

Link do produktu: <https://www.yerbamatestore.pl/zestaw-mate-very-berry-p-90.html>



## Zestaw Mate Very Berry

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena brutto      | <b>93,90 zł</b>      |
| Cena netto       | <b>76,34 zł</b>      |
| Numer katalogowy | <b>2560</b>          |
| Kod producenta   | <b>2560</b>          |
| Kod EAN          | <b>5907791382993</b> |

### Opis produktu

#### Zestaw początkowy do Yerba Mate Very Berry - naczynie, bombilla i susz

Należy zacząć od tego, że zestaw początkowy do Yerba Mate Very Berry zawiera wszystko, co niezbędne, aby rozpocząć swoją przygodę w niezwykle bogatym świecie Yerba Mate. Jeżeli chcesz zacząć picie paragwajskiego naparu, ale nie wiesz jak się do tego zabrać, to zestaw Very Berry będzie najlepszym wyborem! Jest to także idealny prezent dla Twoich bliskich, jeżeli zależy Ci na "zarażeniu" ich miłością do Mate. W omawianym komplecie znajdziesz najważniejsze elementy potrzebne do jej prawidłowego picia:

- Susz Yerba Mate Very Berry - jak sama nazwa sugeruje, susz składa się z mocno owocowej Yerby, która w swoim składzie ma czerwoną porzeczkę, liofilizowaną malinę, jagody oraz różowego bławatka. Dzięki temu Yerba jest bardzo lekka i ma mało goryczy. Z tego powodu można ją z całą pewnością nazwać Yerbą dla początkujących. Pozwoli przyzwyczaić się do niezwykle ciekawego aromatu Mate, a na bardziej cierpki oraz mocniejszy smak tradycyjnych odmian przyjdzie czas później! Oprócz walorów smakowych, Yerba Very Berry charakteryzuje się bardzo małą ilością pyłu i minimalną ilością patyczków, które mogłyby utrudniać jej picie.
- Skład: Mate 89%, malina liofilizowana 3%, jagoda suszona 3%, porzeczką czerwoną liofilizowaną 2%, bławatek różowy, aromat
- W zestawie początkowym do Yerba Mate Very Berry znajdziemy także specjalne naczynie. Jest to szklany zarówno wewnątrz, jak i z zewnątrz ceramiczny "kubek" do Yerba Mate o pojemności około 300 ml. Pozwoli on na przyjemne i proste sączenie paragwajskiego naparu.
- Równie ważnym elementem jest metalowa bombilla. To właśnie dzięki niej możemy oddzielić drobinki suszu od naparu, który trafia do naszych ust. Łyzeczkowaty filtr zatrzyma kawałki patyczków i listków w naczyniu.

#### Jak przygotować swoją pierwszą Yerbę?

Kiedy **zestaw początkowy do Yerba Mate Very Berry** znajdzie się już w Twojej kuchni, czas na przygotowanie pierwszej Yerba Mate. Na szczęście cały proces jest niezwykle prosty i wymaga zaledwie kilku minut. Podążaj za poniższą instrukcją, aby zaparzyć pyszną porcję paragwajskiego naparu:

- Napełnij naczynie suszem do objętości 1/3 lub 1/2 naczynia, następnie przykryj dłonią górną część naczynia.
- Odwróć naczynie i potrząśnij tak, by pył z suszu znalazł się na ręce.
- Delikatnie odwróć naczynie do pierwotnej pozycji, uważając, by zawartość nie zmieniła swego położenia.
- Włóż bombillę i zalej wodą o temp. 70-80°C - Odczekaj 2-3 minuty. Po tym czasie Twoja Yerba jest gotowa. Należy pić ją powoli przez bombillę. Naparu nie powinno się mieszać.

**Skład zestawu:** Yerba Mate Very Berry 400g, naczynko ceramiczne Calabaza czarna w prążki 300 ml, metalowa bombilla.