



# PLAYADITO

Elaborada Despalada  
LIBRE DE GLUTEN

Sedan  
1926

erfarenhet, kvalitet  
och en unik smak.



NATURLIG  
ENERGI



UTSÖKT  
SMAK



DESPALADA  
YERBA



FRÅN  
CORRIENTES



Recept:

## PERFEKT YERBA MATE

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

### DU BEHÖVER



Yerba Mate Playadito  
(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**  
Håll 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**  
Håll 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 TRADITION SEDAN 1926

Playadito är mer än en dryck – det är en livsstil och en tradition som förts vidare i generationer.

– LIEBIG – CORRIENTES –  
Kvalitet och passion från hjärtat av Argentina.



### 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.*

