

The e Tisane



-Digest

Equilibrata miscela di erbe selezionate, composta da: anice stellato - verbena odorosa - menta piperita - rabarbaro e genziana. Agisce favorevolmente sul sistema digerente. Può contribuire ad una corretta assimilazione dei nutrienti, aiutando a risolvere malesseri quali il gonfiore o il senso di pesantezza post-prandiali.

-Linea

Equilibrata miscela di erbe selezionate, composta da: maté - malva - passiflora - frassino - liquirizia-betulla-liquerizia - alga bruna (quercia marina o fucus). Tisana a base di piante ricche in sali minerali ed oligoelementi, tradizionalmente usate per stimolare il metabolismo e facilitare l'eliminazione delle scorie accumulate dall'organismo.

-Tonico-Stimolante

Equilibrata miscela di erbe selezionate, composta da: liquirizia radice – rosa canina – maté – achillea – verbena odorosa – anice stellato – arancio dolce – menta piperita – karkadé – ginseng.

Un vero tonico per l'organismo, utile per contrastare gli stati di fatica passeggera o di perdita di tono, grazie all'azione antifatica ed anti-stress, dovuta alla presenza di radice di Panax Ginseng e di foglie di erba maté.

-Relax

Equilibrata miscela di erbe selezionate, composta da: arancio amaro - liquirizia - melissa – camomilla – arancio dolce – tiglio – anice – biancospino. Può aiutare a combattere nervosismo, ansia ed irritabilità: una soluzione dolce, che non dà assuefazione né effetti collaterali. Adatta anche in casi di insonnia nervosa degli adulti e dei bambini (dopo i tre anni di età).

-Frutti di Bosco

Equilibrata miscela di frutti e bacche selvatiche, composta da: karkadé - mela disidratata - rosa canina - ribes - aromi - bacche di sambuco - mirtillo. Profumata miscela rimineralizzante di piccoli frutti spontanei dei nostri boschi, naturalmente dolci e ricchi in Vit. C, dalle proprietà antiossidanti e rinfrescanti.

-Karkadé all'arancio

Due Infusi dalle proprietà rimineralizzanti e antiossidanti, grazie all'alto contenuto in Vit. C sia dell'arancio che delle bacche di mirtillo e dei fiori di hibiscus, meglio noto come karkadé, dal caratteristico colore rosso intenso. Consigliati sia in estate che in inverno per le loro proprietà dissetanti e reidratanti.

-Ciliegia e karkadé al mirtillo

Due Infusi dalle proprietà rimineralizzanti e antiossidanti, grazie all'alto contenuto in Vit. C sia dell'arancio che delle bacche di mirtillo e dei fiori di hibiscus, meglio noto come karkadé, dal caratteristico colore rosso intenso. Consigliati sia in estate che in inverno per le loro proprietà dissetanti e reidratanti.

-Green The

Il tè verde aumenta la velocità con cui l'organismo brucia i grassi. Responsabili di questo processo sono le catechine che oltre ad essere in grado di abbassare il livello di colesterolo nel sangue stimolano il metabolismo aumentando del 4% il consumo di calorie e bruciando così più grassi, senza che il sistema nervoso venga eccitato ulteriormente.

-The alla mela e cannella

Il sapore dolce della mela unito allo speziato "pizzicante" e profumato della cannella ben bilanciano il gusto forte del the che acquista un sapore morbido, vellutato.

-The aromatizzato al limone

Se al the aggiungiamo l'acido citrico del limone, ne modifichiamo sia il sapore che le caratteristiche, poiché l'acido citrico interagisce con le teoflavine che danno il gusto amarognolo ed il colore classico del the. Il risultato è una bevanda rinfrescante e morbida al palato.

-The verde alla menta

Delicato e rinfrescante, da gustare come dopo pasto, grazie alle virtù digestive della menta. Piacevole da sorseggiare fresco, come buon dissetante estivo.