

TISANES & AROMATES BIOLOGIQUES

Les + du produit :



Mes plantes sont à **100% issues de l'agriculture biologique**. Elles sont cultivées en Gironde sur un terrain vierge depuis près de 10 ans. Les plantes issues de la cueillette sauvage sont également certifiées biologiques. Chaque site de cueillette est contrôlé par Ecocert.



Elles sont **cueillies** et effeuillées à **la main**. Leur séchage est réalisé à basse température afin de préserver toutes leurs saveurs et leurs propriétés.

Plantes simples

Armoise annuelle – malaria, paludisme, lyme.	50g	8 €
Aubépine	20g	4 €
Achillée	30g	4 €
Agastache anisée - Gout d'anis avec notes de réglisse	20g	4 €
Artichaut	25g	4 €
Bleuet	20g	6 €
Calendula	25g	4 €
Camomille romaine	25g	6 €
Cataire – Herbe qui rend fou les chats, goût à la fois doux et piquant, notes mentholées.	20g	4 €
Cataire citronnée – goût de cataire et citron	20g	4 €
Mauve	10g	5 €

Menthe douce dite nanah bio – menthe marocaine	15g	4 €
Menthe poivrée	15g	4 €
Menthe du Japon – Menthe glaciale mais goût de menthe léger	20g	4 €
Millepertuis	30g	6 €
Ortie	15g	3€
Sauge trilobée de grèce	25g	5 €
Sauge officinale	25g	4 €
Sauge sclarée – sans thuyone	30g	4 €
Verveine	15g	4 €
Tilleul	20g	4 €

Thés aromatisés

Thé vert au basilic sacré (Tulsi) et gingembre – goût rond et épicé avec parfum de clou de girofle	60g	6 €
Thé vert citronné - mélisse, citronnelle, écorces de citron	50g	6 €
Thé vert bio gunpowder à la menthe poivrée	50g	6 €
Thé vert bio gunpowder à la menthe marocaine	50g	6 €
Rooibos citronnelle et verveine citronnelle	50g	6 €
Rooibos aux fruits rouges – églantier ou cynorrhodon, mûre	60g	6 €

Tisanes composées à 4,5 €

Légèreté n°1 - Menthe et Mélisse. 15g	4,5 €
Goût mentholé citronné. (Digestive)	
Minéraux – Ortie, prêle. (Reminéralisante) 20g	4,5 €
Trio de menthes – menthes nanah, poivrée et du japon 15g	4,5 €

Tisanes composées à 6 €

Citronnée – Ecorce de citron, citronnelle, verveine 40g	6 €
Légèreté n°2 – Mélisse, camomille matricaire. (Digestive et apaisante) 30g	6 €
Légèreté n°3 - Agastache anisée, fleur de menthe nanah. Goût anisé, sucré, mentholé. (Digestive et tonique) 30g	6 €
Clair de lune – Cataire et cataire citronnée, basilic grand vert, aubépine, camomille matricaire. (Apaisante pour le soir) 30g	6 €
Basilic sacré (Tiusi) et gingembre (détox, stress physique et psychique) 50g	6 €
Morphée – Cataire et cataire citronnée, escholtzia, tilleul, verveine. (Difficultés d'endormissement) 30g	6 €
Bonne humeur – Millepertuis*, mélisse. (Apaisant, antidépresseur) 30g	6 €
Sérénité – Cataire, lavande vraie, camomille matricaire (Apaisant, antidépresseur) 30g	6 €

Détox – Ortie, chardon marie, bardane (racines), aubier de tilleul, vergerette du canada, chicorée (racines). (Dépurative générale) 40g	6 €
Détox & Digestion - Sureau, fleur de chrysanthème comestible, menthe douce, basilic pourpre. Goût mielleux, mentholé et épicé 40g	6 €
Après-fête – Chardon marie, romarin, fumeterre, aigremoine, chicorée. (Pour le foie) 40g	6 €
Taille de guêpe – Maté, prêle, aubier de tilleul, sureau, citronnelle, chicorée (racines), ortie, bleuet, vigne rouge (diurétique, brule graisse) 35g	6 €
Souplesse – Frêne, prêle, ortie, guimauve, menthe poivrée, bleuet. (Rhumatismes, arthrose) 30g	6 €
Séniors – Romarin, sauge officinale et sclarée, frêne 30g	6 €
Hivernale – sureau, thym, romarin, hibiscus, églantier, tilleul. Goût acidulé et floral mélangé au thym et romarin. (Rhumes et coups de froid) 30g	6 €
Pectorale - Mauve, bouillon blanc, hysope, thym, menthe du japon, hibiscus, bleuet, coquelicot. (Voies respiratoires) 30g	6 €
Ragnagna – achillée, sauge officinale, camomille matricaire, camomille romaine, calendula. (Règles douloureuses et irrégulières) 30g	6 €
Eros – Sarriette, menthe poivrée, rose, gingembre (Aphrodisiaque) 35g	6 €
Maternité – Fenouil, anis vert, aneth, ortie, verveine, coriandre (allaitement, digestion, flatulences) 50g	6 €

*Attention le millepertuis est photo-sensibilisant et présente des interactions médicamenteuses– [renseignez vous](#)

