



il sito delle erbe

CATALOGO 2020/2021

TÈ IN FOGLIA & INFUSI



# TÈ IN FOGLIA

VERDI .....p 3

ROSSI .....p 8

BIANCHI .....p 14

ROOIBOS .....p 16

OOLONG .....p 18

INFUSI .....p 20

MISCELE .....p 23



il sito delle erbe



# TÈ VERDI

Il tè verde ad oggi è rappresentativo del concetto di salute, questo grazie alle molteplici proprietà benefiche per l'organismo per la forte combinazione di catechine e caffeina.

I nostri tè verdi sono frutto di una lunga tradizione che consente di conservare il più possibile intatte le proprietà delle foglie fresche; in Cina l'ossidazione viene interrotta per mezzo di calore diretto tostando le foglie in padelle di ferro, in Giappone la tradizione vuole che sia l'utilizzo di vapore caldo a mantenere le caratteristiche peculiari del tè.

Un buon tè verde dev'essere fresco, ricordare i prati bagnati dalla pioggia estiva, avere quel giusto tocco aspro ma mai amaro e invadente.

# TÈ VERDI



## BANCHA BIO

COD. ABANCHA

Tè verde ricco di Sali minerali, ideale per i pasti.  
Basso contenuto di teina.

🌡️ 80-100°C    ⚖️ 10-12g/l    ⌚ 2-3 min

## BUON UMORE BIO

COD. ABUONUM

Tè verde sencha, scorza d' arancia, calendula,  
petali di rosa, fiordaliso, bourbon vaniglia.

🌡️ 70-80°C    ⚖️ 10-12g/l    ⌚ 2-3 min

## CHUN MEE BIO

COD. ACHUN

Tè verde dalle foglie sottili,  
aromatico e leggermente amaro.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

## EARL GREY VERDE BIO

COD. AEARL

Tè verde sencha, aroma al bergamotto.

🌡️ 70-80°C    ⚖️ 12-15g/l    ⌚ 2-3 min

## ENERGIZZANTE BIO

COD. AENERGIZ

Tè verde sencha, mate verde, citronella,  
scorza di limone, guaranà, tè matcha, fiordaliso, stevia.

🌡️ 75/80°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 2-3 min

## GENMAICHA BIO

COD. AGENM

Banche verde con riso soffiato. Note aspre e tostate.

🌡️ 80-100°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

## GUNPOWDER BIO

COD. AGUNPO

Tè verde dalle foglie arrotolate,  
gusto deciso e tendente all' amaro.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3min

## GYOUKURO KUSANAGI BIO

COD. AGYOUK

“Kusanagi” evoca lo spirito indomabile dei guerrieri giapponesi. Questa rarità è caratterizzata da una struttura filiforme e dalle foglie vellutate di colore verde scuro. L' infuso ha un colore verde giada. La nota di base è dolce e fruttata, con il tipico umami, che fanno di questo tè un' esplosione di sapori.

🌡️ 70°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 1,5-3 min

# TÈ VERDI



## HOUJICHA BIO

COD. AHOUJIC

Kukucha tostato dalle note affumicate, aspre e speziate, ottimo come accompagnamento di dessert.

🌡️ 80/100°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 2-3 min

## JASMIN HIGH GRADE BIO

COD. AJASMI

Tè verde con sapore aromatico al gelsomino. Infusione giallo/oro.

🌡️ 70/80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

## KABUSECHA ASUKA BIO

COD. AKABUS

Il tè Asuka, “uccello volante” mette le ali allo spirito e al palato. Le sue foglie sono di un intenso verde scuro che in infusione mostra sfumature diverse. In quanto al sapore il Kabusecha Asuka ha un carattere complesso, con dolci note di alga marina, un soave aroma speziato ed un accenno di umami.

🌡️ 70°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 2-3 min

## LUNG CHING BIO

COD. ALUNG

Eccellente tè verde dalla foglia lunga e stirata. Sapore morbido con note di fieno.

