

the pur terroir[®]

INFUSÃO • HERBAL TEA

TOMILHO-LIMÃO

Thymus x citriodorus

O *Thymus citriodorus*, vulgarmente conhecido como Tomilho-Limão, é originário do sul da Europa e norte da África, mas os romanos são responsáveis pela sua propagação. Desde os tempos da Grécia Antiga, é considerado um símbolo de bravura, bem como uma erva expetorante e agradavelmente aromática.



COMO SE PREPARA?

Misture 2 colheres de sopa de folhas de Tomilho-Limão com 1 litro de água a 85°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 Tomilho-Limão do nosso Território.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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



A QUE SABE?

Erva complexa e refrescante, o Tomilho Limão equilibra as notas balsâmicas com travo a madeira do Tomilho com um sabor revigorante de limão. As infusões de Tomilho-Limão são suaves e frescas, e a doçura sutil da planta substitui o caráter amargo por vezes encontrado no tomilho comum.

BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE

Rico em vitaminas, minerais e antioxidantes, o Tomilho-Limão pode ajudar a fortalecer o seu sistema imunológico e promover uma boa saúde. As suas qualidades anti-inflamatórias e descongestionantes sugerem que uma infusão de Tomilho-Limão também pode ajudar a aliviar o trato respiratório e aliviar uma tosse incomodativa.

USO CULINÁRIO

O Tomilho-Limão é uma erva versátil, que pode complementar os seus pratos preferidos. É um ótimo substituto para o sumo ou raspas de limão, adicionando um sabor agradável de limão a aves, frutos do mar ou vegetais assados. Experimente adicioná-lo à sopa, a recheios ou até mesmo a assados.

COMO É O PROCESSO?

As plantas são cultivadas de forma biológica no nosso viveiro e são 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
Landwirtschaf Portugal



PT-BIO-02
EU-Landwirtschaft



PT-BIO-02
Landwirtschaft aufer der EU

Soalheiro