

Link do produktu: <https://www.yerbamatestore.pl/dzika-yerba-fresh-400g-p-317.html>



Dzika Yerba Fresh 400g

Cena brutto	25,00 zł
Cena netto	20,33 zł
Numer katalogowy	5017
Kod producenta	5017
Kod EAN	5904161573388

Opis produktu

Yerba Mate Fresh to unikalna mieszanka tradycyjnej yerba mate z dodatkiem naturalnych składników, które zapewniają orzeźwiający i odświeżający smak. Ten wyjątkowy napój łączy suszone i zmielone liście ostrokrzewu paragwajskiego (*Ilex paraguariensis*) z miętą i cytryną, tworząc idealny napar na każdą porę dnia.

Dodatek mięty i cytryny nadaje yerba mate świeży, chłodzący smak, który doskonale orzeźwia i dodaje energii, szczególnie w ciepłe dni. -

Yerba mate jest bogata w kofeinę, która dodaje energii, poprawia koncentrację i wytrzymałość, bez nagłych spadków energii. Zawiera witaminy z grupy B, witaminę C, magnez, potas, cynk oraz inne minerały, wspierające funkcjonowanie organizmu i poprawiające ogólny stan zdrowia.

Liście yerba mate i składniki o chłodzących właściwościach są bogate w antyoksydanty, które pomagają w ochronie komórek przed stresem oksydacyjnym i wspierają układ odpornościowy.

Yerba mate fresh doskonale nawodni organizm i odświeży umysł. Yerba Mate Fresh to idealny wybór dla osób poszukujących orzeźwiającego, energetyzującego napoju o świeżym smaku. Ta wyjątkowa mieszanka dostarcza zarówno korzyści zdrowotnych, jak i przyjemnych doznań smakowych, idealna na każdą porę roku. Ciesz się tradycją yerba mate wzbogaconą o odświeżające dodatki!

Składniki: Yerba Mate 85%, mięta, skórka cytryny suszona, aromat.

Kraj pochodzenia: Argentyna

Sposób parzenia:

1. Napełnij suszem naczynie do objętości, następnie przykryj dłonią górną część naczynia.
2. Odwróć naczynie i potrząśnij tak, by pył z suszu znalazł się na ręce.
3. Delikatnie odwróć naczynie do pierwotnej pozycji, uważając, by zawartość nie zmieniła swego położenia.
4. Umieść bombillę w naczyniu i zalej wodą o temperaturze 70-80 stopni Celsjusza.
5. Odczekaj 2-3 minuty.
6. Po tym czasie mate jest gotowa. Należy pić ją powoli przez bombillę. Naparu nie powinno się mieszać.

Sposób przygotowania na zimno (Tereré):

1. Napełnij suszem naczynie do objętości, następnie przykryj dłonią górną część naczynia.
2. Odwróć naczynie i potrząśnij tak, by pył z suszu znalazł się na ręce.
3. Delikatnie odwróć naczynie do pierwotnej pozycji, uważając, by zawartość nie zmieniła swego położenia.
4. Umieść bombillę w naczyniu i zalej zimną wodą lub sokiem.
5. Odczekaj kilka minut, aż napar się schłodzi.
6. Po tym czasie mate jest gotowa. Należy pić ją powoli przez bombillę. Naparu nie powinno się mieszać.