

Sidra de manzana

Botella de 750 ml, 4º gl. La sidra es una bebida alcohólica de baja graduación (desde menos de 3% Vol. en el caso de la sidra francesa llamada cidre doux , una sidra dulce, hasta un máximo de 8% Vol.) fabricada con el zumo fermentado de la manzana. La palabra "sidra" proviene del latín "sicera", que a su vez proviene del hebreo "shekar", con el significado de bebida embriagadora.

Rating: Not Rated Yet

Precio

\$ 3.500,00

[Ask a question about this product](#)

Fabricante: [Agropecuaria Punucapa](#)

Descripción Lo propio sucede con la palabra francesa "cidre" y la inglesa "cider". En Estados Unidos, como consecuencia de secuelas provenientes de la ley seca, a la sidra fermentada se le llama "hard cider", para distinguirla del mosto de manzana sin fermentar, que a veces es llamado "cider". En Asturias a la sidra sin fermentar se le llama "sidra del duernu", pues nada más prensarla se recoge en un "duernu" o "duerna", un recipiente de madera. Ese es un buen momento para llevar a los niños a beber "sidra del duernu" que no tiene alcohol. Se trata de una bebida muy extendida por todo el mundo, así en Europa se encuentra en numerosos países: Alemania, Francia (Bretaña y Normandía), España (Asturias, Cantabria, Galicia, País Vasco y Navarra, así como varias comarcas de Castilla y León), Italia (Piamonte), Portugal, Madeira, Irlanda, Escocia e Inglaterra. En América, se encuentra en zonas de distintos países: por ejemplo en México se produce en las ciudades de Huejotzingo y Zacatlán en el estado de Puebla; en Argentina la sidra se localiza sobre todo en las provincias de Río Negro, San Juan y Santa Fe; en Paraguay es muy común consumirlo en víspera de navidad y año nuevo; en Chile, con el nombre de chicha o chicha de manzana, se consume en todo el sur, en particular en las provincias de Valdivia, Osorno, Llanquihue y Chiloé; en Estados Unidos se produce principalmente en Nueva Inglaterra y el estado de Nueva York.