El Proceso Productivo de la Yerba Mate

Para que disfrutes de unos ricos mates, las hojas de la yerba mate se transforman para convertirse en el producto que llega a tu casa en paquetes de muchos colores y tamaños.



EN EL VIVERO

Las pequeñas plantas permanecen entre 9 meses y 1 año en los viveros. Estos son como guarderías donde reciben todos los cuidados para crecer sanas y fuertes.

EN LAS CHACRAS

Aquí son trasladadas al aire libre y resguardadas de los fuertes rayos del sol y del frío, debajo de pequeñas casitas de paja llamadas ponchillos.

LA COSECHA

Luego de 5 años, durante los meses más fríos cuando las plantas no están brotando, los cosecheros cortan las ramas más maduras y dejan las más jóvenes para la próxima cosecha.



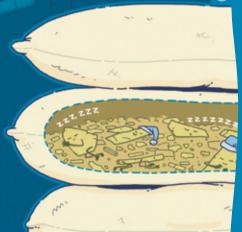


SAPECADO Y

Las hojas se secan al fuego rápido e intenso en tambores giratorios y en hornos. Quedan crocantes, tostadas y con un rico aroma.







ESTACIONAMIENTO

En los depósitos, las bolsas de yerba mate se estacionan entre 9 meses y 2 años. Poco a poco van tomando el color, aroma y sabor característicos que después sentirás cuando tomes unos ricos mates.





MOLIENDA FINA

Las hojas y ramas de yerba mate son otra vez molidas, pero ahora en trozos más pequeños. El polvo, los palos y las hojas molidas son separados y vuelven a mezclarse en distintas proporciones, para lograr una mezcla única.



La yerba mate es envasada en paquetes de distintos tamaños. En Argentina los más populares son los envases de 500 gramos.

EL MATE

¡Listo! Ya podes abrir el paquete y disfrutar de unos deliciosos mates. El mate te ayudará a crecer grande, fuerte para poder hacer mucho ejercicio y tener energía para jugar con tus amiguitos.



MOLIENDA GRUESA O CANCHADO

Las hojas y ramas se muelen por primera vez en trozos gruesos (yerba mate canchada) para que sea más fácil guardarlas en grandes bolsas.

