

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-yerba-mate-iq-ot-p-945.html>

Herbata Yerba Mate IQ OT

Cena

11,90 zł



Opis produktu

Idealne połączenie pobudzającej mate, liści ginkgo biloba (miłorząb japoński), kawałków guarany, guawy, skórki pomarańczowej oraz kwiatów. Zaparzana do 5 minut, działa pobudzająco, a powyżej tego czasu bardzo poprawia koncentrację. Każdy kto próbował tego połączenia składników wie jak niesamowitym napojem jest Mate IQ. Zawsze kiedy potrzebujesz pobudzenia z mega koncentracją, musisz sięgnąć po tą Mate.

Masa Netto:

- 50g

Sposób Parzenia: Gatunek ten można zaparzyć na dwa sposoby:

1. Do parzenia yerba służy specjalne naczynie mate (nazywane również calabasa), wykonane najczęściej z tykwy, niekiedy z innych materiałów. Yerba mate można także zalewać w kubku lub termosie. Przygotowany napój pije się przez metalową rurkę - bombillę. Aby uzyskać właściwy napar, należy napełnić naczynie yerba mate i zalać wodą o temperaturze nieprzekraczającej 70 stopni Celsjusza. Następnie odczekać 10-15 minut i pić. Te same liście zalewa się wielokrotnie. Kolor naparu jest zielono brązowy a smak cierpki i aromatyczny.
2. Na szklankę naparu należy użyć 2 czubatych łyżeczek mate, zalać wodą o temperaturze 70-75 stopni Celsjusza i parzyć do 5 minut, by uzyskać napar mocniejszy w działaniu i powyżej 5 minut by napar był delikatniejszy. Jest to propozycja parzenia polecana szczególnie tym, którzy poranną kawę wolą zastąpić, filiżanką Yerba Mate.

Składniki:

- Yerba mate, ginkgo biloba, kawałki guarany, guawa, skórka pomarańczowa, kwiat prawoślazu, kwiat pomarańczy, aromat.

Kraj produkcji:

- Czechy

Kraj pochodzenia herbaty:

- Paragwaj.

Tak Zapakujemy Ten Produkt:



 Alchemia
smaków

Herbata Xxxxxx:

NAZWA HERBATY

Składniki:

Xxxxx xxxxxx,
Xxxxx xxxx, Xxxxxx,
Xxxxxx, Xxxxxx.

Wyprodukowano
w Polsce

Kraj pochodzenia
herbaty: Xxxxxx

Nr partii: XXX/XX

Najlepiej spożyć przed
końcem: XX/XXXX

MASA NETTO: XX g

Alchemia smaków

Mariusz Kurzawa

34-650 Tymbark 655

Przechowywać w suchym,
zaciemnionym
i chłodnym miejscu.