🌡️ 70-80°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 1,5-2 min

## MAOFENG HUA HAI BIO

COD. AMAOFE

Tè verde della regione dello Zhejiang, prodotto solo dalla fine del XIX secolo. Il nome Mao Feng significa “punte pelose”, dovuto alla foggia particolare delle foglie sottili color verde scuro, che somigliano a piccole punte di lancia. Ha un sapore mite e dolce, infusione color lime.

🌡️ 70-80°C    ⚖️ 10-12g/l    ⌚ 2-3 min

## MELA E BANANA BIO

COD. AMELABA

Tè verde sencha, mela, dattero (farina di riso), bastoncini di cannella, banana (olio di cocco, zucchero di canna, miele), calendula, tè verde jasmin dragon pearl.

🌡️ 70/80°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 2-3 min

# TÈ VERDI



## PI LOU CHUN BIO

COD. APILOU

Eccellente tè verde dalle foglie sottili, sapore deciso e fruttato.

🌡️ 70-80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 1,5-2 min

## SENCHA BIO

COD. ASENCH

Tè verde giapponese, infusione verde giada dall'aroma fresco e floreale e una leggera nota di alga.

🌡️ 70-80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 1,5-2 min

## TÈ VERDE ARANCIA ROSSA BIO

COD. ATEVERDE

Tè verde sencha, citronella, scorza d'arancia.

🌡️ 70/80°C    ⚖️ 10gr/l    ⌚ 2-3 min

## WHITE MONKEY BIO

COD. AWHITE

Tè verde ottenuto esclusivamente dai germogli della pianta del tè, caratterizzati da una leggera peluria bianca.

🌡️ 70-80°C    ⚖️ 10-12 g/l    ⌚ 2 min

## ZENZERO MELA VERDE BIO

COD. AZENZER

Tè verde sencha, citronella, mela, zenzero, moringa, verbena, fiornaliso.

🌡️ 75/80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

## LOVELY LEMON BIO

COD. ALOVEL

Tè bianco Pai Mu Tan, tè verde Chun Mee, citronella, verbena, melissa, liquirizia, zenzero candito (zucchero grezzo di canna) rosmarino.

🌡️ 75/80°C    ⚖️ 12-15g/l    ⌚ 2-3 min

## SENCHA VANIGLIA

COD. CSEVA

Tè verde Sencha giapponese, vaniglia, aromi.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

## SENCHA GELSOMINO

COD. CSEGEL

Tè verde Sencha giapponese, fiori di gelsomino, aromi.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

## SENCHA FRUTTI ROSSI

COD. CSEFRA

Tè verde Sencha giapponese, fragole, mirtilli (mirtillo, zucchero, olio di semi di uva, E330, E202) lamponi, aromi.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

# TÈ VERDI



## SENCHA ARANCIA

COD. CSEARA

Tè verde Sencha giapponese, fiori di arancio, cartamo.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

## SENCHA BERGAMOTTO

COD. CSEBERG

Tè verde Sencha giapponese, aroma al bergamotto.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

## SENCHA MENTA

COD. CSEMENT

Tè verde Sencha giapponese, menta.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

## TÈ GUNPOWDER TERRA DEL CIELO

COD. CGUNP

Tè verde cinese dalla foglia arrotolata, gusto deciso e leggermente amaro.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

## DRAGON PEARL JASMIN

COD. CDRAG

Tè verde al Gelsomino dalle foglie arrotolate ricoperte da peluria bianca.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

# TÈ ROSSI

In inglese viene definito *black tea*, chiamato in cinese *hongcha* (tè rosso; in giapponese *kcha*). Il termine inglese si riferisce al colore delle foglie e il suo uso storicamente precede il cinese *hongcha*, verosimilmente riferito al colore dell'infuso. La sua storia è relativamente recente, si produce infatti da circa 200 anni, ed oggi è conosciuto in occidente e molto apprezzato per le sue qualità aromatiche, la ricchezza degli oli essenziali che sprigionano queste foglie sono frutto di un lungo processo di appassimento, arrotolamento ed essiccazione. Nato nello Yunnan è oggi prodotto largamente anche in India e Ceylon, dove oltre al *savoir fair* del maestro del tè si trovano le condizioni climatiche e ambientali adatte all'ampio sviluppo delle piante di *Camellia Sinensis*.

