



[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  
[lagar@sidrafanjul.com](mailto:lagar@sidrafanjul.com)

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

**IMAGEN:**



CODIGO DE BARRAS ( EAN ):  
8437000738152

**VARIETADES:**

La sidra natural RIBANORA es el resultado de un gran esfuerzo en selección de variedades, Regona, Raxo, D. Tresali, cultivadas en fincas concertadas a orillas del río Nora, en la cuenca central de Asturias, donde también la elaboramos y de donde deriva su nombre

**ELABORACION:**

El momento óptimo para “pisar” las manzanas con las que se elabora RIBANORA es a partir de la segunda semana de Noviembre, entonces se “maya” la manzana y se deja en maceración unas horas para después prensar a baja presión en prensa neumática y recoger el mosto Flor.

Una fermentación lenta, maduración, trasiegos y una filtración suave a temperatura y presión controladas completan el proceso de elaboración de esta especial sidra natural. Con 6ºA se presenta como una sidra ligera propia para cualquier ocasión.

**CONTROL:**

Control de nuestros productos por laboratorio certificado e independiente.

**CARACTERISTICAS:**

Aroma de manzana crujiente, fresco y limpio. Color amarillo pajizo con destellos verdosos. Sabor ligeramente ácido con final de leve astringencia y agradable sensación de carbónico natural, son sus cualidades organolépticas.

**RECOMENDACIONES:**

Su servicio en vaso de sidra o copa amplia, a una temperatura en torno a 8 °C, permitirá disfrutar sus mejores cualidades. Los aperitivos, aves, carnes ligeras, quesos y especialmente los productos del mar son sus mejores maridajes.

**ENVASES:**

A/ Cajas de cartón de 6 botellas de 75 cl. de contenido, y peso aproximado por caja de 8 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)