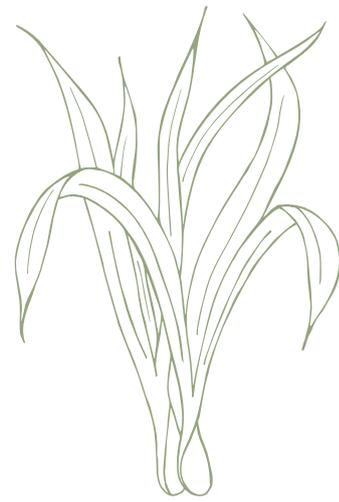


# the pur terroir®

INFUSÃO • HERBAL TEA



## ZITRONENGRAS

*Cymbopogon citratus*

*Cymbopogon citratus*, volkstümlich als Zitronengras bekannt, ist in warmen Klimazonen beheimatet, unter anderem in Mittelamerika und Südostasien, obwohl es inzwischen überall auf der Welt zu finden ist. Seine kulinarische Wirkung ist unbestreitbar, und es ist auch für seine gesundheitlichen Vorteile und seine Fähigkeit, Moskitos abzuwehren, bekannt.



## WIE IST ES ZUBEREITET?

Mischen Sie 2 Esslöffel Zitronengras-Blätter mit einem Liter Wasser bei 90°C in einem Behälter deiner Wahl (Teesieb, Teekanne oder direkt in der Tasse). Lassen Sie die Blätter für 5-7 Minuten ausruhen, je nach wie konzentriert Sie die Infusion wollen.

## INGREDIENZEN

100% Zitronengras-Blätter aus unserem Gebiet

## NÄHRWERTANGABEN

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

## WIE SCHMECKT ES?

Der Aufguss von Zitronengras hat eine helle, gelbe Farbe mit kräftigen aber angenehmen Zitrusaromas. Sein Geschmack ist frisch und zitrusartig, ohne bitter zu sein, und er hat auch einen süßen Hauch von Vanille.

## TRADITIONELL EINGESETZT FÜR

Die hellen Aufgüsse von Zitronengras können helfen, den Angst zu lindern, und fördern die Entspannung und einen guten Schlaf. Als natürliches Diuretikum und entzündungshemmendes Mittel haben sie auch entgiftende Eigenschaften und helfen bei der Senkung des Cholesterinspiegels, der Linderung von Magenschmerzen oder Bluthochdruck. Sie enthalten antimikrobielle Stoffe und Antioxidantien, die bei der Bekämpfung von Infektionen helfen und zu einem starken Immunsystem beitragen.

## KULINARISCHE NUTZUNG

Zitronengras ist ein Grundnahrungsmittel in vielen asiatischen Küchen, insbesondere in der thailändischen. Es verleiht Currys, Suppen, Sautés und Marinaden einen scharfen Zitrusgeschmack. Zitronengras kann eine fantastische Ergänzung zu leichteren Proteinen wie Huhn oder Meeresfrüchten sein. Probieren Sie es in Ihrem Cocktail für eine erfrischende Abwechslung.

## 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  
Landwirtschafts Portugal



PT-BIO-02  
EU-Landwirtschaft



PT-BIO-02  
Landwirtschaft außer der EU

Soalheiro