# TÈ ROSSI



## ASSAM SECOND FLUSH BIO

COD. AASSAM

Tè Assam aromatico nel sapore, note maltate, carattere deciso.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-12g/l    ⌚ 2-3 min

## CACAO BIO

COD. ACACAO

Tè Assam, fave di cacao, cannella, aroma naturale, mela, calendula, bourbon vaniglia.

🌡️ 100°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 3-5min

## CANNELLA BIO

COD. ACANNE

Tè Assam, cannella, uvetta.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-12g/l    ⌚ 3-5 min

## GOLDEN SNAIL 1<sup>ST</sup> GRADE BIO

COD. AGOLDE

Golden Sanil, la lumaca dorata. Tè di soli germogli giovanissimi e teneri arrotolati a mano fino a formare piccole sfere a forma di chiocciola.

Sapore unico, avvolgente, dalle note di frutti rossi e legni, con un tocco finale leggermente aspro.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-12g/l    ⌚ 3-5 min

## GOLDEN YUNNAN BIO

COD. AGOLDEN

Tè rosso cinese dalla foglia regolare, dal sapore aromatico con note di frutti rossi.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-12g/l    ⌚ 3-5 min

## LAPSANG SOUCHONG BIO

COD. ALAPSA

Tè rosso dal sapore affumicato ottenuto dalla vaporizzazione con legno.

🌡️ 100°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 3-5 min

## PIACERE D'INVERNO BIO

COD. APIACER

Tè Assam, cannella, citronella, scorza d'arancia, chiodi di garofano, petali di rosa, cardamomo.

🌡️ 100°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 3-5min

## TÈ ROSSO ARANCIA BIO

COD. AROSSO

Tè Assam, scorza d'arancia, scorza di limone, calendula.

🌡️ 100°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 3-5 min

# TÈ ROSSI



10

## TÈ DI NATALE (TÈ SPEZIATO)

COD. ATEDINAT

Tè Assam, cannella, mela, MANDORLA, petali di rosa, chiodi di garofano, bourbon vaniglia.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-12g/l    ⌚ 3-5 min

## EARLY MORNING BIO

COD. AEARLY

Miscela di tè rossi indiani, dalle note fiorite. Infusione chiara e limpida.

🌡️ 100°C    ⚖️ 13g/l    ⌚ 3-5 min

## ALBICOCCA

COD. CALBI

Tè rosso Ceylon, albicocca, calendula, aromi.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## ARANCIA

COD. CARAN

Tè rosso Ceylon, scorza d'arancia, aromi.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## ARANCIA/CANNELLA

COD. CARACA

Tè rosso Ceylon, cannella, scorza d'arancia, aromi.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## AGRUMATO

COD. CAGRU

Tè rosso Ceylon, scorza d'arancia, scorza di limone.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## BERGAMOTTO

COD. CBERGA

Tè rosso Ceylon, aroma al bergamotto.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## CANNELLA

COD. CCANNE

Tè rosso Ceylon, cannella, aromi.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## CARDAMOMO

COD. CCARD

Tè rosso Ceylon, semi di cardamomo, cardamomo in polvere, aromi.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

# TÈ ROSSI



## CILIEGIA

COD. CCILIE

Tè rosso Ceylon, ciliegia disidratata, aromi.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## CIOCCOLATO

COD. CCIOC

Tè rosso Ceylon, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, lecitina di soia, aroma di vaniglia, latte in polvere).

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## COCCO

COD. CCOCC

Tè rosso Ceylon, cocco (zucchero, E220, S02).

