

the pur terroir®

INFUSÃO • HERBAL TEA



ZITRONENTHYMIAN

Thymus x citriodorus

Thymus x citriodorus, volkstümlich als Zitronenthymian bekannt, stammt ursprünglich aus Südeuropa und Nordafrika, aber die Römer sind für seine Verbreitung verantwortlich. Seit der griechischen Antike gilt er als Symbol für Tapferkeit, aber auch als ausdünstendes und angenehm aromatisches Kraut.



WIE IST ER ZUBEREITET?

Mischen Sie 2 Esslöffel Zitronenthymian-Blätter mit einem Liter Wasser bei 85°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% Zitronenthymian aus unserem Gebiet

NÄHRWERTANGABEN

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

WIE SCHMECKT ER?

Der Zitronenthymian ist ein komplexes und erfrischendes Kraut, das die holzigen, balsamischen Noten des Thymians mit einem belebenden Zitronengeschmack auswiegt. Aufgüsse mit Zitronenthymian sind sanft und frisch und die subtile Süße des Krauts ersetzt den bitteren Charakter, der manchmal in gewöhnlichem Thymian zu finden ist.

GESUNDHEITLICHE VORTEILE

Reich an Vitaminen, Mineralien und Antioxidantien kann Zitronenthymian dazu beitragen, Ihr Immunsystem zu stärken und Ihre Gesundheit zu fördern. Seine entzündungshemmenden und abschwellenden Eigenschaften regen an, dass ein Aufguss aus Zitronenthymian auch helfen kann, die Atemwege zu beruhigen und einen lästigen Husten zu lindern.

KULINARISCHE NUTZUNG

Zitronenthymian ist ein vielseitiges Kraut, das Ihre Lieblingsgerichte komplementieren kann. Er ist ein fantastischer Ersatz für Zitronensaft oder -schale und verleiht Geflügel, Meeresfrüchten oder gebratenem Gemüse einen angenehmen Zitronengeschmack. Versuchen Sie, ihn zu Suppen, Füllungen oder sogar Braten hinzuzufügen.

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