Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 03:09

Link do produktu: https://www.esklep.buszek.com/yerba-mate-100g-nobleza-gaucho-moliendal-p-18733.html



Yerba Mate 100g Nobleza Gaucho Moliendal

Cena	**8,00 zł**
Numer katalogowy	**SYM10NOBLGAUMOL**
Producent	**Brak**

Opis produktu

Yerba mate Nobleza Gaucha to Argentyńska yerba o pełnym aromacie. Tak intensywnym jak południowe słońce. A to już zobowiązuje. Do mocnego pobudzenia i zachwycającego w swojej klasycznej esencji smaku. Podbiła gusta szerokich rzesz konsumentów w Argentynie.

Opis i działanie
Jeśli chcesz poznać smak i aromat Argentyny to właśnie Nobleza Gaucha jest yerbą po jaką powinieneś sięgnąć. Przygotowano ją z zachowaniem tradycji. Zgodnie z wymogami argentyńskich gustów. A to oznacza, że susz ma konkretne proporcje listków, patyczków i pyłu, w której zaklęto sporą dawkę sił witalnych. To zdrowe pobudzenie w połączeniu z walorami smakowymi sprawia, że smakuje większości mateistów. Na potwierdzenie tej tezy należy wskazać fakt, że jest to jedna z najpopularniejszych yerb w Argentynie. Doskonale dodaje mocy przy kilkukrotnym zalaniu. I należy z tego skorzystać aby wydobyć pełnię bogactwa witamin i minerałów ukrytych w ostrokrzewie paragwajskim.

Zawartość opakowania

Średnio zmielone listki oraz patyczki ostrokrzewu paragwajskiego z zawartością pyłu (100% ostrokrzew paragwajski)

Smak i aromat

Smak i aromat naturalnej yerby. Pozbawiona uszlachetniających dodatków ziołowych lub owocowych.

Czysta Argentyńska klasyka.

Dodatkowe informacje

Nobleza Gaucha jest młodszą, siostrzaną marką Cruz de Malty – jednej z najstarszych yerb na świecie.

Receptura Noblezy została przygotowana aby trafić w gusta każdego mateisty. O jej popularności świadczy fakt, że jest produktem sprzedawanym w znacznych ilościach w sklepach wielkopowierzchniowych.
Nobleza Gaucha jest yerbą raczej przeznaczoną do popijania na ciepło. Oczywiście jak każda yerba

odda smak i aromat przy zalaniu lodowatą wodą – jako terere. Polecamy jednak aby pierwsze zalanie odbyło się ciepłym płynem. Dzięki temu kolejne – zimne już, zalania wydobędą intensywniejszy smak.