

Link do produktu: <https://www.zielar.ski/yerba-mate-curupira-sin-palo-500g-p-26058.html>

Yerba Mate Curupira Sin Palo 500g

Nasza cena	18,95 zł
Produkt	Produkt niedostępny
Czas wysyłki	24h
Numer katalogowy	5904384681488
Kod EAN	5904384681488
Producent	CURUPIRA

Opis produktu

Opis Yerba Mate Curupira Sin Palo:

Ta brazylijska zielona mate jest delikatniejsza w smaku od suszu z Paragwaju czy Argentyny, ma słabo wyczuwalną gorzką nutę. Jest zbierana rano i suszona tego samego dnia wieczorem by liście nie fermentowały. Yerba mate, która jest suszona gorącym powietrzem zachowuje dłużej zielony kolor. Użycie specjalnych suszarni bez dymu pozwala zapobiec utracie wartości smakowych liści, które są później cięte i pakowane. Należy do yerb których smak ewoluuje w trakcie kolejnych zalań. Od 3 zalania pojawia się delikatny posmak zielonej herbaty.

Smak i aromat yerba mate:

Oo otworzeniu paczki od razu wyczuwalny jest dość delikatny aromat: świeży, lekko trawiasty i roślinny. Ogólnie ujmując bardzo łagodny i przyjemny. Smak określa się jako subtelny i delikatny, ale jednocześnie jest to **prawdziwy smak yerba mate**. Liście ostrokrzewu są soczyste, a zaparzony z nich napar ma stabilną moc i głębię smaku. Dlatego właśnie ten rodzaj yerba mate poleca się początkującym, którzy mogą dzięki temu poczuć prawdziwy smak tego znanego południowoamerykańskiego napoju. Dodatki smakowe: guarana sproszkowana owoc, żeń-szeń syberyjski korzeń cięty, lukrecja korzeń cięty, cytryniec chiński, naturalne aromaty.

Susz:

- Susz yerba mate zawiera mięsiste listki i serca listków krojone na ok. 5 mm.
- dodatki ziołowo owocowe: guarana sproszkowana owoc, żeń-szeń syberyjski korzeń cięty, lukrecja korzeń cięty, cytryniec chiński.
- naturalne aromaty.

Składniki:

- yerba mate (Ilex paraguariensis) 94% - **kraj pochodzenia: Brazylia suszona bez dymu**
- guarana sproszkowana owoc,
- żeń-szeń syberyjski korzeń cięty,
- lukrecja korzeń cięty,
- cytryniec chiński,
- naturalne aromaty.

Dodatkowe informacje:

- Brazylijska Yerba Mate jest szlachetną odmianą ostrokrzewu paragwajskiego, uprawianego w ocienionych miejscach, co nadaje jej delikatności i pozbawia napar gorzkiego smaku.
- Susz pochodzi z południa Brazylii.
- Tradycyjnie zbierana i suszona według zaleceń uznanych plantatorów z rejonu Rio Grande do Sul.

Produkt zawiera lukrecję- chorzy na nadciśnienie powinni unikać nadmiernego spożycia.

Sposób parzenia:

- Susz wsypuje się w ilości od 1/4 do 3/4 objętości naczynia ok. 150-200 ml oraz zalewa wodą o temperaturze 70-80 stopni C.
- Ten sam susz można zalewać wielokrotnie, do utraty jego walorów smakowych.
- Susz można zalewać wodą z lodem.
- Najlepiej spożyć przed:/ nr partii produkcyjnej znajdują się na opakowaniu.
- Przechowywać w suchym miejscu, w szczelnym opakowaniu.