

Sagar Kata Petritegi

Estilo berriko sagardoen kata Petritegin

Ba al zenekien **Petritegin gure sagarrekin 17 sagardo ezberdin baino gehiago ekoizten ditugula?** Gure produktu-sorta guztia ezagutu dezazun “Sagar Kata” esperientzia berria prestatu dugu zuretzat. Bertan, **Petritegiko sagardo berezietako batzuk dastatu ahal izango dituzu**, hala nola Argoitz Otaño gure enologo gaztearen azken ekoizpenak ere.

Petritegin 1526tik ekoizten da sagardoa, gure familiak XIX. mendearen amaieran jaso zuen baserri-dolareko sagardogintza, eta dagoeneko **6 belaunaldi daramatzagu tradizio hori berritzen**, gure esperientzia, maitasun eta ausardiarekin.

Gure tolaletan ekoizten ditugun eta dastatu ahal izango dituzun produktuak sagardo estilo ezberdinetakoak dira:

- Euskal Sagardoa Jatorri Deitura duen sagardo naturala.
- 1526 sagardo Aparduna (era tradizionallean, 2. Hartzidura botilan burutuz ekoiztua).
- Topa egiteko sagardo aparduna (gaztea, gozoa eta alkohol graduazio bazuarekin).
- Produktu sorpresa.

Eta eguna borobiltzeko, **sagardotegiko menu tradizionalaz gozatzeko aukera izango duzu.**

Prezioak:

- **Dastaketa + sagardotegiko menua:** 56,50e/pertsonako

Ordutegia: Asteazken eta larunbatetan 19.15etan gaztelaniaz, larunbata eta igandetan 12.15etan gaztelaniaz, ostiraletan 12.15etan ingelesez.

Iraupena: 40 minutu (dastaketa). Sagardotegiko menua, 2 ordu, gutxi gorabehera.

Kopurua: gutxienez 2 pertsona, gehienez 14 pertsona.

Helduentzako jarduera eskusiboa.

Hizkuntza: gaztelania, euskara eta ingelesa.

Dastatzea pribatizatzeko eta ordua aldatzeko aukera (galdetu prezioa).

Lekua: Petritegi upategia. Petritegi bidea 8, Astigarraga (Gipuzkoa). Elkargunea: dendan, sagardotegiko ate nagusiaren aurrean.

Ezeztatzea: Jarduera hasi baino 72 ordu lehenago egindako ezeztapenetarako, aurrerakina osorik itzuliko da. Ezeztapen justifikatua, urtebeteko bonua jarduera beste edozein unetan egin ahal izateko.