



## FICHA TECNICA E INFORMACION DE: SIDRA NATURAL "FANJUL"

[www.sidrafanjul.com](http://www.sidrafanjul.com)

SIDRA FANJUL, S.L.  
Tiñana, 12. - Siero  
33199 - Asturias (España)  
Telf. +34 985 792 922.  
Fax: +34 985 794 312  
[laqar@sidrafanjul.com](mailto:laqar@sidrafanjul.com)

Nº EMBOTELLADOR : 5144-O  
R.S.I. : 30.02487/O

CODIGO DE BARRAS ( EAN ) :  
8437000738121



### IMAGEN:

### VARIETADES:

Manzanas de sidra tradicionales del Principado de Asturias. La climatología y suelo resultan fundamentales para la producción de variedades como Clara, Blanquina, Raxo, De la Riega, Xuanina, Perico, Verdialona, Regona o D. Tresali.

### ELABORACION:

Buscando las mejores condiciones de maduración de la fruta y climatológicas, la cosecha da comienzo en la segunda quincena de octubre. Se lavan las manzanas y se prensan lentamente en prensa neumática a baja presión. A continuación se produce la decantación de los posibles sedimentos de manera que el mosto pasa limpio y frío a fermentar en el llagar, donde transcurre el tiempo de maduración necesario, hasta llegar al momento óptimo para ser embotellada.

### CONTROL:

Control de nuestros productos por laboratorio certificado e independiente.

### CARACTERISTICAS:

Esta sidra natural es seca, moderadamente ácida y con sensación ligeramente untuosa y fina astringencia final, destacando su frescor y aroma de fruta característico. De aspecto es ligeramente opaco, como corresponde a un producto que no ha sido sometido a filtración, su color amarillo pálido con finos reflejos verdes, joven. El grado alcohólico ronda los 6ºA y de la fermentación mantiene una pequeña cantidad de carbónico de origen natural que da esa sensación de viveza tan agradable, especialmente cuando se escancia.

### RECOMENDACIONES:

La sidra natural no tiene fecha de caducidad, aunque como un vino blanco o bebida fermentada joven, es preferible que sea consumida durante el año posterior a su cosecha. Después del envasado se observaran unos días de progresiva mejora de las cualidades sensoriales que darán paso a un periodo de estabilidad más o menos largo en función de su conservación, resultando conveniente su almacenamiento evitando cambios frecuentes de temperatura y en lugar preferiblemente fresco y seco. La temperatura de servicio rondará los 12 / 14 °C, vertiendo la sidra en vaso o copa amplios. Resulta especialmente adecuada para acompañar aperitivos, entremeses, patés o en carnes ligeras y las especialidades basadas en productos del mar.

### ENVASES:

- A/ Cajas de cartón de 12 botellas de 70 cl. de contenido, y peso aproximado por caja de 16 kg.
- B/ Cajas de plástico retornable de 12 botellas de 70 cl. de contenido, y peso aproximado por caja de 17 kg.
- C/ Cajas de cartón de 6 botellas, con asa . Peso aprox. 8 kg
- D/ Estuches de 2 botellas con vaso decorado y lamina para escanciar. Peso 2,8 kg.
- E/ Cajas de cartón de 20 botellas de 37,5 cl p y peso aprox. Por caja de 16 kg .

### NOTAS:

Esta bebida podría contener sulfitos en una cantidad superior a 10 mg/l, por lo que la población alérgica debe tenerlo en cuenta antes de su consumo.

La sidra por su origen y naturaleza no contiene gluten por lo cual es apta para su consumo por celíacos.

Legislación aplicable: Orden de 1 de agosto de 1979 por la que se Reglamentan las Sidras y Otras Bebidas derivadas de la Manzana (BOE 28/08/1979)