

Link do produktu: <https://www.e-herbata.pl/dzika-yerba-tropical-p-740.html>

## Dzika Yerba Tropical

Cena brutto	<b>25,00 zł</b>
Cena netto	<b>20,33 zł</b>
Numer katalogowy	<b>5014</b>
Kod producenta	<b>5014</b>
Kod EAN	<b>5904161573364</b>

### Opis produktu

**Yerba Mate Tropical** to wyjątkowa mieszanka tradycyjnego napoju z Ameryki Południowej z tropikalnymi smakami, które przeniosą Cię w klimat egzotycznych wysp. Ten unikalny blend łączy suszone i zmielone liście ostrokrzewu paragwajskiego (*Ilex paraguariensis*) z naturalnymi dodatkami owocowymi, takimi jak papaja, marakuja i guarana, oferując orzeźwiający i energetyzujący napój pełen smaku i zdrowia.

Połączenie yerba mate z tropikalnymi owocami nadaje napojowi wyjątkowy, orzeźwiający smak, idealny na ciepłe dni lub jako energetyzujący dodatek do codziennej rutyny. 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, które wspierają funkcjonowanie organizmu i poprawiają ogólny stan zdrowia. - Zarówno yerba mate, jak i tropikalne owoce są bogate w antyoksydanty, które pomagają w ochronie komórek przed stresem oksydacyjnym i wspierają układ odpornościowy.

Tropikalne owoce dodają napojowi lekkiego, owocowego smaku, co sprawia, że jest doskonałym wyborem na ciepłe dni i pomaga w nawodnieniu organizmu.

**Yerba Mate Tropical** to idealny wybór dla osób poszukujących zdrowego, energetyzującego napoju o egzotycznym smaku. Ta wyjątkowa mieszanka dostarcza nie tylko korzyści zdrowotnych, ale również wyjątkowych wrażeń smakowych, przenosząc Cię w tropikalny klimat z każdym łykiem. Ciesz się tradycją yerba mate wzbogaconą o soczyste owoce tropikalne.

**Składniki:** Yerba Mate 90%, papaja liść, papaja kandyz, marakuja crunch, guarana, 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.

**Cena dotyczy opakowania 400g.**

**Cena za 1 kg: 62,5 zł**