



"Sagardoa" Esperientzia

Ezagutu gure baserria eta sagardoa egiteko prozesua

"Sagardoa" Esperientzia

Esperientzia egoki batek **euskal sagardo naturalaren mundua erakutsiko digu**, Petritegi sagardotegiko txokorik ezezagunenetan barrena: **sagastia, tolarea eta upategiak**. Ikusentzunezko batez goatzeko aukera ere izango dugu; hor azaltzen da **Petritegik zer-nolako ibilbidea egin duen sagardogintzaren munduan**, XVIII. mendetik gaur egun arte.

Bisitaren ondoren, gure sagardoa dastatuko dugu txorizo egosi pintxo batekin.

Jarri gurekin harremanetan, visitas@petritegi.com helbidean edo 943 45 71 88 zenbakian.

Prezioa: 14 € pertsonako

Taldeak (8 lagunetik gora): 13 € pertsonako

7 eta 12 urte bitarte: 3 € pertsonako

Ordutegiak:

Goizetan, asteartetik igandera: 11:30tan.

Asteazken eta ostiral arratsaldetan: 18:30tan.

Larubat arratsaldean: 19:30tan.

(Esperientzia hasi baina ordubete eta erdi lehenagoko erreserbak soilik onartuko dira).

Ezagutu beste aukerak: 943 45 71 88 / visitas@petritegi.com.

Hizkuntzak: Euskara, gaztelania, inglesa eta frantsesa (aurretiazko eskaerapean).

Hobetu zure esperientzia!

1. AUKERA:

6€-ren truke eraman Petritegiren produktu sorta bat: **Petritegi Euskal Sagardoa** botila, **Petritegi Euskal Sagardoa ekologikoa** botila eta **bi edalontzi grabatuak**.

2. AUKERA:

Esperientzi hau sagardotegiko menuarekin batera eskuratzen badezu **prezio hoberena** lortuko duzu!

Jarri gurekin harremanetan, visitas@petritegi.com helbidean edo 943 45 71 88 zenbakian.