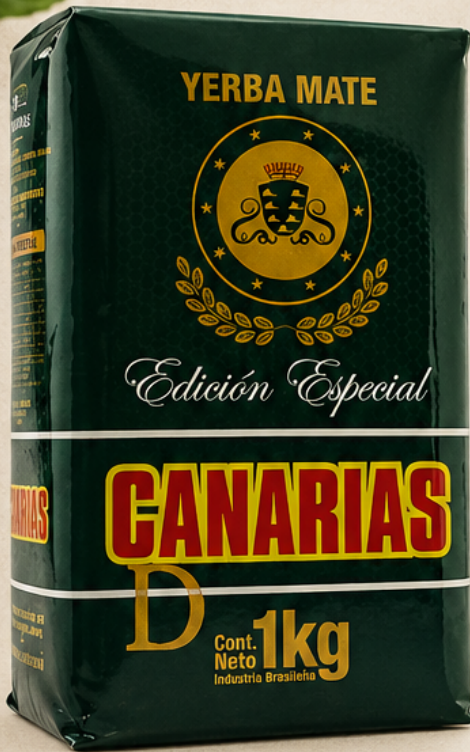


ÄKTA TRADITION. ÄKTA SMAK.

# CANARIAS

Edición Especial

YERBA MATE



Canarias Edición Especial är ett yerba mate med utvald kvalitet och fyllig smak. Producerad med omsorg och tradition för en balanserad, mjuk och långvarig smakupplevelse. Perfekt för dig som vill njuta av stunden – varje dag.



NATURLIG  
ENERGI



FYLLIG &  
BALANSERAD



UTVALD  
KVALITET



TRADITION  
I VARJE KOPP



## Recept: PERFECT YERBA MATE

Så här tillagar du en traditionell mate – steg för steg.

### DU BEHÖVER



Yerba Mate Canarias  
Edición Especial  
(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 LIVSSTIL, EN TRADITION

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



### 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.

