Elabora tu propia sidra

Desata tu pasión por la sidra y crea tu propio mosto

Elabora tu propia sidra

En nuestra sidrería Petritegi **te enseñamos cómo puedes hacer tu propia sidra**. Empezaremos en el campo recogiendo manzana con la *kizkia* y lo transportaremos en sacos hasta la zona de prensas, donde elaboraremos nuestro propio zumo de manzana mediante una machaca y prensa manual, para terminar degustando el zumo obtenido fruto de nuestro esfuerzo.

Programa:
Bienvenida. Proyección de video del proceso de elaboración de sidra.
Recogida de manzana. Con la *kizkia* y el cesto recogida de manzana.
Del manzanal a las prensas. Transportar las manzanas hasta la prensa.
Elaboración de la sidra. Elaboración manual de sidra.
Cata de Mosto. Degustación del mosto recién elaborado.
Regalo. Un llavero corcho escanciador.
Menú de sidrería. Menú de sidrería para los adultos y menú juvenil o infantil para los niños.

Contacta con nosotros en visitas@petritegi.com o en el 943 45 71 88

Precio: 62,90€ por persona (con menú sidrería txotx).

Precio para niñxs (4-13 años, con menú infantil): 28,90€ por persona.
Precio para niñxs (14-17 años, con menú juvenil): 51,50€ por persona.

Precio niñxs menores de 4 años: consultar.

Horario de septiembre y octubre: Miércoles y sábados a las 11:00h.

Grupo mínimo: 8 personas.
Idiomas: Euskera, castellano, inglés y francés (bajo petición previa).