

Pionera en incorporar sidra con sello Euskal Sagardoa a su marca propia

LOS CLIENTES DE EROSKI ELIGEN LA SIDRA ELABORADA POR LA SIDRERÍA ZELAIA SAGARDOTEGIA PARA LA MARCA PROPIA SELEQTIA CON D.O. EUSKAL SAGARDOA DE ESTE AÑO

- 75 consumidores han tomado parte por primera vez en el proceso de selección de esta nueva sidra que la cooperativa comercializará a partir de junio
- El pasado año EROSKI vendió más de 54.600 litros de sidra D.O. Euskal Sagardoa en el País Vasco
- El sabor de su nueva sidra de marca propia es testado por el Basque Culinary Center (BCC)

Elorrio, 17 de abril de 2019.-Los clientes de [EROSKI](#) han elegido la sidrería Zelaia Sagardotegia de Gipuzkoa para la elaboración de la nueva sidra de marca propia con Denominación de Origen Euskal Sagardoa que la cooperativa comercializará a partir de junio bajo su marca gourmet EROSKI SELEQTIA. Por primera vez, 75 Socios Cliente de Bizkaia, Gipuzkoa y Alava, han participado en la cata organizada por EROSKI con la colaboración del Consejo Regulador de la sidra Euskal Sagardoa y el Basque Culinary Center (BCC).

La nueva sidra EROSKI SELEQTIA ha sido elaborada a partir de diferentes variedades de manzana (ácidas, amargas y dulces) recolectadas 100% en caseríos de Gipuzkoa. *“Estamos muy orgullosos de ser los elegidos para elaborar una sidra tan apreciada por los consumidores de EROSKI. Siguiendo prácticas tradicionales, hemos elaborado una sidra refrescante, con recuerdos a la propia manzana y ligeros tonos cítricos. Equilibrada y agradable para consumir en el transcurso de un año”,* ha señalado la portavoz de la sidrería Zelaia Sagardotegia, Oihana Gincerain.

Proceso participativo para la elección

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
XURDANA FERNÁNDEZ

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA

CONSEJEROS DEL NORTE

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)



Con la puesta en marcha de este proceso participativo abierto a los consumidores EROSKI ha recuperado el espíritu de la tradición de catar las sidras de distintas sidrerías para seleccionar la que se quería embotellar y comercializar. *“Antes de que el txotx se convirtiera en una expresión referente de nuestra cultura gastronómica y festiva, su origen se remonta a la ‘probaketa’, es decir, la cata que hacían los futuros compradores para seleccionar las mejores sidras y cerrar el trato de éstas ya embotelladas”*, recuerda la directora comercial de Producto Local de EROSKI, Asun Bastida.

El proceso ha contado con dos protagonistas: las sidrerías participantes y los consumidores, que han tenido la última palabra y han sido quienes han decidido la sidra a comercializar. Entre los Socios Cliente inscritos para participar en las catas, 75 fueron los seleccionados, 25 por cada territorio. También han participado otros agentes como empresas certificadoras de calidad o el mismo BCC que aportan conocimiento científico y modernas tecnologías para conseguir el mejor producto. El Consejo Regulador ha sido parte fundamental de este proceso, participando en la definición y selección del panel de cata, así como impartiendo la formación necesaria y dirigiendo el procedimiento de cata y valoración de cada una de las sidras.

Apuesta por la diversidad del tejido productivo vasco

La cooperativa se convirtió el pasado año en la primera cadena de distribución que puso su marca a una sidra de calidad certificada con el sello Euskal Sagardoa. Esta iniciativa supone un paso más en la apuesta de EROSKI por la diversidad del tejido productivo vasco. *“Creemos que es un elemento clave para la sostenibilidad y contribución a la economía, cultura y paisaje de nuestro entorno. El desarrollo social y económico del entorno, el fomento del empleo y la riqueza local y el respeto a la cultura gastronómica local son uno de nuestros [compromisos en Salud y Sostenibilidad](#). En EROSKI abordamos esta apuesta a través de una relación de apoyo y cercana a los proveedores agroalimentarios locales y una oferta amplia y variada que ofrece más de 20.000 productos locales de 2.000 pequeños productores”*, ha señalado la directora Comercial de Producto Local de EROSKI.

Este es el tercer año que la cooperativa comercializa sidra D. O. Euskal Sagardoa y el pasado año vendió 54.613 litros de sidra con esta denominación de una veintena de proveedores vascos. Además de la sidra con Denominación de Origen, las ventas totales de sidra del País Vasco alcanzaron los 842.850 litros en 2018.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
XURDANA FERNÁNDEZ

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA

CONSEJEROS DEL NORTE

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)



La nueva sidra que será comercializada bajo su marca gourmet cumple con todos los requisitos que le confiere el sello de distinción D. O. Euskal Sagardoa, es decir, sidra elaborada a partir de manzanas autóctonas del País Vasco y sometida a controles físico-químicos y organolépticos por el laboratorio oficial acreditado por ENAC.

Calidad testada por el Basque Culinary Center

Como todos los productos que EROSKI comercializa bajo la marca EROSKI SELEQTIA, la nueva sidra de marca propia ha sido testada por el Basque Culinary Center (BCC) mediante catas realizadas por profesionales, expertos en análisis sensorial alimentario, personal docente de la facultad de Ciencias Gastronómicas y chefs invitados con quienes la facultad colabora habitualmente en diversos programas. De esta manera, EROSKI refuerza la garantía en excelencia de su marca de productos de alta gama.

Sobre EROSKI SELEQTIA

EROSKI SELEQTIA reúne un amplio surtido de alimentos de alta calidad, con una clara superioridad de sus atributos aromáticos y de sabor, además de una cuidada presentación diferencial. La marca de productos "gourmet" de la cooperativa cuenta en la actualidad con una selección de 196 productos que engloban a una treintena de Denominaciones de Origen (D.O.) e Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) y que son producidos en distintas regiones como País Vasco, Navarra, Teruel, Alicante, Sevilla, Guadalajara y Cuenca, Módena (Italia) y Roquefort (Francia).

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
XURDANA FERNÁNDEZ

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)