



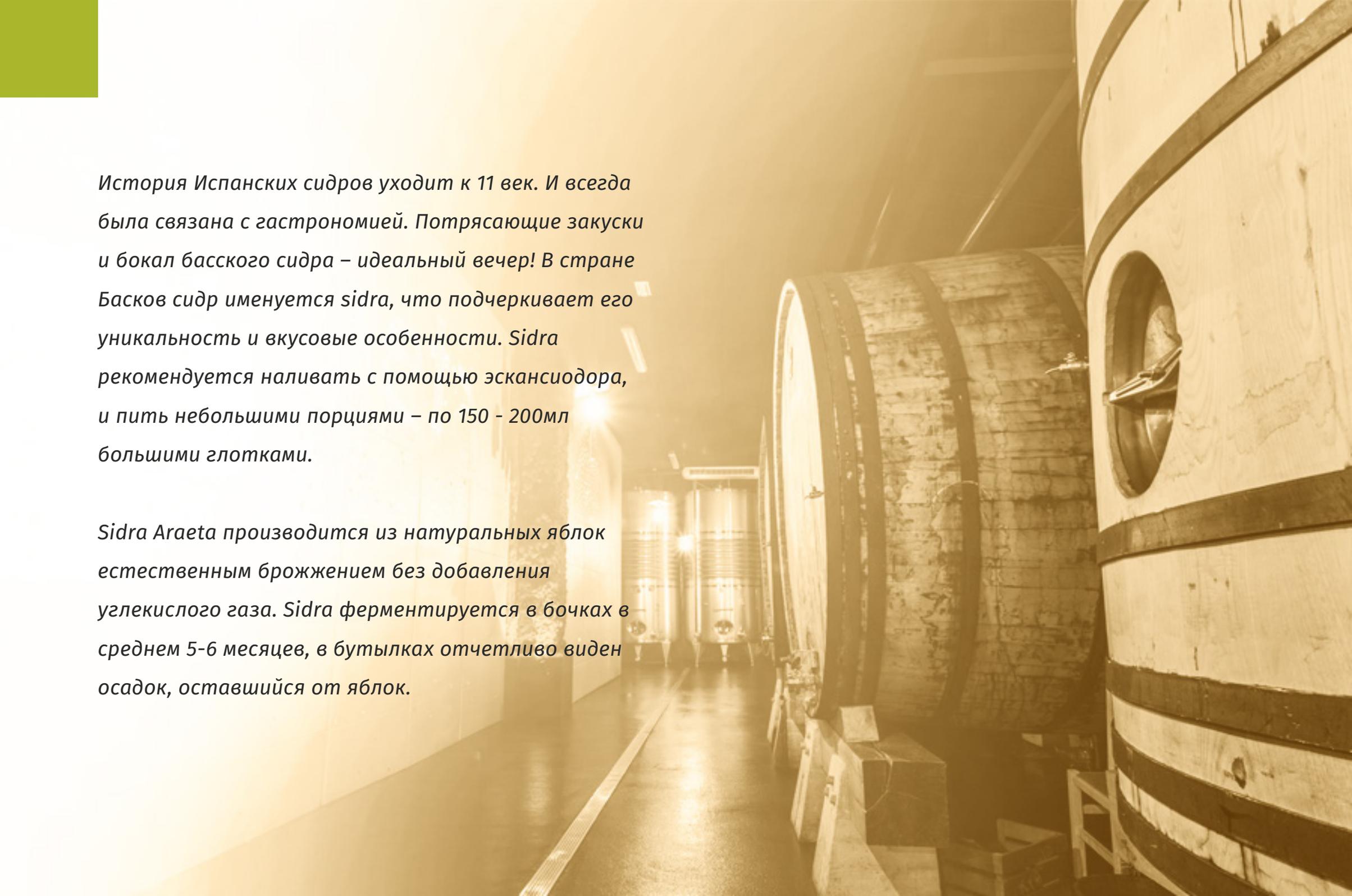
Āraeta

Sagardotegia

АРАЕТА

Sidrería Araeta была основана в 1992 году, и с самого первого дня основания преследует традиции производства сидра из страны Басков, уникального по своему вкусу и истории. Для производства сидра sidrería Araeta используют только свои яблоки и груши с фермы, которая занимает 40 000 м²

