

Ficha Técnica de la Yerba Mate CEFA

Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE LA YERBA MATE CEFA

Nombre del producto: Yerba Mate CEFA

Nombre científico: *Ilex paraguariensis*

Origen: Colonia General Artigas, distrito de Curuguaty, Departamento de Canindeyú, Paraguay.

Presentación: Yerba mate tradicional molida, envasada en paquetes de 500 g y 1 kg.

Componentes:

- Hojas secas de yerba mate
- Ramitas seleccionadas (contenido controlado)
- Libre de aditivos, saborizantes o conservantes

Propiedades:

- Estimulante natural (rica en cafeína, teobromina y teofilina)
- Fuente de antioxidantes, vitaminas del complejo B y minerales como potasio y magnesio
- Favorece la digestión y la concentración
- Estimula el sistema nervioso y mejora el estado de alerta

Método de elaboración:

1. Cosecha manual
2. Sapeado y secado en horno tipo barbacué
3. Estacionamiento natural de 9 a 12 meses
4. Molienda y zarandeado
5. Envasado en atmósfera controlada

Almacenamiento:

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Ficha Técnica de la Yerba Mate CEFA

Vida útil:

12 a 18 meses, según condiciones de almacenamiento.

Indicaciones de consumo:

Ideal para preparar en forma de tereré, mate cocido o infusión tradicional.

Observaciones:

Producida por estudiantes del CEFA como parte del proceso educativo agroindustrial.

Ficha Técnica de la Yerba Mate CEFA

FICHA TÉCNICA DE LA YERBA MATE CEFA

Nombre del producto: Yerba Mate CEFA

Nombre científico: *Ilex paraguariensis*

Origen: Colonia General Artigas, distrito de Curuguaty, Departamento de Canindeyú, Paraguay.

Presentación: Yerba mate tradicional molida, envasada en paquetes de 500 g y 1 kg.

Componentes:

- Hojas secas de yerba mate
- Ramitas seleccionadas (contenido controlado)
- Libre de aditivos, saborizantes o conservantes

Propiedades:

- Estimulante natural (rica en cafeína, teobromina y teofilina)
- Fuente de antioxidantes, vitaminas del complejo B y minerales como potasio y magnesio
- Favorece la digestión y la concentración
- Estimula el sistema nervioso y mejora el estado de alerta

Método de elaboración:

1. Cosecha manual
2. Sapecado y secado en horno tipo barbacué
3. Estacionamiento natural de 9 a 12 meses
4. Molienda y zarandeado
5. Envasado en atmósfera controlada

Almacenamiento:

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Vida útil:

Ficha Técnica de la Yerba Mate CEFA

12 a 18 meses, según condiciones de almacenamiento.

Indicaciones de consumo:

Ideal para preparar en forma de tereré, mate cocido o infusión tradicional.

Observaciones:

Producida por estudiantes del CEFA como parte del proceso educativo agroindustrial.