



FICHA TECNICA E INFORMACION DE: SIDRA NATURAL "LLAGAR DE FOZANA"

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

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

CODIGO DE BARRAS (EAN) :
8437000738169



IMAGEN:

VARIETADES:

Manzanas de sidra tradicionales del Principado de Asturias de variedades como Teórica, Sanroqueña, Raxo, 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.

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)