

Link do produktu: <https://www.yerbamatestore.pl/dzika-yerba-moringa-400g-p-318.html>



## Dzika Yerba Moringa 400g

Cena brutto	<b>25,00 zł</b>
Cena netto	<b>20,33 zł</b>
Numer katalogowy	<b>5018</b>
Kod producenta	<b>5018</b>
Kod EAN	<b>5904161573395</b>

### Opis produktu

**Yerba Mate Moringa** to innowacyjne połączenie klasycznego napoju z Ameryki Południowej z dobroczynnymi właściwościami moringi. Ta unikalna mieszanka łączy suszone i zmielone liście ostrokrzewu paragwajskiego (*Ilex paraguariensis*) z liśćmi moringi, kwiatem nagietka i skórką grejpfrutową suszoną tworząc napój o wyjątkowych walorach zdrowotnych i smakowych.

Yerba mate jest bogata w kofeinę, która dodaje energii i poprawia koncentrację, bez gwałtownych skoków i spadków energii typowych dla kawy.

Moringa jest znana jako superfood, bogata w witaminy A, C, i E, minerały takie jak żelazo, wapń, i magnez, oraz przeciwutleniacze, które wspierają zdrowie ogólne i układ odpornościowy.

Mieszanka dostarcza również witaminy z grupy B, potas, cynk i inne minerały niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Oba składniki są znane ze swoich właściwości detoksykacyjnych, pomagając w oczyszczaniu organizmu z toksyn. Yerba mate i moringa wspomagają trawienie i przyspieszają metabolizm, co może pomagać w utracie wagi i poprawie zdrowia jelit.

**Yerba Mate Moringa** to doskonały wybór dla tych, którzy szukają naturalnych sposobów na poprawę zdrowia i dodanie energii do swojego dnia. Ta wyjątkowa mieszanka łączy tradycję yerba mate z nowoczesnymi korzyściami moringi, tworząc napój idealny dla każdego, kto ceni zdrowy styl życia.

**Składniki:** Yerba Mate 94%, moringa, nagietek, skórka grejpfrutowa suszona.

**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.