

Formación Sagardoetxea - Itsasmendikoi Cata Profesional

Curso de conocimiento de elaboración y cata de la sidra impartido por Xabier Kamio y Angel Anocibar, mejor enólogo del mundo 2006

14,15, 21 y 22 de junio. 10:00 a 13:30 horas. Matrícula: 60,00 euros

Cocina de la Sidra

Introducción de la sidra en la cocina de restaurantes y sidrerías
11, 18 y 25 de junio. 10:00 a 12:00 horas. Matrícula: 45,00 euros

Información e inscripciones

Itsasmendikoi. Teléfono: 943 692162



Sagardoaren museoa • Museo de la sidra
Kale Nagusia 48 • 20115 Astigarraga • Gipuzkoa • Tel: 00 34 943 550 575 • www.sagardoetxea.com



Formación Sagardoetxea - Itsasmendikoi Cata Profesional

Curso de conocimiento de elaboración y cata de la sidra impartido por Xabier Kamio y Angel Anocibar, mejor enólogo del mundo 2006

14,15, 21 y 22 de junio. 10:00 a 13:30 horas. Matrícula: 60,00 euros

Cocina de la Sidra

Introducción de la sidra en la cocina de restaurantes y sidrerías
11, 18 y 25 de junio. 10:00 a 12:00 horas. Matrícula: 45,00 euros

Información e inscripciones

Itsasmendikoi. Teléfono: 943 692162



Sagardoaren museoa • Museo de la sidra
Kale Nagusia 48 • 20115 Astigarraga • Gipuzkoa • Tel: 00 34 943 550 575 • www.sagardoetxea.com



Formación Sagardoetxea - Itsasmendikoi Cata Profesional

Curso de conocimiento de elaboración y cata de la sidra impartido por Xabier Kamio y Angel Anocibar, mejor enólogo del mundo 2006

14,15, 21 y 22 de junio. 10:00 a 13:30 horas. Matrícula: 60,00 euros

Cocina de la Sidra

Introducción de la sidra en la cocina de restaurantes y sidrerías
11, 18 y 25 de junio. 10:00 a 12:00 horas. Matrícula: 45,00 euros

Información e inscripciones

Itsasmendikoi. Teléfono: 943 692162



Sagardoaren museoa • Museo de la sidra
Kale Nagusia 48 • 20115 Astigarraga • Gipuzkoa • Tel: 00 34 943 550 575 • www.sagardoetxea.com



Itsasmendikoi eta Sagardoetxearen Formazioa

Kata Profesionala

Sagardoaren dastatze profesionala Xabier Kamio eta Anjel Anocibar,
2006ko munduko enologorik hoberenaren eskutik.
Ekainaren 14,15, 21 eta 22. 10:00etatik 13:30etara. Matrikula: 60,00 euro

Sagardoa Sukaldaritzan

Sagardoaren erabilera jabetxe eta sagardotegietako sukaldeetan.
Ekainaren 11, 18 eta 25. 10:00etatik 12:00etara. Matrikula: 45,00 euro

Informazio eta Izen ematea

Itsasmendikoi. Telefonoa: 943 692162



Sagardoaren museoa • Museo de la sidra
Kale Nagusia 48 • 20115 Astigarraga • Gipuzkoa • Tel: 00 34 943 550 575 • www.sagardoetxea.com



Itsasmendikoi eta Sagardoetxearen Formazioa

Kata Profesionala

Sagardoaren dastatze profesionala Xabier Kamio eta Anjel Anocibar,
2006ko munduko enologorik hoberenaren eskutik.
Ekainaren 14,15, 21 eta 22. 10:00etatik 13:30etara. Matrikula: 60,00 euro

Sagardoa Sukaldaritzan

Sagardoaren erabilera jabetxe eta sagardotegietako sukaldeetan.
Ekainaren 11, 18 eta 25. 10:00etatik 12:00etara. Matrikula: 45,00 euro

Informazio eta Izen ematea

Itsasmendikoi. Telefonoa: 943 692162



Sagardoaren museoa • Museo de la sidra
Kale Nagusia 48 • 20115 Astigarraga • Gipuzkoa • Tel: 00 34 943 550 575 • www.sagardoetxea.com



Itsasmendikoi eta Sagardoetxearen Formazioa

Kata Profesionala

Sagardoaren dastatze profesionala Xabier Kamio eta Anjel Anocibar,
2006ko munduko enologorik hoberenaren eskutik.
Ekainaren 14,15, 21 eta 22. 10:00etatik 13:30etara. Matrikula: 60,00 euro

Sagardoa Sukaldaritzan

Sagardoaren erabilera jabetxe eta sagardotegietako sukaldeetan.
Ekainaren 11, 18 eta 25. 10:00etatik 12:00etara. Matrikula: 45,00 euro

Informazio eta Izen ematea

Itsasmendikoi. Telefonoa: 943 692162



Sagardoaren museoa • Museo de la sidra
Kale Nagusia 48 • 20115 Astigarraga • Gipuzkoa • Tel: 00 34 943 550 575 • www.sagardoetxea.com