Araeta
SIDRARDOTEGIA



История Испанских сидров уходит к 11 век. И всегда была связана с гастрономией. Потрясающие закуски и бокал басского сидра – идеальный вечер! В стране Басков сидр именуется sidra, что подчеркивает его уникальность и вкусовые особенности. Sidra рекомендуется наливать с помощью эскансиодора, и пить небольшими порциями – по 150 - 200мл большими глотками.

Sidra Araeta производится из натуральных яблок естественным брожением без добавления углекислого газа. Sidra ферментируется в бочках в среднем 5-6 месяцев, в бутылках отчетливо виден осадок, оставшийся от яблок.



Налив испанского sidra тоже требует внимания и умений!

Стать истинным эскансиодором очень просто. При наливке из бутылки необходимо использовать самую эскансиодор-пробку, которая помогает направлять струю.

Держим бокал под наклоном, бутылку параллельно ему. Направляем струю в стенку бокала, максимально отодвигая бутылку от бокала. Это помогает sidra насыщаться кислородом и вспениваться в бокале. Тем самым мы получаем еще более вкусный и аутентичный продукт. С наливом из крана все тоже просто — мы предоставляем специальный кран, действующий по тому же принципу!



6%



ARAETA AMALUR

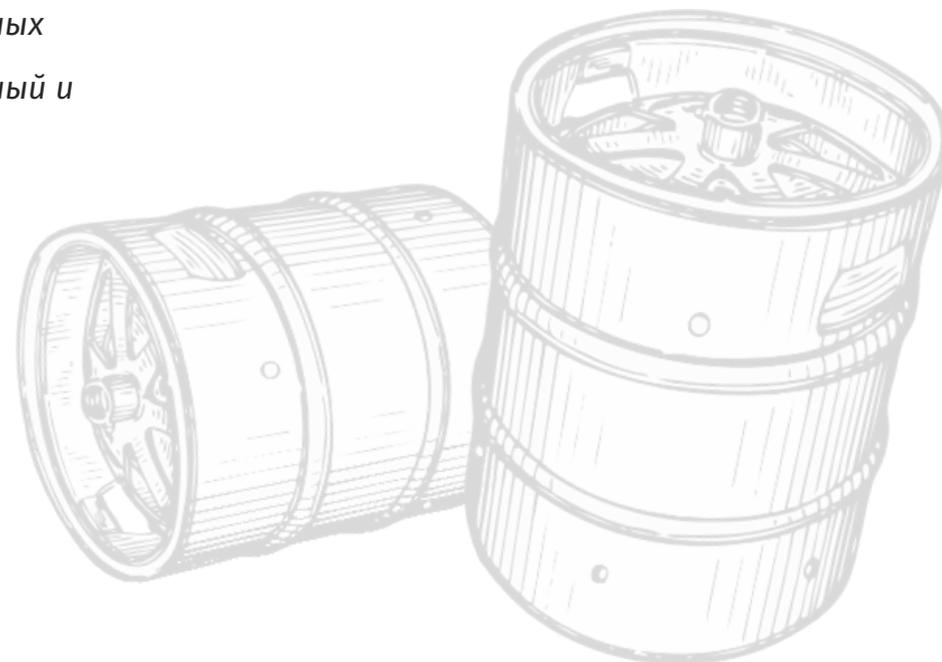
Тихий сухой сидр сделанный на 100% из яблок с собственной фермы. Ферментация производится при более высоких температурах в деревянных бочках. Аромат спелых фруктов, натуральный и интересный вкус.

6%



ARAETA PERADA

Произведен из груш, выращенных на своей ферме и специально отобранных по уровню кислотности и тонина. Спонтанно ферментируется при более низких температурах.



Araeta

Sagardotegia



www.instagram.com/svamspb