

Link do produktu: <https://www.zielar.ski/tykwa-calabaza-yerba-mate-misterio-argentyna-150-do-250ml-p-26064.html>

## Tykwa CALABAZA Yerba Mate Misterio Argentyna 150 do 250ml

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| Nasza cena       | <b>26,95 zł</b>            |
| Produkt          | <b>Produkt niedostępny</b> |
| Czas wysyłki     | <b>24h</b>                 |
| Numer katalogowy | <b>5906735483055</b>       |
| Kod EAN          | <b>5906735483055</b>       |

### Opis produktu

Tykwa CALABAZA Yerba Mate Misterio Argentyna

Picie yerba mate z tykwy - calabazy dostarcza dodatkowych wrażeń estetycznych i smakowych. Wykonana z owocu o pojemności od 250 do 350 ml. Warto zaznaczyć, że naczynie wykonane z owocu ma swoją specyfikę, czyli mogą miejscowo występować naturalne przebarwienia. Naczynie ozdobne.

Tradycyjny sposób przygotowania naczynia do yerba mate w Ameryce Południowej:

Currado naczyń z **tykwy** (calabazy):

- wykorzystanie fusów po herbacie,
- przełożenie fusów do **tykwy** tak, by zajmowały one 3/4 jej objętości,
- zalanie naczynia wodą o temperaturze 75 st. C,
- zostawienie na minimum 12 godzin lub na całą noc,
- wypłukanie fusów zimną wodą,
- wyskrobanie resztek suszu z wnętrza naczynia,
- wsypanie **Yerba Mate** do **tykwy** tak, by wypełnić 3/4 jej objętości,
- zalanie suszu wodą o temperaturze 75 st C i odstawienie na 24 h, dzięki czemu nasiąknie ono esencją **Yerba Mate**,
- zgodnie z indywidualnymi oczekiwaniami, nasączenie z użyciem świeżego suszu można powtarzać nawet 3 lub 3 razy - wówczas fusy należy zostawić w naczyniu na noc i opróżniać tykwę dopiero przed jej ponownym wypełnieniem świeżym suszem.