

Elabora tu propia sidra

Desata tu pasión por la sidra y crea tu propio mosto

Elabora tu propia sidra

En la bodega Petritegi **te enseñamos cómo puedes elaborar tu propia sidra**. Empezaremos en el campo recogiendo manzana con la *kizkia* y lo transportaremos en sacos hasta la zona de prensas, donde elaboraremos nuestro propio zumo de manzana mediante una machaca y prensa manual, para terminar degustando el zumo obtenido fruto de nuestro esfuerzo.

Programa:

Bienvenida.

Recogida de manzana. Con la *kizkia* y el cesto recogida de manzana.

Del manzanal a las prensas. Transportar las manzanas hasta la prensa.

Elaboración de la sidra. Elaboración manual de sidra.

Cata de Mosto. Degustación del mosto recién elaborado.

Menú de sidrería. Menú de sidrería para los adultos y menú juvenil o infantil para los niños.

Precio: 65,50€ por persona (con menú sidrería txotx).

Precio para niñxs (4-13 años, con menú infantil): 35,25 por persona.

Precio para niñxs (14-17 años, con menú juvenil): 60,50€ por persona.

Precio niñxs menores de 4 años: consultar.

Horario: Miércoles a las 11:30h. Para otras fechas, contacta con nosotros en visitas@petritegi.com o en el 943 45 71 88.

Grupo mínimo: 4 personas.

Idiomas: Castellano, euskera, inglés. Podría darse la ocasión de que la actividad sea bilingüe.