

Plantes cultivées et cueillies à la main sur terre médicinale

Production engagée dans les chartes SIMPLES et AgriBio

<p>Digest' facile</p> <p><i>Verveine, Thym Citron, Menthe Poivrée, Origans, Sarriette, Sauge, Coriandre, Aneth</i></p> <p>Facilite le confort digestif, allège les lourdeurs, ballonnements, spasmes digestifs.</p>	<p>Clé de l'Ut</p> <p><i>Trèfle rouge, Sauge, Houblon, Millepertuis, Thym citronné, Calendula</i></p> <p>Régulatrice des hormones féminines lors de la ménopause, rafraîchissante</p>
<p>Femmes & Lunes</p> <p><i>Achillée Millefeuille, Framboisier, Calendula, Ortie</i></p> <p>Prend soin du cycle féminin, hémostatique, tonifiant utérin, régulateur, reminéralisant.</p>	<p>Voyage Voyage</p> <p><i>Basilic Tulsi, Basilic citronné, Basilic cannelle, Menthe marocaine, Menthe poivrée</i></p> <p>Détendez-vous et laisser vous envelopper des saveurs d'orient le temps d'une tisane ...</p>
<p>Réveil' moi</p> <p><i>Framboisier, Menthe poivrée, Romarin, Sarriette, Thym, Monarde</i></p> <p>Tonifiante et rafraîchissante, digestive, idéale le matin ou après le repas.</p>	<p>Saveurs d'un soir</p> <p><i>Agastache anisée, Menthe poivrée et marocaine</i></p> <p>Détendez vous à l'ombre d'un vieil arbre avec cette tisane chaude ou froide</p>
<p>Renforce-moi</p> <p><i>Thym, Sureau, Framboisier, Sauge, Echinacée, Sarriette, Consoude, Tulsi</i></p> <p>Antiseptique, stimule les défenses, contre les refroidissements et la fatigue.</p>	<p>Tisane des fleurs</p> <p><i>Sureau, Tilleul, Mauve, Monarde, Aubépine, Camomilles, Bleuet, Coquelicot</i></p> <p>Douce et colorée, idéal pour épater les convives et amener de la couleur sur la table ! Les fleurs peuvent également servir à décorer desserts et salades.</p>
<p>Respir'doux</p> <p><i>Menthe poivrée, Hysope, Monarde, Mauve</i></p> <p>Libère les voies respiratoires et apportent douceur aux muqueuses fragilisées.</p>	<p>Tendre Nuit</p> <p><i>Tilleul, Verveine, Camomille Matricaire, Camomille Romaine</i></p> <p>Apaisante, digestive, pour une nuit tout en tendresse.</p>

Plantes cultivées et cueillies à la main sur terre médicinale

Production engagée dans les chartes SIMPLES et AgriBio

♦ **Infusions Simples**

Achillée

Hémostatique, Hémorroïdes, Aigreurs d'estomac, Irritations intestinales, antibactérien.

Menthe Poivrée

Digestive, tonique, rafraîchissante, antiseptique général, migraine, nausée.

Sureau

Saveur ronde, sudorifique, contre les refroidissements, grippe avec fièvre.

Tilleul

Calmante , insomnies, transpiration, saveur subtile. Infuser à 80°C et 5 minutes maximum

Thym

Antibactérien, antiviral, anti-inflammatoire, stimulant digestif, soulage la fatigue.

Verveine citronnée

Saveur citronnée, relaxante, digestive, tonifie l'estomac, nausées, diarrhées.

Ortie

Reminéralisant - Santé respiratoire Soulage les douleurs inflammatoires

Action anti-inflammatoire

Soulage les douleurs musculaires et articulaires

Basilic Tulsi

Santé respiratoire, Immunité – Plante adaptogène (augmente la capacité du corps à s'adapter aux différents stress, quels que soient ces stress)

Cassis

Hypotenseur -Anti-inflamatoire – Analgésique - Articulations - Allergies

Framboisier

Cycle menstruel, Ménopause, active l'accouchement à terme

Plantes cultivées et cueillies à la main sur terre médicinale

Production engagée dans les chartes SIMPLES et AgriBio

-Les tisanes-

Ce sont des plantes **récoltée à la main** et séchées avec un grand soin afin de conserver les **propriétés médicinales et organoleptiques**.

Il y a plus de **50 références de plantes simples et 9 mélanges d'infusions** adaptées à certaines problématiques spécifiques (Fatigue, Stress, Insomnie, Grippe, Douleurs menstruelles, Inconfort à la ménopause, ...) Dispos en VRAC, en SACHET et en INFUSETTE.

-Les sirops-

Ce sont des sirops de **plantes fraîches infusées et concentrée** puis pasteurisée naturellement lors de l'embouteillage à chaud. Ils se conservent 2 ans avant ouverture.

Au frigo après ouverture, sinon risque de moisissure, comme les confitures.

Ils peuvent aussi se consommer **chaud**, comme une infusion déjà sucrée.

Mais aussi dans des **recettes** :

Oignon confits, chutney, nappage de gateau

Et pour sucrer des **desserts** : crêpes, gauffre, yaourt

La gamme est composée de : *Agastache anisée, Basilic citronné, basilic cannelle, Mélisse, Menthe marocaine, Menthe poivrée, Sureau, Violette, Fraise, Verveine, Thym citronné, ...*

-Les pestos-

Ce sont des pestos de **plantes fraîches** avec seulement **3 ingrédients** : des plantes, de l'huile d'olive, du sel ! Sans traitement thermique, les saveurs et les bienfaits sont conservés au mieux. Il se garde au frais, plusieurs mois même après ouverture.

La gamme se compose de : *Basilic vert, basilic citronné, ail des ours*.

-Les Aroma'sel -

Ce sont des aromates salés et non l'inverse ! Il y a **50 % de plantes** en poids.

Une gamme pour sublimer un plat en gardant un apport modéré en sel.

Facile d'utilisation : Une pincée = 1 portion

Des mélanges uniques et originaux pour tous usages :

- **Provençal** : Grillades, sautés, aux senteurs de la garrigue !
- **Curr'immortel** : Semblable au **curry doux**, à ajouter dans une sauce en fin de cuisson
- **Océane** : Une saveur balsamique, **chaude** avec une touche d'**anisé et citronné**, pour les poissons, crustacés et plats asiatiques, directement dans l'assiette ou marinade
- **Les mijotés** : A la **livèche**, céleri sauvage, apporte le goût du maggi naturel ! Parfait pour aromatiser un gazpacho ou autre salade de tomate
- **Salades à l'ortie** : Mélange pour pimper tes salades et faire le plein de minéraux !
- **Bouquet garni** : A rajouter dans vos soupes, renforcé en **laurier** pour une saveur chaude