

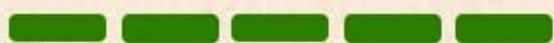
CONHEÇA OS TIPOS DE
ERVA-MATE



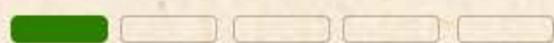
ERVA-MATE

PREMIUM

FOLHAS 90%



PALITOS 10%



AMARGOR



PADRÃO

Brasileiro

VARIEDADE

Ervais Nativos
Selecionados

PROCESSO

Secador de Esteira
Moagem em Pilão

A Erva-mate Premium é produzida a partir de ervais selecionados do Paraná, cultivados no seu ambiente nativo, em meio as Araucárias. A secagem é realizada em um secador de esteiras com ar quente, em temperaturas mais baixas e sem contato com a fumaça, conferindo o sabor da mais pura erva-mate e valorizando o terroir da região de Pinhão - PR. Foi a primeira erva-mate embalada a vácuo, processo que garante o frescor do sabor e da cor da erva-mate por até 2 anos.



**INDICADO PARA QUEM QUER DEGUSTAR UM
CHIMARRÃO COM SABOR REFINADO**



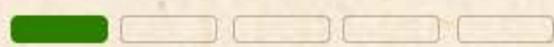


ERVA-MATE ORGÂNICA

FOLHAS 90%



PALITOS 10%



AMARGOR



PADRÃO

Brasileiro

VARIEDADE

Erval Nativo
Certificado

PROCESSO

Secador de Esteira
Moagem em Pilão

A Erva-mate Orgânica é produzida a partir de um erval nativo certificado, que permite um manejo sustentável do meio ambiente e a preservação do solo de forma equilibrada. A secagem é realizada em um secador de esteiras com ar quente, em temperaturas mais baixas e sem contato com a fumaça, o que acaba garantindo uma erva-mate mais pura com a cor mais intensa, e valorizando o terroir da região de Pinhão - PR.



**INDICADO PARA QUEM VALORIZA SABOR E PREZA
PELA SUSTENTABILIDADE**



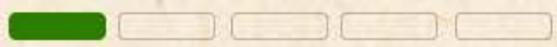


ERVA-MATE NATIVA

FOLHAS 85%



PALITOS 15%



AMARGOR



PADRÃO

Brasileiro

VARIEDADE

Blend de Ervais Nativos

PROCESSO

Secador de Esteira
Moagem em Pilão

A Erva-mate Nativa é produzida com um blend de ervais nativos de diferentes regiões do Paraná com excelente qualidade. A secagem é realizada em um secador de esteiras com ar quente, em temperaturas mais baixas e sem contato com a fumaça, conferindo o sabor mais puro e fresco da erva-mate.



**INDICADO PARA QUEM BUSCA UM CHIMARRÃO
MAIS ENCORPADO E FRESCO**





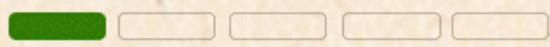
ERVA-MATE

MOÍDA GROSSA

FOLHAS 80%



PALITOS 20%



AMARGOR



PADRÃO

Brasileiro

VARIEDADE

Blend de Ervais Nativos e Cultivados

PROCESSO

Secador Rotativo

Moagem em Moinho

A Erva-mate Moída Grossa, recebe esse nome em função da sua moagem mais grossa, após a sua secagem a erva é moída em moinho, que confere a folha da erva-mate uma granulometria maior. É produzida com um blend especial que valoriza a qualidade dos ervais cultivados na região de Barão de Cotegipe. Sua secagem é realizada em secador rotativo, tornando a erva-mate mais intensa, com um sabor levemente tostado e mais amargo.



**INDICADO PARA QUEM PREFERE UM CHIMARRÃO
RAIZ, BEM TRADICIONALISTA**



ERVA-MATE

TRADICIONAL

FOLHAS 85%



PALITOS 15%



AMARGOR



PADRÃO

Brasileiro

VARIEDADE

Blend de Ervais Nativos e Cultivados

PROCESSO

Secador Rotativo

Moagem em Pilão

A Erva-mate Tradicional é produzida com um blend especial que valoriza a qualidade dos ervais cultivados na região de Barão de Cotegipe. Sua secagem é realizada em secador rotativo, que confere a erva-mate uma cor mais intensa, um sabor herbal fresco levemente tostado e defumado. A Tradicional é também embalada a vácuo, processo que garante o frescor da erva-mate por até 2 anos.



