Yerba Mate Argentina

Formas de consumo

La yerba mate es un alimento saludable y muy versátil, que puede disfrutarse de muchas formas.

Mate tradicional

Es la forma de consumo más popular y una de las tradiciones más arraigadas. Se toma con agua caliente y tiene sabor amargo.

Potente antioxidante

Aporta 586 mg de **polifénoles cada 100 ml, el triple** que otras infusiones similares.



Mate cocido caliente

Tea Bags

Para disfrutar de un sabor óptimo, la temperatura del agua no debe superar los 80°C.

Canela, miel o vainilla, son algunas de las variantes para innovar sabores.

Mate cocido frío

Se logra enfriando la infusión caliente o dejando reposar en frío por unas horas.

Más sabor

Jugos o hierbas aromáticas o medicinales pueden agregarse para más sabor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

El mate es hipocalórico, bajo en sodio y no aporta grasas de ningún tipo.

Nutriente		% VD
Valor energético	25 kcal	1%
Carbohidratos	4,7 g	2%
Proteínas	0,6 g	1%
Grasas totales	0 g	0%
Grasas saturad	las 0 g	0%
Grasas trans	0 g	0%
Vitamina C	2,5 mg	6%
Vitamina B1	0,74 mg	62%
Vitamina B3	0,63 mg	4%
Vitamina B6	0,47 mg	36%
-		

VD: Valores Diarios recomendados en base a una dieta de 2.000 kcal (OMS)

Mate con bombilla, cebada de 50 g de yerba y 500 ml de agua a 70° C.

Tereré

Refrescante y saludable, es la **versión fría de mate.** Se consume durante los meses más cálidos. Ayuda a completar la ingesta diaria de liquidos.

Se toma con agua, jugos naturales de frutas, aguas saborizadas o cualquier otra bebida.



Productos Innovadores



Cápsulas

Mantienen las características, propiedades y el espíritu de la yerba mate.

Chai, jengibre o cardamomoSe desarrollaron sabores adaptados a distintos mercados.

Bebidas energéticas

Ready to Drink

Con o sin gas, las bebidas en base a extractos de yerba mate, **contienen cafeína, un estimulante natural**.



Destinos de la Yerba Mate Argentina

Se exporta a más de 40 países. El principal destino es Siria, le siguen Chile y España









