

## Comienza la campaña de recogida de endrinas de la IGP Pacharán Navarro

**El inicio de la cosecha, que comenzará con las variedades más tempranas, está previsto para esta semana y se prevé recolectar cerca de 700.000 kg de endrinas**

**Siete de septiembre de 2015.-** La [IGP Pacharán Navarro](#) tiene previsto comenzar esta misma semana la cosecha de endrinas con las variedades más tempranas. Concretamente se va a iniciar con la variedad Villar, que es la primera que se recolecta, y se terminará con la CRPN 1 que es la más tardía. En la actualidad hay 22 agricultores que trabajan con las empresas de la IGP cultivando más de 110 hectáreas de endrinas. La producción anual de este fruto en Navarra cubre alrededor del 80% de las necesidades de abastecimiento de las empresas inscritas en la IGP y para este año 2015 se estima una cosecha cercana a los 700.000 kg de endrinas que se convertirán en unos tres millones y medio de litros de Pacharán Navarro.

El secreto del Pacharán Navarro está en el equilibrio entre la transmisión de propiedades de las variedades de endrina y el proceso de su maceración en alcoholes seleccionados. Bajo el control de calidad de INTIA que marca las pautas para regular la calidad del producto final que se produce en esta zona, el consumidor tiene la garantía de que se encuentra ante un producto de gran calidad.

El Consejo Regulador del Pacharán Navarro está formado por empresas con una larga tradición en la elaboración del pacharán: DZ Licores; Destilerías La Navarra; Licores Baines; Hijos de Pablo Esparza.; Pacharán Azanza; Pernod Ricard Winemakers Spain; Licores Usúa; Y Destilerías Lafuente.

Elaborado tradicionalmente desde el siglo XV, el Pacharán Navarro es una bebida espirituosa de baja graduación (25º-30º), sabor afrutado y aroma intenso. Una bebida que se obtiene con la maceración de las endrinas en anís, consiguiendo una extraordinaria combinación de matices, aromas y contrastes que le ha convertido en un producto con una arraigada tradición en nuestra tierra y un enorme reconocimiento en el exterior.

**NOTA DE PRENSA**

**NAVARRA**  
**EL VALOR DE LO**  
**AUTÉNTICO**

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra  
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es  
[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

