

Junio 26, 2017 Cerca de 20 emprendedores, productores y técnicos formaron parte del primer taller de elaboración de sidra, a través del cual se elaboró y embotelló esa bebida.

El producto genera importante interés entre emprendedores y en algunos consumidores como producto para todo el año.

Participaron productores, emprendedores y técnicos interesados en ahondar en un producto que brinda la posibilidad de darle otro destino a las peras y manzanas de la región, además de ser una bebida que genera cada vez más interés en los consumidores.

El taller se desarrolló durante tres meses con encuentros teóricos y prácticos, durante los cuales se elaboró una sidra que fue degustada durante la última clase, además de otras sidras de la región y de Chile.

Junio 26, 2017

Cerca de 20 emprendedores, productores y técnicos formaron parte del primer taller de elaboración de sidra, a través del cual se elaboró y embotelló esa bebida.Â

El producto genera importante interés entre emprendedores y en algunos consumidores como producto para todo el año.

Participaron productores, emprendedores y técnicos interesados en ahondar en un producto que brinda la posibilidad de darle otro destino a las peras y manzanas de la región, además de ser una bebida que genera cada vez más interés en los consumidores.

El taller se desarrolló durante tres meses con encuentros teóricos y prácticos, durante los cuales se elaboró una sidra que fue degustada durante la última clase, además de otras sidras de la región y de Chile.

*Leer nota completa en:* Neuquén Informa [\(+\)](#)