

Link do produktu: <https://www.e-herbata.pl/dzika-yerba-classica-p-736.html>

## Dzika Yerba Classica



Cena brutto	<b>25,00 zł</b>
Cena netto	<b>20,33 zł</b>
Numer katalogowy	<b>5015</b>
Kod producenta	<b>5015</b>
Kod EAN	<b>5904161573357</b>

### Opis produktu

**Yerba Mate Classica** to tradycyjny, naturalny napój pochodzący z Ameryki Południowej, cieszący się dużą popularnością dzięki swoim wyjątkowym właściwościom pobudzającym oraz zdrowotnym.

Produkt ten składa się z suszonych i zmielonych liści ostrokrzewu paragwajskiego (*Ilex paraguariensis*), które są bogatym źródłem kofeiny, witamin, minerałów oraz antyoksydantów.

Dzięki wysokiej zawartości kofeiny, yerba mate dodaje energii i poprawia koncentrację, nie powodując przy tym nagłych spadków energii, jak ma to miejsce w przypadku kawy.

Yerba Mate zawiera witaminy z grupy B, witaminę C, magnez, potas, cynk oraz inne cenne minerały, które wspierają funkcjonowanie organizmu.

Liście yerba mate są pełne polifenoli i innych przeciwutleniaczy, które pomagają w walce z wolnymi rodnikami, wspierając układ odpornościowy.

Parzenie i picie yerba mate to nie tylko sposób na dostarczenie energii, ale również rytuał, który sprzyja relaksowi i integracji społecznej. **Yerba Mate Classica** to idealny wybór dla osób ceniących sobie naturalne źródła energii, chcących poprawić swoje zdrowie oraz poszukujących wyjątkowych smaków i tradycji.

**Składniki:** yerba mate 100%

**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.

**Cena dotyczy opakowania 400g.**

**Cena za 1 kg: 62,5 zł**