

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-yerba-mate-mleczko-kokosowe-p-431.html>



## Herbata Yerba Mate Mleczko Kokosowe

Cena

**12,31 zł**

### Opis produktu

**Yerba Mate jako jedna z ciekawszych herbat, ze względu na swoje walory zdrowotne oraz dużą zawartość mateiny (odpowiednik kofeiny i teiny), może być również wyborna w smaku. Połączenie z niewieloma składnikami potrafi w bardzo wyczuwalny sposób zmienić jej smak, a co dopiero przy tak idealnym dobraniu komponentów?? Powstaje napar który na długo pozostaje w pamięci. Delikatnie kokosowa o lekkim posmaku czekolady i przyjemnym kokosowo rumiankowym zapachu, zachwyci każdego zwolennika Yerba Mate. Świetna z odrobiną cukru, rewelacyjna z mlekiem. Inną pozycją godną polecenia jest równie wyjątkowa Mate IQ. Polecam!!**

- 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: Paragwajska Yerba Mate (min.85%), Płatki Kokosa (min.5,3%) Biała Czekolada, Kwitki Rumianku, Pędy Bambusa, Aromat.
- Kraj produkcji: Czechy.
- Kraj pochodzenia herbaty: Paragwaj.

### Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Wybierz wielkość opakowania::** 50g , 100g , 200g , 400g , 1000g

### Tak Zapakujemy Ten Produkt:

