

Link do produktu: <https://www.zielar.ski/yerba-mate-yacuy-chimarrao-tradicional-vacuum-1kg-p-26028.html>

Yerba Mate Yacuy Chimarrao Tradicional Vacuum 1kg

Nasza cena	35,55 zł
Produkt	Produkt niedostępny
Czas wysyłki	24h
Numer katalogowy	7896220549176
Kod EAN	7896220549176
Producent	Yacuy

Opis produktu

Posiada bardzo łagodny, nieco korzenny smak z unikalnymi nutami słodczy. Po pierwszych łykach czuć trawiaste nuty zostające na podniebieniu na kilka chwil. Zdecydowanie polecamy to tradycyjne chimarrao z charakterem. Pakowana próżniowo co oznacza, że spełnia najwyższe brazylijskie standardy chimarrao.

Za producentem podajemy, iż yerba mate Yacuy zostaje zbierana z upraw dzikich. Zielony napar posiada wyjątkowo łagodny smak oraz dość mocne właściwości pobudzające. Jego intensywnie zielony kolor zawdzięczany jest pakowaniu do torebek zaraz po zbiorze i szybkim wysuszeniu liści, bez etapu leżakowania. Erwę można zalewać nawet kilkanaście razy, nie doświadczając zmniejszenia intensywności smaku naparu. Chimarrao jest rodzajem odpowiednim dla początkujących miłośników yerby, ma delikatny, niezbyt gorzki smak, w przeciwieństwie do odmian argentyńskich, bądź paragwajskich.

By zachować odpowiedni smak i cieszyć się aromatem chimarrão paczkę należy szczelnie zamykać. Erva mate zachowuje swoją świeżość, jeśli jest trzymana w lodówce, nawet kilka tygodni po jej odpakowaniu.

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 bombille 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.

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

Kraj pochodzenia: BRAZYLIA

a