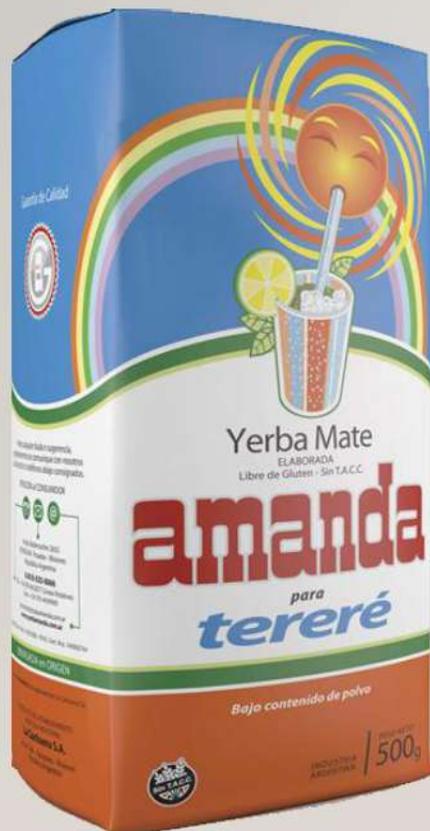


AMANDA PARA TERERE

YERBA MATE ELABORADA CON PALO PARA TERERE LIBRE DE GLUTEN-SIN TACC



- **Blend:** Yerba Mate seleccionada de cultivos de zona de Monte.
- **Características de la variedad TERERE:** Yerba Mate seleccionada de cultivos de las zonas de monte, con una molienda específica para tereré, de hojas grandes y bajo contenido de polvo (menos de 10%). Su sabor como mate frío (tereré) es suave y fresco, con notas verdes, propias de una yerba de monte.
- **Packaging:** envase bilaminado.
- **Presentación:** 500 g de peso neto.

amanda

AMANDA TRADICIONAL

YERBA MATE ELABORADA CON PALO LIBRE DE GLUTEN-SIN TACC



- **Blend:** Yerba Mate seleccionada de cultivos de zona de Monte.
- **Características de la variedad TRADICIONAL:** Yerba Mate seleccionada de cultivos de las zonas de monte, con un estacionamiento promedio de 8 meses y una molienda tradicional caracterizada por tener mayor contenido de hojas entrefinas, que le aportan cuerpo y más intensidad a su sabor, con un dejo amargo y notas ligeramente verdes y frescas, propias de una yerba de monte.
- **Packaging:** envase bilaminado o trilaminado según la presentación.
- **Presentación:** 2 kg; 1 kg; 500 g y 250 g de peso neto.

amanda

AMANDA CAMPO

YERBA MATE ELABORADA CON PALO LIBRE DE GLUTEN-SIN TACC



- **Blend:** Yerba Mate seleccionada de cultivos de zona de Campo.
- **Características de la variedad CAMPO:** contiene Yerba Mate seleccionada de cultivos de las zonas de Campo, y un estacionamiento promedio de 8 meses; su molienda es un poco más gruesa que una molienda tradicional. Su sabor es suave al primer paladar, con un dejo dulce, notas frescas y cuerpo con un perfil único por su naturaleza.
- **Packaging:** envase trilaminado.
- **Presentación:** 1 kg y 500 g de peso neto.

amanda

AMANDA SELECCIÓN ESPECIAL

YERBA MATE ELABORADA CON PALO LIBRE DE GLUTEN-SIN TACC



- **Blend:** Yerba Mate seleccionada de cultivos de zona de Campo y Monte.
- **Características de la variedad ESPECIAL:** posee un valor agregado dado por su selección especial de Yerba Mate de origen de cultivos propios de la Empresa en mayor proporción, y un estacionamiento promedio de 8 meses; su molienda es un poco más gruesa que una molienda tradicional. Su sabor es intermedio a suave al primer paladar, con cierta intensidad y notas ligeramente amargas.
- **Packaging:** envase cuatrilaminado con metalizado. Tecnología de barrera superior.
- **Presentación:** 1 kg y 500 g de peso neto.

amanda

AMANDA HIERBAS SERRANAS

YERBA MATE ELABORADA CON PALO
COMPUESTA CON HIERBAS SERRANAS
LIBRE DE GLUTEN-SIN TACC



- **Blend:** Yerba Mate seleccionada de cultivos de zona de Monte, compuesta con hierbas Serranas (Poleo, Peperina y Menta) y aromatizante natural serrano.
- **Características de la variedad HIERBAS SERRANAS:** Yerba Mate tradicional compuesta con una equilibrada combinación de hierbas serranas; su molienda le confiere una presencia intensa de la yerba mate, con una un agradable toque serrano. Su sabor es refrescante al paladar y reconfortante, con un dejo amargo propio de la yerba de monte, pero fresco gracias la mezcla de hierbas serranas.
- **Packaging:** envase trilaminado con metalizado.
- **Presentación:** 500 g de peso neto.

amanda