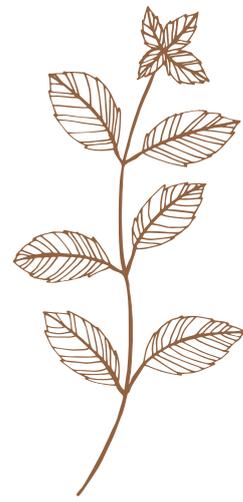


the pur terroir®

INFUSÃO • HERBAL TEA



SCHOKOLADE-MINZE

Mentha x piperita f. citrata 'Schokolade'

Mentha x piperita f. citrata, volkstümlich als Schokolade-Minze bekannt, ist eine Kreuzung aus Wassermintze und Krauseminze und eng mit der Orangenminze verwandt. Wie andere Mitglieder der Minzfamilie ist sie eine Pflanze, die auf der ganzen Welt angebaut wird und ist wegen ihrer kulinarischen Verwendung und ihres gesundheitlichen Nutzens beliebt.



WIE IST SIE ZUBEREITET?

Mischen Sie 2 Esslöffel Schokolade-Minze 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.

INGREDIENTENZEN

100% Schokolade-Minze aus unserem Gebiet

NÄHRWERTANGABEN

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

WIE SCHMECKT SIE?

Dieses Mitglied der Minzfamilie ist frisch, mit erholsamen Menthol-Aromen und -Geschmacksnoten. Schokolade-Minze hat die subtile Süße unserer Minze, aber mit einem zusätzlichen Hauch von Schokolade. Die Aufgüsse dieses Krauts haben subtile Noten von Kakao und Vanille, mit einem letzten Hauch von Minze, der den Gaumen reinigt.

TRADITIONELL EINGESETZT FÜR

Die Schokolade-Minze enthält verschiedene Vitamine und Minerale, die das Immunsystem unterstützen und chronische Entzündungen reduzieren können. Ihr erfrischender Geschmack weckt, wie andere Minzen auch, den Geist und fördert die Konzentration und kognitive Funktion. Ihre beruhigenden Eigenschaften können die Verdauungsfunktion unterstützen und Atemwegsprobleme lindern.

KULINARISCHE NUTZUNG

Die Schokolade-Minze ist die perfekte Ergänzung zu einer Vielzahl von Desserts. Zerkleinern Sie sie und fügen Sie sie Schokoladenkuchen, Brownies, Muffins, Kuchen, Mousses, Cremes, einem Obstsalat oder sogar Eis hinzu. In Kombination mit einem kräftigen Käse wie Feta oder Blauschimmelkäse verleiht er Salaten eine besondere Komplexität. Probieren Sie sie auch mit Eistee für ein erfrischendes Sommergetränk.

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