

Link do produktu: <https://www.e-herbata.pl/yerba-mate-union-suave-original-argentyzna-delikatna-1kg-p-878.html>



YERBA MATE UNION SUAVE ORIGINAL ARGENTYNA DELIKATNA 1KG

Cena brutto	22,00 zł
Cena netto	17,89 zł
Numer katalogowy	y255
Kod producenta	y255
Kod EAN	7790387014617
Marka	Union
Waga	1000 g
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.55 kg
Produkt nie zawiera	drożdży, GMO, jajek
Kod producenta	Union-Tradicional-1000g
Cechy dodatkowe	wegańskie, wegetariańskie
Nazwa handlowa	UNION SUAVE con palo 1000g
EAN (GTIN)	7790387014617

Opis produktu



Yerba Mate Union Suave

Jest to naprawdę wysokiej jakości **delikatna Yerba Mate o klasycznym smaku oraz średnich właściwościach pobudzających**. Selekcjonowany susz zawiera listki, patyczki oraz pył. Yerba Union Suave utrzymuje swoje właściwości nawet do siódmego zalania. To wszystko jest możliwe dzięki wyjątkowemu sposobowi produkcji z prowincji Corrientes. Gleba w owej prowincji jest niezwykle żyzna i bogata w różnego rodzaju minerały.

Yerba Mate Union Suave bogata jest w minerały, witaminy oraz kwas pantotenowy. Obecność tego kwasu wpływa pozytywnie, na włosy, paznokcie, ale również usprawnia działania układu sercowo - naczyniowego, wspomaga również gojenie się ran. Idealna jest dla wielbicieli delikatnej goryczki i klasycznego smaku. Delikatna Yerba Mate przyspiesza również metabolizm. A to właśnie jej wydajność wyróżnia ją na tle innych rodzajów Yerba mate. Yerba Union Suave **doskonale nadaje się dla początkujących** oraz do poczęstowania naszym gości zainteresowanych właściwościami tego cudownego naparu. Polecamy w czasie letnich miesięcy ponieważ doskonale gasi pragnienie. 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.