



Élaborez votre propre cidre

Laissez éclater votre passion pour le cidre et créez votre propre moût

Élaborez votre propre cidre

Dans notre cidrerie Petritegi, **nous vous montrons comment élaborer votre propre cidre**. D'abord, nous commencerons au champ, en ramassant la pomme avec le *kizkia*, une longue perche pourvue d'un crochet, puis nous la transporterons en sacs jusqu'à la zone de pressurage, où nous élaborerons notre propre jus de pomme par broyage et pressurage manuel. Et pour finir, nous dégusterons le jus obtenu du fruit de notre effort.

Programme :

Accueil. Projection vidéo du processus d'élaboration du cidre.

Cueillette de pommes. Cueillette de pommes avec le *kizkia* et le panier.

De la pommeraie aux pressoirs. Transport des pommes dans des sacs jusqu'aux presses.

Élaboration du cidre. Élaboration manuelle de cidre.

Dégustation de moût. Dégustation du moût tout frais.

Menu de cidrerie.

Menu de cidrerie pour les adultes et menu enfants.

Contactez-nous à l'adresse électronique visitas@petritegi.com ou au +34 943 45 71 88

Tarif: 62,90€ par personne.

Tarif enfants (4-13 ans avec menu enfants n° 2): 28,90€ par personne.

Tarif enfants (14-17 ans avec menu enfants n. 1): 51,50€ par personne.

Horaires: Contactez-nous.

Groupe minimum: 8 personnes

Langues: Basque, espagnol, anglais et français (sur demande précédente).