



## Cidre et Jus de Pomme du Pays-Basque

Refaire du cidre avec les variétés traditionnelles du Pays Basque, tel est le défi que s'est lancé EZTIGAR

### Un constat

- Un verger et une tradition en voie de disparition...

### Une idée

- Sauvegarder les variétés locales et relancer la production du Cidre Basque.

### Le projet

En 1996 la coopérative est créée par un groupe de 31 fermiers, passionnés et habitants du Pays Basque.

Les produits EZTIGAR sont issus de la **seule coopérative cidricole au Pays Basque** produisant les **variétés locales de pommes à cidre**.

### Le résultat

- Plantation de 15 000 pommiers à cidre de variétés locales.
- Obtenir des produits naturels et de qualité : Cidre, Jus de Pomme...

Le Cidre EZTIGAR est une boisson **traditionnelle et ancestrale** appelé « Sagarnoa », le Vin de Pomme.

Les produits EZTIGAR souhaitent vous faire découvrir aujourd'hui le **Vrai goût du Pays Basque**.

### Nos produits:

#### **Cidre brut - Sagarno Idorra**

Le cidre brut (non sucré) est appelé vin de pomme. Il est typé, rafraîchissant. Il accompagne harmonieusement les poissons et les fruits de mer, viandes blanches, charcuterie, noix, châtaignes ou encore fromage de brebis.

#### **Le cidre pétillant (demi - sec) - Sagarno Goxoa**

Le cidre pétillant est léger, fin et très fruité avec des arômes de pomme fraîche. On le servira avec les desserts, crêpes, gâteau Basque ou même en apéritif.

#### **Le Pur Jus naturel d'EZTIGAR - Sagar jusa**

Ce jus provient directement des pressées des pommes (variété Anisa).

Sa couleur orangée, sa puissance en bouche et son caractère aromatique en font un produit original et tonique.

Le dépôt au fond de la bouteille est naturel.

## Le vrai goût retrouvé





## Cidre et Jus de Pomme du Pays-Basque

Refaire du cidre avec les variétés traditionnelles du Pays Basque, tel est le défi que s'est lancé EZTIGAR

### Un constat

- Un verger et une tradition en voie de disparition...

### Une idée

- Sauvegarder les variétés locales et relancer la production du Cidre Basque.

### Le projet

En 1996 la coopérative est créée par un groupe de 31 fermiers, passionnés et habitants du Pays Basque.

Les produits EZTIGAR sont issus de la **seule coopérative cidricole au Pays Basque** produisant les **variétés locales de pommes à cidre**.

### Le résultat

- Plantation de 15 000 pommiers à cidre de variétés locales.
- Obtenir des produits naturels et de qualité : Cidre, Jus de Pomme...

Le Cidre EZTIGAR est une boisson **traditionnelle et ancestrale** appelé « Sagarnoa », le Vin de Pomme.

Les produits EZTIGAR souhaitent vous faire découvrir aujourd'hui **le Vrai goût du Pays Basque**.

## Le vrai goût retrouvé



### Nos variétés de pomme Basque:

- **Anisa:** (pomme du Curé) petite pomme orangée agréable à croquer.
- **Mamula :** acidulée avec une pointe d'amertume
- **Ondomotxa :** très sucrée mais peu acide.
- **Peatxa :** acidulée, très parfumée
- **Gordin Xuria :** grosse pomme blanche, bon équilibre sucre / acidité.
- **Eri Sagarra :** pomme aplatie, au goût parfumé
- **Eztika :** petite pomme douce - amère