



Sagardoa • Sidra Natural

SAIZAR





Tan peculiar como nuestras manzanas.
Con la calidad y el orgullo de lo bien hecho.



SAIZAR

Sabe a Tradición

Nuestra sidra obtiene su carácter gracias a la cuidadosa selección de los distintos tipos de manzana de calidad. Seguimos la tradición de nuestro oficio en la elaboración de este producto natural de baja graduación. Para apreciar todas sus cualidades, consuma nuestra sidra entre 10 y 13 °C.



Seguros y Sano
SAIZAR



Xipristin, Xaplasta...



Nuestros Licores

Licor de Sagardoz

Sagardoz

20 % Vol.

70 cl.e



40 % Vol.

70 cl.e



LICOR DE
SAGARDOZ

SAIZAR

■ ■ ■ Saizar, elabora artesanalmente, con métodos tradicionales de destilación y envejecimiento en barrica de roble este licor de intenso aroma, aterciopelado cuerpo y delicado paladar: con una baja graduación de 20° para poder ser disfrutado en cualquier momento.

SEÑORÍO DE
BELMONT

SAIZAR

■ ■ ■ Siguiendo las raíces de una tradición familiar y tras un proceso artesano de destilación de la sidra, nace el aguardiente de manzana o Sagardoz, que reposa varios años en barricas de roble, adquiriendo un color dorado y un *bouquet* afrutado característico de este Sagardoz Señorío de Belmont.



Sagardoa • Sidra Natural

SAIZAR

Kale-zahar Auzoa, 39

20.170

USURBIL

GIPUZKOA

Tel. 943 364 597

Fax 943 366 412

e-mail: s.saizar@euskalnet.net



WWW.sidrassaizar.com