-iTAWyRItPTw/UNBoISWE1I/AAAAAAAAADd8/0ARo-rHuiuQ/s1600/img303.jpg>]

Es recomendable su consumo entre 10º C y 13º C.



[<http://1.bp.blogspot.com/-zmMyIxpj9E/UNBqOCclpel/AAAAAAAAADfM/BtsWEDQ3TOU/s1600/sidrer%C3%ADa.JPG>]

Una fabulosa experiencia, llena de sabores, sensaciones y tradición en el **caserío de ABURUZA** para disfrutar de **la sidra Sagardoa**. Las mesas corridas de la sidrería invitan a sentarse en este ambiente acogedor. Puede acompañarse de triki-trixa (acordeón y pandereta).



[[http://3.bp.blogspot.com/-N4PbJmFKky8/UNBotfzrQYI/AAAAAADeE/Y\\_QgOnWsyU0/s1600/img302.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-N4PbJmFKky8/UNBotfzrQYI/AAAAAADeE/Y_QgOnWsyU0/s1600/img302.jpg)]

El caserío está abierto desde mediados de Enero hasta primeros de Diciembre. La temporada de la sidra comienza en Enero y llega hasta el mes de mayo, pero las sidrerías abren casi todo el

año. VENTA DE SIDRA.

El Menú de Sidrería os lo mostramos con estas deliciosas fotografías:



[<http://3.bp.blogspot.com/-lhHBDfwcqAM/UNBp4DzNIPi/AAAAAAAAADeU/d9IRbOa8SVI/s1600/Tortilla+de+bacalao.JPG>]

Tortilla de Bacalao



[<http://2.bp.blogspot.com/-5sNdsUealfY/UNBp7biD3yI/AAAAAAAAADec/0E0X30o6OD8/s1600/Bacalao+con+pimientos.JPG>]

Bacalao con pimientos



[[http://1.bp.blogspot.com/-FDruae\\_fpYY/UNBp8XmHliI/AAAAAAAAADek/9DIesh55vjA/s1600/Chuleta%C3%B3n+2.JPG](http://1.bp.blogspot.com/-FDruae_fpYY/UNBp8XmHliI/AAAAAAAAADek/9DIesh55vjA/s1600/Chuleta%C3%B3n+2.JPG)]

Chuleta trinchada



[<http://1.bp.blogspot.com/-xtDPENX5YI4/UNBp9XNE4GI/AAAAAAAAADes/rELjiXKIHR0/s1600/Chulet%C3%B3n.JPG>]

Chuleta



[<http://4.bp.blogspot.com/-26oxl01RDMk/UNBp-0j7jRI/AAAAAAAAADe0/Q9iR0doq18Y/s1600/queso+membrillo.JPG>]

Queso con delicioso Membrillo casero y Nueces.



[[http://1.bp.blogspot.com/-dPw0qCexS9k/UNBp\\_\\_3JCPI/AAAAAAAAADe8/m3PVGsSqjM/s1600/tejas.JPG](http://1.bp.blogspot.com/-dPw0qCexS9k/UNBp__3JCPI/AAAAAAAAADe8/m3PVGsSqjM/s1600/tejas.JPG)]

Tejas y cigarrillos de Almendras

En Astigarraga, está el Museo de la Sidra "Sagardoetxea" [www.sagardoetxea.com](http://www.sagardoetxea.com) [<http://www.sagardoetxea.com/>]

[www.sagardoa.com](http://www.sagardoa.com) [http://www.sagardoa.com/]

[www.sagardotegiak.com](http://www.sagardotegiak.com) [http://www.sagardotegiak.com/]

Síguenos en facebook: <https://www.facebook.com/SpainSpecial.es> [https://www.facebook.com/SpainSpecial.es]

Webshop gourmet: [www.spainspecial.es](http://www.spainspecial.es) [http://www.spainspecial.es/]

Publicado 26th December 2012 por [Beatriz Gómez Reventún](#)

Etiquetas: [Enoturismo \(Wine Travel-grapevine\)](#), [País Vasco](#), [Spanish Products](#)

0 Add a comment

Comentar como:

Publicar

Vista previa