**INDICADO PARA QUEM PROCURA UM CHIMARRÃO
COM SABOR SUAVE DE TRADIÇÃO**



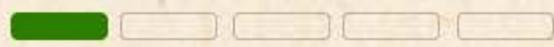
ERVA-MATE

COMPOSTOS

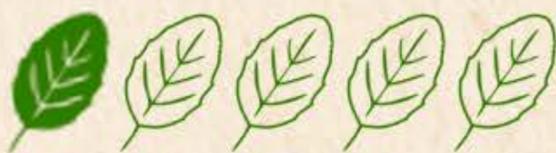
FOLHAS 80%



PALITOS 20%



AMARGOR



PADRÃO

Brasileiro

VARIEDADE

Blend de Ervais Nativos e Cultivados

PROCESSO

Secador Rotativo

Moagem em Pilão

Adição de Chás

O Composto de Erva-mate é produzido com um blend especial de erva-mate e chás selecionados. A Erva-mate passa pelo processo tradicional e logo após são adicionados os chás específicos para cada um de nossos compostos. Este produto pode ser consumido puro ou misturado a outro tipo de erva-mate.



INDICADO PARA QUEM PROCURA SABORES DIFERENCIADOS NO CHIMARRÃO



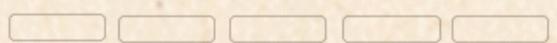


ERVA-MATE EXPORT

FOLHAS 98%



PALITOS 2%



AMARGOR



PADRÃO

Uruguaio

VARIEDADE

Blend de Ervais Nativos e Cultivados

PROCESSO

Secador Rotativo

Moagem em Moinho

Maturação

A Erva-mate Export, recebe esse nome em função do seu padrão Uruguaio. É produzida com um blend de erva-mate nativos e cultivados e sua secagem é realizada em secador rotativo. Sua moagem é feita em moinho, que confere a folha da erva-mate uma granulometria mais grossa, após isso a erva-mate é estocada por um período de 8-12 meses para maturação, devido a esse processo, a Erva-Mate Export tem seu sabor e amargor intensificado.



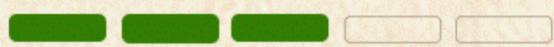
**INDICADO PARA QUEM BUSCA UM MATE
DIFERENCIADO E COM SABOR INTENSO**





ERVA-MATE **TERERÉ**

FOLHAS 70%



PALITOS 30%



AMARGOR



PADRÃO

Brasileiro

VARIEDADE

**Ervais
Cultivados**

PROCESSO

Secador Rotativo

Moagem em Moinho

Adição de Aromas

A Erva-Mate Tereré é produzida a partir de ervais cultivados com alto padrão de qualidade. Após a sua secagem a erva é moída em moinho, que confere a folha da erva-mate uma granulometria maior. Nos Tererés saborizados são adicionados então os aromas específicos para cada um. Este produto pode ser consumido com água gelada ou suco de sua preferência.



**INDICADO PARA QUEM PROCURA UM MATE
REFRESCANTE E SABOROSO**



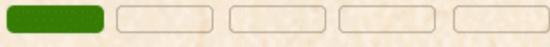


ERVA-MATE CAMBONA

FOLHAS 85%



PALITOS 15%



AMARGOR



PADRÃO

Brasileiro

VARIEDADE

Ervais Cultivados
Progênie Cambona 4

PROCESSO

Secador Rotativo
Moagem em Pilão

A Erva-mate Cambona é produzida a partir de ervais cultivados na cidade de Machadinho – RS, possui um sabor diferenciado e maior produtividade. Sua secagem é realizada em secador rotativo, que confere a erva-mate um sabor levemente defumado que valoriza o terroir de Machadinho. Esta erva-mate é produzida pelos moradores locais em apoio aos projetos sociais desenvolvidos na cidade, juntamente com a APROMATE – Associação dos Produtores de Erva-Mate.



**INDICADO PARA QUEM QUER APRECIAR
UM CHIMARRÃO SUAVE**



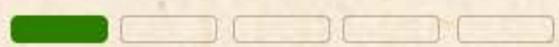


ERVA-MATE PICOLO

FOLHAS 85%



PALITOS 15%



AMARGOR



PADRÃO

Brasileiro

VARIEDADE

Ervais
Cultivados

PROCESSO

Secador de Esteira
Moagem em Pilão

A Erva-mate Picolo é produzida a partir de ervais selecionados plantados pelo fundador da Barão de Cotegipe, Etelvino Picolo. Sua secagem é realizada em secador rotativo, que além de valorizar o terroir da região, confere a erva-mate um sabor levemente tostado e defumado. A Erva-mate Picolo foi a primeira marca produzida pela Barão, e carrega consigo toda nossa tradição desde 1951.



**INDICADO PARA QUEM QUER UM CHIMARRÃO
TRADICIONAL E SABOROSO**