Aromates, sels aromatisés et mélanges d'aromates, fleurs comestibles

AROMATES		
Laurier sauce	12g	3 €
Thym entier	30g	6 €
Basilic pourpre – goût chaud légèrement poivré et musqué	10g	5 €
Basilic cannelle – goût chaud épicé et anisé, proche de l'estragon. Cuisine exotique, riz, salades, tisanes, desserts, mojito, apéritifs	10g	5 €
Basilic grand vert – basilic classique	10g	5 €
Thym citron – poissons, coquillages et crustacés, viandes blanches ou tisane	15g	5 €
Origan – pizza, pâtes, cuisine italienne	20g	5 €
Persil	10g	5 €
SELS AROMATISES		
Sel au basilic citron vert bio	70g	5 €
Sel au basilic pourpre	70g	5 €
Sel au basilic grand vert	70g	5 €
Sel au basilic cannelle	70g	5 €
Sel à la livèche - gout de céleri très fin, herbe à la sauce maggi. Sauce pour viande, bouillon, soupe, sauce et jus de tomates, salades. Peut être cuit.	70g	5 €

MELANGES D'AROMATES		
Herbes de provence – Origan, sarriette, romarin, thym, basilic. légumes, viandes, grillades, plats mijotés, salade, omelette, pizza etc.	30g	5 €
Mélange pour pâtes et pizza – tomate séchée, paprika fort, basilic pourpre et grand vert, origan, sel	40g	6,3 €
Mélange pour poisson – aneth, thym citron	10g	6,3 €
Mélange pour poisson anisé – basilics thaï, cannelle et indonésien, shisho, écorces de citron, gingembre.	20g	6,3 €
Mélange pour salade et soupe – oignon, persil, basilic grand vert, basilic pourpre, ail	20g	7,5 €
Mélange pour taboulé – persil, menthe douce et poivrée, zeste de citron	15g	6,3 €
Mélange pour tzatziki et sauce au yaourt – persil, menthe douce et poivrée, aneth, ail	20g	6,3 €
FLEURS COMESTIBLES		
Fleurs comestibles – pétales de bleuet et de calendula ; pour décorer les salades, quiches, tartes, les salades de fruit, les gâteaux, les glaçons, les tables.	5g	7 €
Fleurs comestibles – pétales de rose, capucine, monarde, tournesol. Notes poivrées avec la capucine	6g	7 €
Fleurs comestibles - pétales de rose et mauve	6g	7 €

Macérat huileux pour la peau

<p>Huile de Millepertuis* (huile d'olive bio, fleurs de millepertuis bio en macérât huileux) Coup de soleil (++), brûlures légères, plaies, crevasses, gerçures, eczéma, érythème fessier, piqûres d'insectes, contusions, foulures, rhumatismes, arthrose, varices, œdèmes.</p>	50 ml	8 €
<p>Huile de Calendula (huile de tournesol bio, fleurs de calendula bio en macérât huileux) Peaux sèches, sensibles et atopiques (bébés, enfants...), psoriasis, eczémas, ulcères, brûlures, coups de soleil, radiothérapie (éviter l'application 12 heures avant la séance), douleurs, démangeaisons, urticaires, piqûres d'insectes, irritations cutanées, gerçures, crevasses, engelures, petites plaies, feu du rasoir etc.</p>	50 ml	8 €
<p>Baume au calendula (huile de tournesol bio, fleurs de calendula bio en macérât huileux, cire d'abeille bio)</p>	30ml	6 €

*Attention le millepertuis est photo-sensibilisant, ne jamais appliquer de l'huile de millepertuis avant de s'exposer au soleil.

Eau florale

<p><u>Eau florale de sauge clarée</u> – peaux acnéiques, sèches, matures, cheveux ternes, anti transpirant, fortifiant, apaisant, troubles féminins, mycoses etc.</p>	200ml	4 €
<p>Eau florale de Bleuet des champs – astringent, apaisant et revitalisant. Peaux normale, sèche, sensible, yeux : rougeurs, congestion, cernes</p>	200ml	7 €
<p>Eau florale de Menthe poivrée – astringent, rafraichissant, stimulant lymphatique et veineux, antalgique. Acné, démangeaisons, feu du rasoir, varices, jambes lourdes, migraine.</p>	200ml	6 €

Pot-pourri

[Pot-pourri senteur lavande](#) – Lavande, sauge clarée, monarde citronnée, calendula 40g 5 €

CONSEILS D'UTILISATION



Tisanes

1 cuillère à café ou 1 pincée à 3 doigts par tasse. Utiliser de l'eau peu calcaire et peu chlorée. Emietter les plantes pour augmenter la surface d'échange. Eviter les récipients en métaux pour l'infusion (réaction chimique).

Infusion (feuilles, fleurs) : verser l'eau bouillante sur les plantes et laisser infuser 10 à 15 minutes.

Décoction (racines, graines, écorces) : faire bouillir les plantes 10 minutes, laisser refroidir puis filtrer.

Pour récupérer les éléments lourds tombés au fond, incliner et secouer le paquet en retenant par la main les 3/4 de l'ouverture.

Aromates

Doser selon votre goût. Émietter les feuilles pour augmenter la surface d'échange. Ajouter en fin de cuisson pour ne pas perdre la saveur en évaporant les huiles essentielles (sauf pour la livèche et le laurier qui gagnent à être cuits).

Stocker à l'abri de la lumière et de l'humidité.