

the pur terroir®

INFUSÃO • HERBAL TEA



MELISSENKRAUT

Melissa officinalis

Melissa officinalis, volkstümlich als Melissenkraut bekannt, ist das zitrusartigste Mitglied der Minzfamilie. Dieses aromatische Gewürz gedeiht in mediterranen Klimata und wird seit langem zur Linderung von Spannungen und zur Förderung des Wohlbefindens eingesetzt.



WIE IST ES ZUBEREITET?

Mischen Sie 2 Esslöffel Melissenkraut- Blätter mit einem Liter Wasser bei 80°C in einem Behälter deiner Wahl (Teesieb, Teekanne oder direkt in der Tasse). Lassen Sie die Blätter für 4-6 Minuten ausruhen, je nach wie konzentriert Sie die Infusion wollen. Das Melissenkraut ist ein empfindlicheres Kraut, deshalb empfehlen wir eine kürzere Ziehzeit als üblich und eine etwas niedrigere Temperatur.

INGREDIENZEN

100% Melissenkraut-Blätter aus unserem Gebiet.

NÄHRWERTANGABEN

Milchfrei, glutenfrei, koffeinfrei, theinfrei, geeignet für Vegetarier und Veganer.

WIE SCHMECKT ES?

Das Melissenkraut hat ein sanftes, zitroniges Aroma und einen ausgewogenen Geschmack mit leichten Minznoten. Seine Aufgüsse sind hell und weich, mit Zitrusnoten, die durch eine subtile krautige Süße ergänzt werden.

TRADITIONELL EINGESETZT FÜR

Das Melissenkraut wird seit dem Mittelalter für eine Vielzahl von gesundheitlichen Zwecken eingesetzt, unter anderem zur Behandlung von Magenüberlastungen, Übelkeit und sogar Wunden. Es hat an Popularität gewonnen als Mittel zum Abbau von Angst und Stress, zur Verbesserung der Stimmung und der kognitiven Funktionen und zur Förderung von Entspannung und Schlaf.

KULINARISCHE NUTZUNG

Das Melissenkraut ist eine fantastische Ergänzung für eine Vielzahl von Gerichten. Geben Sie es auf Teegebäcken und Brot oder in Salaten und Suppen für einen erfrischenden Zitronengeschmack dazu. Dieses Kraut kann in einigen Rezepten die Zitronenschale ersetzen und ist es sogar hervorragend für Pesto.

WIE IST DAS PROZESS?

Die Pflanzen werden in unserer Gärtnerei biologisch angebaut und unter den am besten angepassten Sorten ausgewählt. Sie sind von Hand in der Nähe der Blütenphase der Pflanze gepflückt, wenn die Konzentration der ätherischen Öle am höchsten ist. Die Blätter werden bei niedrigen Temperaturen getrocknet, nie mehr als 25°C. Die besten Blätter werden von Hand ausgewählt.



PT-BIO-02
Landwirtschaft Portugal



PT-BIO-02
EU-Landwirtschaft



PT-BIO-02
Landwirtschaft außer der EU

Soalheiro