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## FRAGOLA

COD. CFRAGO

Tè rosso Ceylon, pezzetti di fragola, foglie di fragola.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## GELSOMINO

COD. CGELSO

Tè rosso Ceylon, fiori di gelsomino

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## LAMPONE

COD. CLAMP

Tè rosso Ceylon, lamponi, aromi.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## LIMONE

COD. CLIMON

Tè rosso Ceylon, scorze di limone, aromi.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## MANDORLA

COD. CMAND

Tè rosso Ceylon, mandorle, aromi.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## MANGO

COD. CMANG

Tè rosso Ceylon, mango, fiori di arancio, aromi.

🌡️ 100°C    ⚖️ 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

# TÈ ROSSI



12

## MELA

COD. CMELA

Tè rosso Ceylon, mela, aromi.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## MELA/CANNELLA

COD. CMELCA

Tè rosso Ceylon, , mela, cannella, aromi.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## MENTA

COD. CMENT

Tè rosso Ceylon, foglie di menta.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## MENTALIQUERIZIA

COD. CMELIQ

Tè rosso Ceylon, radice di liquirizia, foglie di menta, aromi.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## MIELE

COD. CMIELE

Tè rosso Ceylon, gelsomino, aromi.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## MIRTILLO

COD. CMIRTIL

Tè rosso Ceylon, mirtilli disidratati (mirtilli, zucchero, olio di semi d'uva, E330, E202).

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## NATALE

COD. CNATAL

Tè Assam, cannella, mela, mandorla, petali di rosa, chiodo di garofano, bourbon vaniglia

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## PESCA

COD. CPESCA

Tè rosso Ceylon, alianto, aromi.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## ROSA

COD. CROSA

Tè rosso Ceylon, petali di rosa, fiordaliso, uvetta di corinto, mango, aromi.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

# TÈ ROSSI



## RUM

COD. CRUM

Tè rosso Ceylon, scorze di limone, aromi.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## SPICE

COD. CSPICE

Tè rosso Ceylon, cannella, chiodi di garofano, semi di coriandolo, ginepro, anice stellato, scorza d'arancia, macis, aroma.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## TROPICANA

COD. CTROP

Tè rosso Ceylon, fiordaliso, aroma, cocco, ananas.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## VANIGLIA

COD. CVANIG

Tè rosso Ceylon, vaniglia bourbon, aromi.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## VIOLETTA

COD. CVIOLE

Tè rosso Ceylon, fiordaliso, aromi.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min

## ZENZERO

COD. CZENZE

Tè rosso Ceylon, zenzero disidratato, aromi.

🌡️ 100°C    🍃 10-15g/l    ⌚ 3-5 min



# TÈ BIANCHI

Il tè bianco è considerato uno dei tè più pregiato, tendenzialmente per i palati più esperti.

Originari della provincia del Fujian, in Cina, questi tè sono i meno lavorati e i più delicati; durante la primavera la pianta del tè produce una maggior quantità di glucosio per permettere la crescita vegetativa ai germogli, inoltre la pianta produce un sottile strato di lanugine per difendere le gemme chiamato “pekoe”, che conferisce l’aspetto bianco-argenteo per cui si distingue.



# TÈ BIANCHI

15

## PAI MU TAN BIO

COD. APAIMU

Tè bianco dalle foglie dal colore marrone-verde ottenuto per ossidazione interna. Profumo fiorito, sapore fragrante e delicato.

🌡️ 70°-80°C    ⚖️ 12-15g/l    ⌚ 1,5-2 min

## TÈ BIANCO VANIGLIA ROSA BIO

COD. AVANIG

Tè bianco Pai Mu Tan, tè verde Chun Mee, tè bianco Mao Feng, uvetta, petali di rosa, bourbon vaniglia.

🌡️ 70°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 2 min

## TÈ BIANCO YIUZHEN

COD. CYIUZH

Tè bianco da raccolto primaverile fatto di soli germogli che cresce nella Contea di Fuding, Fujian, un territorio suggestivo ricco di cascate e laghi. Per questo è uno dei tè più rinfrescanti, con dolci note di frutti gialli.

