

ZONA NORTE

1) Cooperativa Yerbatera Andresito
(Yerba Mate Andresito)

Ruta Provincial N° 25 Andresito, Misiones.

VISITAS: LUNES A VIERNES DE 10 A 15HS.

(SOLAMENTE CON RESERVA PREVIA).

RESERVAS: ☎ 54 9 3757 559723

ZONA CENTRO

2) Productores de Yerba Mate de Santo Pipó (Yerba mate Piporé)

Av. San Martín S/N Lotes 7 y 8.
Santo Pipó, Misiones.

VISITAS: LUNES A VIERNES DE 8 A 11.30 HS.

RESERVAS: ☎ 54 9 3764 23-0434

3) Cooperativa de Productores Yerbateros de Jardín América (Yerba mate Flor de Jardín)

Ruta Nacional 12 Km 1436,
Jardín América, Misiones.

VISITAS:

LUNES A SÁBADOS POR LA MAÑANA DE 8 A 12 HS
Y DE 14:30 A 18:30 HS.

RESERVAS:

WWW.FLORDEJARDIN.COM.AR/SALON-COMERCIAL

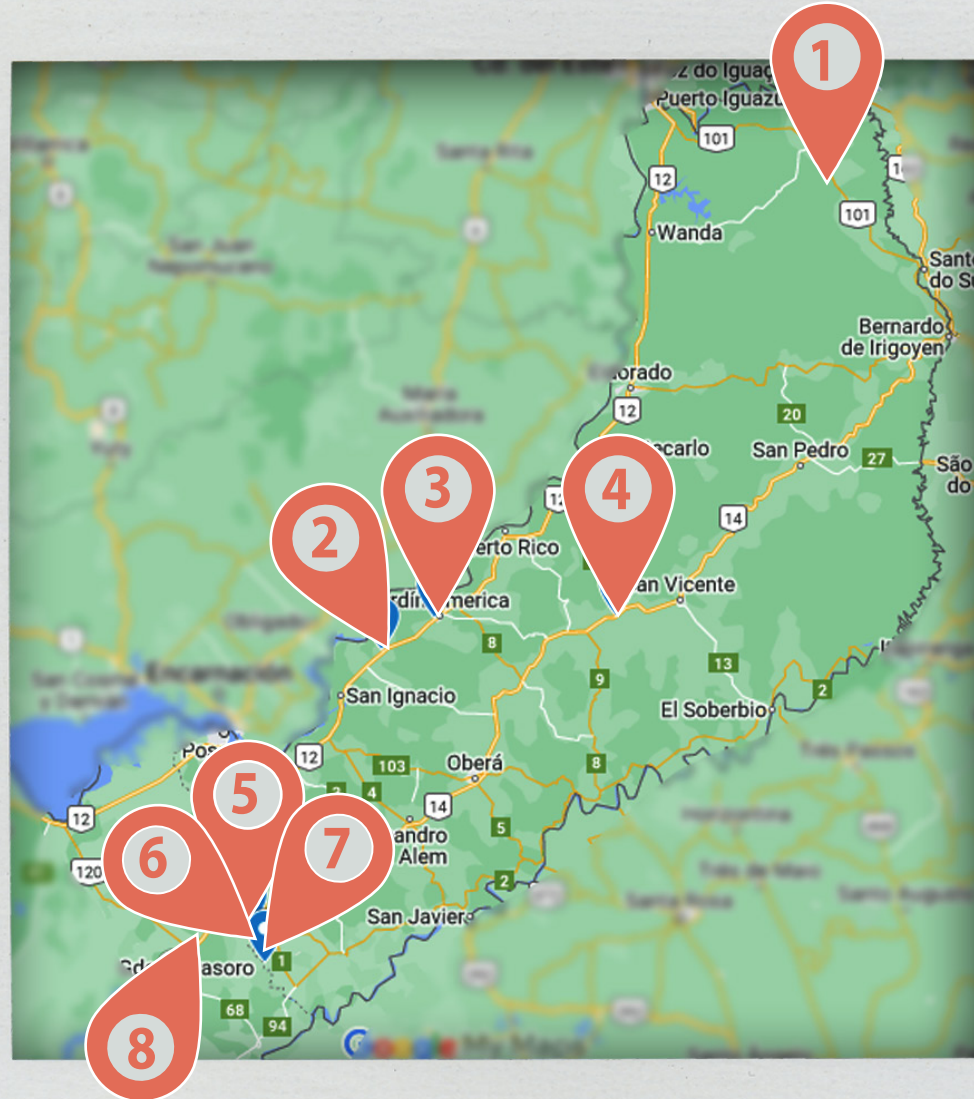
CONSULTAS: ☎ 54 9 3743 45-4029

4) YERBATERA.COM (Yerba Mate As de Bastos)

