



En tradition som förenar

amanda

Tradicional YERBA MATE

Amanda Tradicional är en klassisk yerba mate med pinne, med fyllig smak, naturlig energi och en balanserad arom. Perfekt för varje stund på dagen.



NATURLIG
ENERGI



MED PINNE
FÖR MER SMAK



SIN
T.A.J.C.C.

GLUTENFRI



FRÅN
ARGENTINA



Recept:

PERFEKT YERBA MATE



Så här tillagar du den traditionella mate – steg för steg.

DU BEHÖVER



Yerba Mate Amanda
(ca 15–20 g)



Vatten 70–80 °C
(ej kokande)



Mate (kalebass)
och bombilla (sugrör)



Termometer
(rekommenderas)



TIPS!

För en mildare smak, använd lite mindre yerba eller svalare vatten. Du kan fylla på med vatten flera gånger!



GÖR SÅ HÄR

- 1 Fyll maten**
Fyll 2/3 av kalebassen med yerba mate. Håll handen över och vänd den upp och ner. Skaka försiktigt så att det fina pulvret lägger sig på toppen.
- 2 Forma kullen**
Luta yerban åt ena sidan så att det bildas en kulle och ett tomt utrymme på den andra sidan.
- 3 Tillsätt lite vatten**
Häll en liten mängd ljummet vatten (70–80 °C) i det tomma utrymmet och låt dra i 30 sekunder.
- 4 Sätt i bombillan**
Placera bombillan i det tomma utrymmet, nära botten. Se till att den står stadigt.
- 5 Fyll på med vatten**
Häll långsamt på mer varmt vatten längs med kullen – aldrig rakt på bombillan. Njut av din mate!

VARFÖR MATE?



Ger naturlig energi utan att stressa.



Rik på antioxidanter och näringsämnen.



Främjar fokus, koncentration och välmående.



En social dryck som för människor samman.

EN LITEN TRADITION

Mate är mer än en dryck – det är en livsstil och en tradition som förenar människor.



NÄR PASSAR MATE?



PÅ MORGONEN
En naturlig start på dagen.



UNDER ARBETET
Ger fokus och uthållighet.



MED VÄNNER
Dela en stund av gemenskap.



FÖR AVKOPPLING
En paus för kropp och sinne.

Njut av stunden,
njut av traditionen!