🌡️ 70°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 2 min

## ANJIBAI CHA 1<sup>ST</sup> GRADE

COD. AANJIB

In infusione questo raro tè sprigiona un gusto gradevolmente intenso con note fruttate e leggermente aspre.

🌡️ 70-80°C    ⚖️ 12-15g/l    ⌚ 1-1,5 min

## DONGZHAI WHITE MOONLIGHT

COD. ADONGZ

Una gradevole acidità, come i lime delicatamente frizzanti, con dolce miele. Infuso dal colore bianco quasi trasparente, con una bella sfumatura gialla.

🌡️ 70-80°C    ⚖️ 12-15g/l    ⌚ 1-1,5 min

# ROOIBOS

Il rooibos, è chiamato anche tè rosso africano e si ottiene dalla pianta *Aspalathus Linearis*. È una bevanda molto dissetante e priva di caffeina adatta sia fredda che calda.



# ROOIBOS



17

## ROOIBOS ZENZERO-LIMONE

COD. AROIBZ

Rooibos naturale, citronella, zenzero, aroma naturale.

🌡️ 100°C

⚖️ 10g/l

🕒 5-10 min

## ROOIBOS MIRTILLI-ZENZERO BIO

COD. AROIBO

Rooibos naturale, zenzero, citronella, mirtilli rossi, fiordaliso.

🌡️ 100°C

⚖️ 10/15 g/l

🕒 5-10 min

## ROOIBOS VERDE

COD. AROOIBV

Rooibos processato con l'uso del vapore che ne blocca la fermentazione e l'ossidazione.

🌡️ 100°C

⚖️ 10 g/l

🕒 5-7 min

## ROOIBOS LONG CUT

COD. AROOIBL

Rooibos rosso da foglie lunghe e sottili.

🌡️ 100°C

⚖️ 10 g/l

🕒 5-7 min

# OOLONG

Tè verde-blu, detto anche Oolong (Wulong), le sue foglie si caratterizzano come semi-ossidate.

Gli Oolong vengono appassiti molto lentamente e il processo di ossidazione è lento e leggero; essi si distinguono a seconda del grado di ossidazione, troveremo quindi che quelli con bassa ossidazione si avvicinano più ai tè verdi, per poi aumentare il grado di ossidazione fino a raggiungere diverse somiglianze con i tè rossi.



# OOLONG



## OOLONG FU LIANG FARM BIO

COD. ALIANG

Oolong dalla foglia appallotolata.  
Infuso giallo pallido dal delicato gusto floreale.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 1-3min

## OOLONG SHUI XIAN BIO

COD. AOOLON

Oolong dalla foglia allungata e arrotolata.  
Infusione giallo pallido con note floreali.

🌡️ 80°C    ⚖️ 12g/l    ⌚ 2-3min

## OOLONG CHINA

COD. AOLTE

Oolong tè semiossidato.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 1-3min

## OOLONG MILKY

COD. COMILK

Speciale Oolong dall'incredibile aroma di burro e latte.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

## OOLONG FORMOSA

COD. CFORM

Oolong da Taiwan in foglia larga arricciata,  
note tostate.

🌡️ 80°C    ⚖️ 10g/l    ⌚ 2-3 min

# INFUSI

Dalle nostre miscele di erbe e frutti si ottengono degli arcobaleni di sapori, sapientemente mescolati per ottenere i benefici di un'antichissima tradizione terapeutica.

Inoltre sono così piacevoli che anche in estate danno un piacevole effetto tonico e dissetante



# INFUSI



21

## FAMILY BIO

COD. AFAMIL

Mela, ibisco, rosa canina, melissa, banana (olio di cocco, zucchero di canna, miele), calendula, scorza d'arancia, mango.

🔥 100 C°    🍃 12/15 g/l    ⌚ 10 min

## MIRTILLI ROSSI BIO

COD. AMIRTIL

Mela, ibisco, rosa canina, uva (uva, olio vegetale), bacche di sambuco, mirtilli rossi.

