

Berriatua

|| Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Gatika

Etxebarria Sagardoa
Itxiar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Gizaburuaga

Laneko Koop
Leartibai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Lezama

Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguren Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Mendexa

Sebastianeko Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Zornotza

|| Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15

Dima

|| Lapurriketa Sagardoa
Tel.: 94 633 80 39

Gatika

Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Iurreta

Isasi Sagardoa
Rufino Isasi Arrieta
Tel.: 94 681 60 44

Markina-Xemein

|| Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Muxika

Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 80 40



**bizkaiko
sagardoa**

Bizkaiko Sagardogileen Elkarte
Garaioltza Auzoa, 23 behea
48196 Lezama (Bizkaia)

*Bizkaiko
sagardoaren
alde egin*

**Bizkaian,
bizkaiko sagardoa**



**bizkaiko
sagardoa**





Bizkaiko sagarrekin egindako sagardoa

Bizkaiko Sagardogile Elkartean gagozen ekoizleok, geure-geurea dogun edari osasungarri hau berreskuratzeke eginahalean gabiltz.

Argi daukagu, ganera, ez dagoela Bizkaiko sagardorik bertoko sagar barik; ezta sagardo onik sagar on barik. Horrexetara datoz, hain zuzen be, sagar barietate onenak berreskuratu eta bultzatzeko gure ahaleginak.

Sagarretik botilaraino doan bide horretan, dana txukun egitea da gure helburu, parebako kalitatezko sagardoa zeuoi eskeintzeko.

Sagardoa elaborada con las manzanas de Bizkaia

Los productores de la Asociación de Elaboradores de Sagardo de Bizkaia, trabajamos por la recuperación de esta sana bebida tradicional.

La base de una buena Sagardoa es una buena manzana. Por eso nuestra labor entre otras es la de potenciar el cultivo de manzanas, recuperando las variedades tradicionales de calidad. El cuidado en el proceso de elaboración desde la manzana al embotellado, nos permite disfrutar de esta bebida de alta calidad y excelente sabor.



Botilan, urte osoan bizkaiko sagardoa

Sasoia danean txotxetik edateaz gain, urte osoan zehar sagardoa botilatik edateko aukera daukagu.

Eskatu janariagaz edateko edota lagunekaz batera gozatzeko.



Sagardo de Bizkaia en botella, todo el año

Ademas de degustar del txotx en las sidrerías, puedes disfrutar de ella durante todo el año en botella. Pídela para acompañar a las comidas o para escanciarla en compañía.

Osasungarri eta onuragarri

Bizkaiko Sagardoak ezaugarri osasungarriak ditu:

- Antioxidatzaileetan aberatsa.
- Kaltzio eta potasioduna.
- Digestioari laguntzen deutsona.
- Diuretikoa.
- Alkohol gutxikoa.
- Freskagarria izateaz gain, egarria kentzen dau.

Saludable y natural



Gozatu Bizkaiko sagardoaz aholku honek jarraituz

- Fresko edan, ez hotz: 12º-13º bitartean. Freskatzeko egokiena ontzi batean, uretan, izotzagaz jartzea da.
- Botila zabaldu aurretik, astindu.
- Edalontzira goitik bota, aparra ataratzeko: usain eta zapore atseginagoak ditu.



• Bakotxean apur bat atara edalontzira, eta jarraian edan, aparra desagertu aurretik, zaporea eta usaina ez galtzeko.

• Egizu aproba sukaldaritzan: arrain, okela, itsaski eta postrekeaz be. On egin!

Disfruta de la Sagardoa de Bizkaia con estos sencillos consejos

- Sírvela fresca, entre 12 – 13º, nunca fría. Lo mejor es poner la botella en un recipiente con agua y hielo.
- Agita la botella antes de descorcharla
- Escanciála, para que el golpeo sobre el cristal del vaso libere aromas, dando sensación mas agradable al paladar.
- Sírvela en cantidades pequeñas y tómatela de un trago.
- Va muy bien en la cocina: pescados, mariscos, carnes o postres.....Atrévete!



Bizkaiko sagarraren alde egin

Gure baserrietako inguruaren alde egin gura badozu, eta baserriarrei sagastiak berreskuratzen lagundu, tradizioa mantentzeko eta etorkizuna bermatzeko, egin Bizkaiko sagardoaren alde.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa