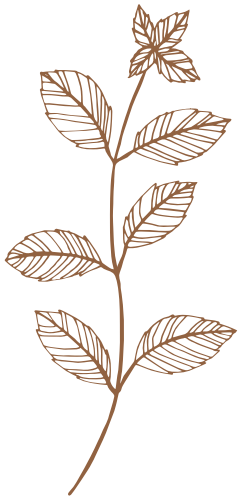
the pur terroir®

INFUSÃO • HERBAL TEA



HORTELÃ PIMENTA CHOCOLATE

Mentha x piperita f. citrata 'Chocolate'

A *Mentha x piperita f. citrata*, vulgarmente conhecida por Hortelã Pimenta Chocolate, é um cruzamento entre a hortelã-da-água e a hortelã, intimamente relacionada com a hortelã-laranja. Como outros membros da família da hortelã, é uma planta cultivada em todo o mundo, sendo popular pelos seus usos culinários e benefícios para a saúde.

COMO SE PREPARA?

Misture 2 colheres de sopa de Hortelã Pimenta Chocolate com 1 litro de água a 80°C num recipiente à sua escolha (coador, bule, ou mesmo diretamente na chávena). Deixe as folhas a repousar durante 4-6 minutos, dependendo do quão forte gosta da infusão.

INGREDIENTS

100% folhas de Hortelã Pimenta Chocolate do nosso Território.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

A QUE SABE?

Este membro da família das hortelãs é fresco, com aromas e sabores revigorantes de mentol. A Hortelã Pimenta Chocolate possui a subtil doçura da nossa Hortelã, mas com um toque extra de chocolate. As infusões desta erva têm notas subtis de cacau e baunilha, com um toque final de hortelã, que limpa o palato.

TRADICIONALMENTE USADO PARA

A Hortelã Pimenta Chocolate contém várias vitaminas e minerais que podem auxiliar o seu sistema imunitário e reduzir a inflamação crónica. O seu sabor refrescante, como outras hortelãs, desperta a mente, aumentando o foco e a função cognitiva. As suas qualidades calmantes podem ajudar a função digestiva e aliviar problemas respiratórios.

USO CULINÁRIO

A Hortelã Pimenta Chocolate é o complemento perfeito para uma variedade de sobremesas. Considere picá-la e adicioná-la a bolos de chocolate, brownies, muffins, cookies, mousses, cremes, a uma salada de fruta e ou até mesmo a um gelado. Acrescenta uma complexidade especial às saladas, quando se junta a um queijo forte, como o feta ou o azul. Experimente adicioná-la ao chá gelado para uma bebida refrescante de verão.

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