🔥 100 C°    🍃 15g/l    ⌚ 10 min

## PINK SUNSET BIO

COD. APINKSUN

Mela, uva, cocco, scorza di limone, verbena, calendula, rosa, mirtilli rossi, foglie di mirtillo rosso.

🔥 100 C°    🍃 12/15g/l    ⌚ 7-10 min

## PURIFICANTE NO-CIST BIO

COD. APURIF

Equiseto, foglie di betulla, ortica, rosa canina, anice, finocchio, verbena, liquirizia.

🔥 100 C°    🍃 12g/l    ⌚ 5-10 min

## RELAX AYURVEDA BIO

COD. ARELAX

Mela, cannella, ibisco, foglie di mora, zenzero, melissa, liquirizia, scorza d'arancia, finocchio, camomilla, chiodi di garofano, pepe nero, cardamomo, iperico, luppolo.

🔥 100°C    🍃 15-20 g/l    ⌚ 7-10 min

## SAMBUCO VANIGLIA BIO

COD. ASAMBUC

Mela, ibisco, rosa canina, aroma naturale, bacche di sambuco, fiordaliso, bourbon vaniglia.

🔥 100° C    🍃 15g/l    ⌚ 10 min

## STOMACH ELIXIR BIO

COD. ASTOMA

Melissa, camomilla, finocchio, liquirizia, anice, cumino, carote, menta piperita, luppolo, verbena, calendula.

🔥 100°C    🍃 12-15 g/l    ⌚ 7 min

## TISANA DI MONTAGNA

AMONTA

Mela, melissa, tiglio, sambuco, alchemilla, timo, centaurea minore, echinacea, fiordaliso, stevia.

🔥 100    🍃 15g/l    ⌚ 10 min

# INFUSI



## TISANA PER LA SERA BIO

COD. ATISAN

Mela, verbena, melissa, scorza d'arancia, luppolo, tulsì, calendula, alchemilla, valeriana, santoreggia.

🔥 100°C

📏 12g/l

🕒 7-10 min

## TULSI BIO

COD. ATULSI

Basilico sacro indiano dalle proprietà antistress, antinfiammatorie, espettorante e digestivo.

🔥 100°C

📏 10/15 g/l

🕒 5-10 min

# MISCELE

## BELLY

SPARIE

### ◆ INGREDIENTI

Cassia angustifolia foglia - Mentha piperita L. foglia - Parietaria off. L. sommità - Agropyrum repens P.B. rizoma - Glycyrrhiza glabra L. radice - Melissa officinalis L. sommità - Peumus boldus Mol. foglia - Rhamnus frangula L. corteccia - Foeniculum vulg. frutto - Fraxinus excelsior l. foglia - Juniperus communis l. bacca - Coriandrum Sativum. L. seme).

Può contenere tracce di anidride solforosa.

### 🍃 CARATTERISTICHE/FUNZIONALITÀ

Lassativo leggero, sgonfiante addome e pancia

### 🍴 DOSE

Infusione di 1 gr per tazza d'acqua bollente per 10 minuti. 1 tazza la sera.

## CLEANSING (STRONG LAX)

SLIQUI

### ◆ INGREDIENTI

Glycyrrhiza Glabra radice - Cassia angustifolia foglia - Pimpinella anisum frutto - Foeniculum vulgare frutto.

Contiene liquirizia, evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione.

### 🍃 CARATTERISTICHE/FUNZIONALITÀ

Infuso lassativo "fortissimo", sgonfiante addome e pancia.

### 🍴 DOSE

La sera, 1 gr da caffè in acqua.

## DETOX / LAX

SBOLDO

### ◆ INGREDIENTI

Peumus boldus L. foglia - Citrus aur. L. var. dulci scorza - Matricaria camomilla L. fiore - Urtica Dioica L. foglia - Rhamnus purshiana DC. Corteccia - Rheum Palmatum rizoma - Taraxacum off. Radice.

