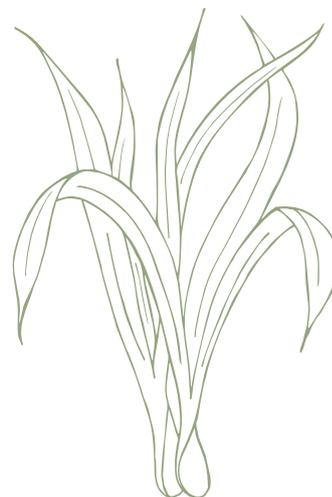


# the pur terroir<sup>®</sup>

INFUSÃO • HERBAL TEA



## ERVA PRÍNCIPE

*Cymbopogon citratus*

O *cymbopogon citratus*, comumente conhecido como Erva Príncipe, é originário de climas quentes, incluindo a América Central e o Sudeste Asiático, ainda que no presente se encontre por todo o globo. O seu impacto culinário é inegável, sendo também reconhecido pelos seus benefícios para a saúde e capacidade de repelir mosquitos.



## COMO SE PREPARA?

Misture 2 colheres de sopa de folhas de Erva Príncipe com 1 litro de água a 90 ° C num recipiente à sua escolha (coador, bule, ou mesmo diretamente na chávena). Deixe as folhas a repousar durante 5-7 minutos, dependendo do quão concentrada gosta da infusão.

## INGREDIENTES

100% folhas de Erva Príncipe do nosso Território.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Sem laticínios, sem glúten, sem cafeína, sem teína, adequado para vegetarianos e veganos.

## A QUE SABE?

A infusão de Erva Príncipe possui uma cor amarela brilhante com aromas cítricos intensos, mas agradáveis. Os seus sabores são frescos e cítricos, sem serem amargos, e ainda apresentam um toque doce de baunilha.

## TRADICIONALMENTE USADO PARA

As infusões brilhantes de Erva Príncipe podem ajudar a aliviar a ansiedade, promovendo o relaxamento e uma boa noite de sono. Como um diurético natural e anti-inflamatório, também tem propriedades desintoxicantes, ajudando a baixar o colesterol, aliviar dores de estômago ou a hipertensão. Contém antimicrobianos e antioxidantes, auxiliando no combate às infeções e contribuindo para um forte sistema imunológico.

## USO CULINÁRIO

A Erva Príncipe é uma referência em muitas cozinhas asiáticas, especialmente na tailandesa. Adiciona um sabor cítrico picante ao caril, sopas, salteados e marinadas. A Erva Príncipe pode ser um excelente complemento para proteínas mais leves, como frango ou marisco. Experimente-a no seu cocktail, para um toque refrescante.

## COMO É O PROCESSO?

As plantas são cultivadas de forma biológica no nosso viveiro e selecionadas entre as cultivares mais bem-adaptadas. A colheita é feita manualmente perto do período de floração do ciclo da planta (quando a concentração de óleos essenciais é mais elevada). As folhas são desidratadas a baixas temperaturas, nunca ultrapassando os 25°C. As melhores folhas são selecionadas à mão.



PT-BIO-02  
Landwirtschafts Portugal



PT-BIO-02  
EU-Landwirtschaft



PT-BIO-02  
Landwirtschaft außer der EU

Soalheiro