

YERBA MATE

DESDE ARGENTINA AL MUNDO

ACLARECER GROUP



YERBA MATE

Cultivada naturalmente, recolectada manualmente

La yerba mate Argentina se produce y cultiva en Misiones y nordeste de Corrientes.

La Argentina es el principal productor y exportador mundial de yerba mate.

Los suelos rojos, con alto contenido de hierros, y el clima subtropical sin estación seca, son ideales para el cultivo de la yerba mate. Para producir 1kg de yerba mate, se necesitan 3 kg de hojas verdes, porque durante el secado, el producto pierde agua y peso.

Para poder disfrutar de una excelente calidad de yerba mate, al iniciar una nueva generación de yerbatales, se requieren entre 7 y 8 años de proceso, respetando cada una de sus etapas y sus tiempos. Una vez que el arbusto esté listo para ser podado por primera vez, éste tiene una vida útil de 30 años, siendo cosechada en todas las temporadas.



PROCESO PRODUCTIVO



La época de la zafra es el momento en el cual los diferentes productores que forman parte de la Cooperativa entregan sus cosechas al secadero, donde se controla la calidad sobre la base de los criterios de selección y estándares de calidad previamente acordados.

Una vez que se ingresa la hoja verde, pasa por una cinta en la que se somete unos segundos a fuego directo y al calor para reducir al mínimo el porcentaje de humedad y lograr de esta manera hojas crujientes. Este proceso se denomina “sapecado”. Las hojas luego continúan su camino en esas cintas transportadoras para que sigan secándose. Se realiza una primera molienda gruesa o “canchado” de la hoja ya seca. Esta yerba canchada se almacena en bolsas de hasta 25 kgs y se la estaciona durante 9 meses o más en depósitos donde se controla la temperatura y la humedad, hasta que se logre la maduración justa. Luego se pasa al molino, donde cada marca determina la proporción de palo, hojas y polvo, que definirán el sabor, aroma y colores de los futuros mates. Este mix se denomina “blend”

Por último, se envasan en paquetes que mantienen inalterable la calidad del producto y se les coloca la estampilla del INYM - Instituto Nacional de la Yerba Mate, a cada uno de ellos

YERBA MATE SUAVE

CARACTERÍSTICAS

- ☛ Yerba Mate premium 🌿
- ☛ Agroecológica de secado natural
- ☛ 100% Natural & libre de pesticidas
- ☛ Estacionada por dos años
- ☛ Envase 100% ♻️
- ☛ 0% de aditivos
- ☛ Libre de gluten
- ☛ sin T.A.C.C
- ☛ 0% aroma artificial

PROPIEDADES

- Actúa como un poderoso antioxidante.
- Estimula el sistema nervioso de forma natural.
- Aumenta la capacidad de concentración.
- Mejora la resistencia a la fatiga física y mental.
- Funciona como diurético y laxante suave.
- Proporciona mayor energía y vitalidad.
- Es fuente de minerales y vitaminas como lo son el sodio, el potasio, el manganeso, el magnesio y las vitaminas B1, B2, C y A.

UBICACION DEL YERBATAL

Campo Ramón, Misiones - Argentina



YERBA MATE SUAVE ELABORADA CON PALO

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kilogramo en papel kraft .
(packs de 10 paquetes de 1 kilogramo)



PRESENTACIÓN

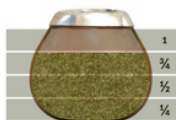
Envase de 500 gramos en papel kraft.
(pack de 20 paquetes de 500 gramos)



CÓMO CEBAR UN MATE



1-
Agarra tu mate favorito y asegúrate que esté limpio. Pon agua a calentar sin dejar que hierva, lo recomendable es entre 70° C y 80° C.



2-Rellena de yerba mate hasta aproximadamente $\frac{3}{4}$ de la capacidad del mate.



3-Inclina el mate y humedece la yerba con agua tibia. Introduce ahí la bombilla y vuelve el mate a su posición inicial, la yerba conservará su forma.



4-Ceba el mate (verter agua) por la parte más profunda, así la yerba durará más tiempo sin "lavarse"

¡Y a disfrutar de tus deliciosos mates solo o acompañado!

También puedes preparar té de yerba mate

Reemplaza tu café diario con nuestra yerba mate agroecológica y disfruta tu té totalmente natural!



COMPLEMENTOS DE LA YERBA MATE

BOMBILLAS



MATES



YERBERAS Y AZUCARERAS





Aclarecer Group



www.aclarecergroup.com



hola@aclarecergroup.com



+54 11 43119101



R.N.E 14000464
R.N.P.A 14024534