### 🍃 CARATTERISTICHE/FUNZIONALITÀ

Infuso lassativo e depurativo del fegato e dell'intestino.

### 🍴 DOSE

Infusione 1 gr circa per tazza d'acqua bollente per 10 minuti. 1 tazza la sera.

# MISCELE

## GOODNIGHT

SPASSI

### ◆ INGREDIENTI

Melissa officinalis L. foglia - Hibiscus sabdariffa L. fiore - Mentha piperita L. foglia - Passiflora incarnata L. sommità - Citrus aurantium L. var. dulci scorza - Primula veris L. fiore - Gentiana acaulis L. fiore e foglia

### 🍃 CARATTERISTICHE/FUNZIONALITÀ

Infuso rilassante forte, contro attacchi d'ansia e per favorire il sonno.

### 🍴 DOSE

Infusione di 1 gr per tazza d'acqua bollente per 10 minuti. 1 tazza la sera.

## PURIFY LAX

SCASSIA

### ◆ INGREDIENTI

Cassia Angustifolia foglia - Carum carvi L. frutto - Mentha piperita L. foglia - Glycyrrhiza glabra radice - Malva Sylvestris L. fiore e foglia.

### 🍃 CARATTERISTICHE/FUNZIONALITÀ

Infuso lassativo forte e sgonfiante pancia e addome. Favorisce la digestione.

### 🍴 DOSE

La sera, 1 gr circa in bocca con acqua direttamente.

## CLEAR UP LAX

SSENNÀ

### ◆ INGREDIENTI

Cassia Angustifolia foglia - Malva sylvestris L. foglia - Citrus aurantium var. dulci fiore - Pimpinella anisum frutto - Foeniculum vulgare frutto - Parietaria off.

Sommità - Rhamnus frangula corteccia - Asparagus off. Radice - Melissa off. Sommità

### 🍃 CARATTERISTICHE/FUNZIONALITÀ

Infuso lassativo forte con azione antinfiammatoria sulle pareti intestinali,

### 🍴 DOSE

Dosaggio personalizzato a partire da 1 gr per tazza d'acqua bollente per 10 minuti. 1 tazza la sera.

# MISCELE

## RELAX

SMELIS

### ◆ INGREDIENTI

Melissa officinalis L. sommità - Hibiscus sabdariffa L. fiore - Papaver rhoeas L. petalo - Lippia citriodora H.B. et K. Foglia - Citrus aurantium L. var. dulci fiore - Primula veris L. fiore - Thymus serpyllum sommità.

### 🍃 CARATTERISTICHE/FUNZIONALITÀ

Infuso rilassante leggero con proprietà ansiolitiche.

### 🍵 DOSE

Infusione di 1 gr per tazza d'acqua bollente per 10 minuti. 2/3 tazze al giorno.

## SLIM DRINK

SFUCUS

### ◆ INGREDIENTI

Fucus vesiculosus L. tallo - Fraxinus excelsior L. foglia - Agropyrum repens P.B. radice - Glycyrrhiza glabra L. radice - Malva sylvestris L. fiore e foglia - Rhamnus frangula L. corteccia - Citrus aurantium L. var. dulcis scorza - Asparagus Officinalis L. radice). Allergeni: può contenere tracce di Anidride solforosa, di molluschi, crostacei e prodotti derivati.

Evitare in caso di problemi di tiroide.

### 🍃 CARATTERISTICHE/FUNZIONALITÀ

Infuso dimagrante, lassativo leggero e drenante, con proprietà antinfiammatorie sulle mucose intestinali.

### 🍵 DOSE

Infusione di 15 gr circa per litro d'acqua bollente per 10 minuti. Da consumare mattino e pomeriggio.



il sito delle erbe

SINENSIS - IL SITO DELLE ERBE  
Via Marconi 77, 28041 - Arona (NO)  
[commerciale@sinensis.it](mailto:commerciale@sinensis.it) - [www.sinensis.it](http://www.sinensis.it)

