

Link do produktu: <https://www.zielar.ski/yerba-mate-valerios-chimarrao-moida-grossa-folchas-vacuum-p-26090.html>

Yerba Mate Valerios Chimarrao Moida Grossa Folchas Vacuum

Nasza cena	31,95 zł
Produkt	Produkt niedostępny
Czas wysyłki	24h
Numer katalogowy	7898556210430
Kod EAN	7898556210430
Producent	De Valerios

Opis produktu

A co jeśli widzisz taką yerba mate pierwszy raz ?

Ceniona przez miłośników starego stylu „Chimarrão” o smaku, typowym dla „Pampas Gauchos”. Różni się od nowoczesnych „Chimarrão” przez to, że jest bardziej zmielone i ma znacznie większą liczbę liści koncentrując więcej składników odżywczych korzystnych dla naszego zdrowia. Posiada delikatny, trawiasty aromat, w smaku bez cienia goryczy z delikatnym słodkawym zabarwieniem. Drobnio zmielona z widocznymi kawałkami drobnych patyczków. Saponiny zawarte w roślinie zostawiają specyficzny posmak na podniebieniu. Posiada dobre właściwości pobudzające, aczkolwiek nie należy się tu spodziewać nagłego uderzenia mocy jak ma to na przykład miejsce przy pierwszym łyku El Pajaro. To nie ten klimat. W Brazylii sączy się mate dłużej i spokojniej.

Materiał pozyskiwany jest z upraw prowadzonych na czystych, leśnych i organicznych *yerbatales* (plantacjach yerby). Po ścięciu, listki i gałązki ostrokrzewu przechodzą starannie wykonany proces sapecado czyli zostają poddane krótkotrwałemu osuszaniu w wysokiej temperaturze. Robi się to w celu zatrzymania utleniania, proces ten redukuje kwaskowość w suszu i sprzyja zachowaniu świeżości mate.

Erva yerba mate, którą zalejesz nawet do trzydziestu razy.

Plantowana ze specjalnie selekcjonowanych nasion z zachowaniem zasad wyznaczonych dla *yerbatales*. De Valerios posiada swoje krzewy w Lesie Atlantyckim. Od nasiona do dorosłego drzewa, mate uprawia się i przetwarza z zachowaniem najwyższych standardów.

Mielona z dużych, zasobnych w kofeinę i teobrominę liści. Czarne opakowanie próżniowe pomaga zachować świeżość i wyraźny charakterystyczny, jaskrawo zielony kolor. Odpowiednio przygotowana może być zalewana nawet 40-krotnie, utrzymując przy tym równomiernie zbalansowany smak. Chimarrão to yerba najczęściej spożywana w Brazylii. Charakterystyczne dla tego kraju jest mocne zróżnicowanie rodzajów mate od liściastych do sproszkowanych. Chimarrao to susz, który jest długo mielony i spośród wszystkich mate wymaga odpowiedniego oprzyrządowania - akcesoriów.

Sposób parzenia chimarrao:

- Wsyp susz do trzech czwartych objętości naczynia.
- Przesyp susz na jedną stronę.
- Nalej chłodnej wody w wolną przestrzeń do pełna, zostaw na 5 minut.
- Włóż bombillę z płaskim okrągłym sitkiem w przestrzeń gdzie była zimna woda.
- Dolej wody 70-80°C.
- Twoja mate jest gotowa do spożycia po 3 minutach.
- Zalewaj około 15 razy.

Składniki:

- yerba mate (Ilex Paraguariensis) 100%,
- **Kraj pochodzenia: Brazylia**

***Najlepiej spożyć przed:/ nr partii produkcyjnej znajdują się na opakowaniu.
Przechowywać w suchym miejscu, w szczelnym opakowaniu.***