Ruta Nacional 14 Km. 953
Dos de Mayo, Misiones.

VISITAS: LUNES A VIERNES DE 8 A 11 Y DE 15 A 18 HS.

CONSULTAS: ☎ 54 9 3755 65-9300



ZONA SUR

5) Museo Histórico Juan Szychowski
(Yerba mate Amanda)

Lote Agrícola 280,
Apóstoles, Misiones.

VISITAS: TODOS LOS DÍAS DE 10 A 17:30 HS.

(HASTA EL 28 DE JULIO)

RESERVAS: ☎ 54 9 3758 64-9135

6) Establecimiento San Nicolás
(Yerba Mate Lapacho Rosa)

Lote Agrícola 164, Apóstoles, Misiones.

VISITAS: LUNES A VIERNES DE 8 A 17HS.

CONSULTAS: ☎ 54 9 3758 45-7281

7) Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig
(Yerba Mate Playadito)

Av. San Martín 99,
Colonia Liebig, Corrientes.

VISITAS: LUNES A VIERNES DE 9 A 17HS.
SÁBADOS DE 9 A 12HS.

RESERVAS: 54 9 03758 422 182 (TEL FIJO)

8) Establecimiento Las Marías
(Yerba Mate Taragüí)

Ruta Nacional 14 Km 739
Gdor. Virasoro, Corrientes.

VISITAS: TODOS LOS DÍAS DE 8 A 17HS.
(ULTIMA VISITA A LAS 15:30 HS.)

RESERVAS: www.lasmarias.com.ar/es/visitas



Así se produce la YERBA MATE ARGENTINA ES UNA MARCA INYM

La yerba mate atraviesa tres grandes instancias en su proceso de elaboración desde la planta hasta el envasado, que pueden resumirse en cosecha, calor, tiempo de estacionamiento y molienda, tras lo cual se obtiene un alimento natural con excelentes propiedades nutricionales.



1- Producción de plantines en vivero

En los viveros se producen los plantines de yerba mate, de semillas seleccionadas. Permanecen en viveros entre 9 y 12 meses y luego son trasladados a terreno.



2- Primera Cosecha

La plantación se realiza en un suelo previamente preparado con curvas a nivel. Se aconseja contar además con cubiertas verdes para evitar la erosión del suelo. A los cuatro años la planta alcanza un desarrollo apto para la poda o cosecha. Abril y septiembre son los meses ideales para cosechar porque las hojas están maduras y la planta está en un receso vegetativo (no hay brotación).



3- Sapecado y Secado

En estos procesos se somete unos segundos (sapeco) la hoja verde al calor para reducir al mínimo el porcentaje de humedad y lograr hojas crujientes. Las hojas son transportadas en cintas para continuar secándolas.



4- Canchado y Estacionado

Se realiza una primera molienda gruesa o "canchado" de la hoja ya seca. Luego se coloca la yerba canchada en bolsas y se la estaciona durante 9 meses o más, en depósitos donde se controla la temperatura y humedad.



5- Molienda

Una vez estacionada, la yerba mate es molida nuevamente (molienda fina). Durante la molienda cada marca determina su blend: la proporción de palo, polvo y hojas que van a definir el sabor, aroma y color de tus mates.



6- Envasado y Estampillado

Una vez definido el blend, la yerba mate se envasa en paquetes que mantienen intacta la calidad del producto y se coloca la estampilla del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) en cada uno de ellos.

**ruta** DE LA
yerba mate
ES UNA MARCA INYM

En la Ruta podés explorar la cultura, la historia y el proceso de elaboración de la Yerba Mate Argentina, desde la cosecha hasta el envasado.

