**Desde Santo Pipó al mundo**

*Las yerbas misioneras Piporé participarán de Caminos y Sabores y presentarán su nuevo producto para mateadas duraderas.*

La feria del producto argentino no sólo reúne los mejores alimentos y bebidas del país. También grandes historias de pasión por lo que comemos. Este es el caso de la Cooperativa de Productores de Yerba Mate de Santo Pipó, Misiones, que fue fundada en 1934 y desde 1960 se abre paso en el país y el mundo con su yerba mate “Piporé”.

La marca de yerba mate misionera volverá a participar de Caminos y Sabores del 6 al 9 de julio en La Rural como lo viene haciendo desde hace una década. Piporé es un clásico argentino que tiene como principal destino de exportación los países árabes. “Es una de las más importantes cooperativas agrícolas industriales del país, se ubica entre las diez primeras yerbateras argentinas y dentro de las tres primeras en exportación”, comenta Julieta Pierri, jefa de Marketing de Piporé.

Elaboradas bajo estrictos estándares de calidad, la cooperativa misionera cuenta con un amplio portafolio de productos que se adaptan a distintos paladares y formas de consumo. Las variedades más vendidas son Piporé Tradicional y Piporé Suave, pero en esta edición de Caminos y Sabores la novedad será Piporé Sublime, “una nueva molienda que gracias a su composición logra un sabor amable y brinda mateadas duraderas”, explica la ejecutiva y adelanta que los visitantes podrán degustarla en la feria y llevarse muestras gratis.

“Siempre renovamos nuestra participación porque creemos que es una forma efectiva de acercarnos como empresa a nuestros clientes y gracias a la difusión y público asistente acercarnos a potenciales nuevos consumidores. Muchos de ellos luego se comunican con nosotros para comentarnos que probaron la yerba en la feria y que quieren saber dónde pueden conseguirla. Tenemos además un público que viene especialmente a la feria a buscarnos y compran para tener stock hasta el año entrante”, detalla Pierri.

Este año, en Caminos y Sabores los apasionados del mate podrán optar por Piporé Sublime pero también por sus variedades Tradicional, Suave, Compuesta con Hierbas, Saborizada de Naranja, para Tereré, Tereré Saborizado listo para tomar, Selección Especial, Sin Palo y Mate Cocido. Todo junto a las recomendaciones clave para preparar un buen mate basadas en la temperatura del agua, la forma de endulzar o saborizar la yerba, el curado de los mates, la elección de la bombilla y hasta qué mirar dentro del paquete del producto.

“Nos gusta siempre tener a disposición de los consumidores paquetes abiertos para que vean y sientan los distintos aromas y composiciones de nuestras moliendas”, sostienen desde la Cooperativa que formará parte de Caminos y Sabores.