



## Experiencia "Sagardoa"

Conoce nuestros manzanos y el proceso de elaboración de la sidra

### Experiencia "Sagardoa"

Una completa experiencia que **nos acercará al mundo de la sidra natural vasca** a través de los lugares menos conocidos de la sidrería Petritegi: **el manzano, el museo y la bodega de sidra**. Disfrutaremos además de una **proyección audiovisual** que ilustra la **trayectoria de Petritegi, en la elaboración de la sidra**, desde el siglo XVIII hasta nuestros días.

Tras la visita degustaremos nuestra sidra acompañada de un *pintxo* de chorizo cocido.

Contacta con nosotros en [visitas@petritegi.com](mailto:visitas@petritegi.com) o en el 943 45 71 88.

**Precio:** 14€ persona

**Grupos (más de 8 personas):** 13 € persona

**De 7 a 12 años:** 3 € persona

#### Horarios:

Martes, jueves, sábados y domingos: 12.30 h.

Tardes de miércoles y viernes: 18:30 h.

**Grupo mínimo para realizar la actividad:** 4 personas.

**Aforo máximo actividad:** 10 personas.

(Solo se admiten reservas realizadas 24 horas antes de la experiencia).

**Consultar otras opciones:** 943 45 71 88 / [visitas@petritegi.com](mailto:visitas@petritegi.com).

**Idiomas:** Euskera, castellano, inglés y francés (Observar horarios en función del idioma).

### ¡Mejora tu experiencia!

#### OPCIÓN 1:

Por sólo **6€ más** llévate un lote de productos Petritegi: **botella de sidra Petritegi Euskal Sagardoa ecológica, botella de sidra Petritegi Denominación de Origen Euskal Sagardoa y 2 vasos grabados.**

#### OPCIÓN 2:

Consigue aquí un precio especial reservando esta experiencia con el **menú típico de sidrería.**

Contacta con nosotros en [visitas@petritegi.com](mailto:visitas@petritegi.com) o en el 943 45 71 88.