

the pur terroir[®]

INFUSÃO • HERBAL TEA



TOMILHO

Thymus vulgaris

O *Thymus vulgaris*, vulgarmente conhecido como Tomilho, é mais do que apenas uma erva para cozinhar. Ao longo dos tempos, tem desempenhado funções simbólicas e terapêuticas em muitas culturas, desde o Egito Antigo até à Europa Medieval, estando presente na medicina tradicional oriental.



COMO SE PREPARA?

Misture 2 colheres de sopa de folhas de Tomilho 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 forte gosta da infusão.

INGREDIENTES

100% folhas de Tomilho do nosso Território.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

A QUE SABE?

O Tomilho apresenta um perfil associado à terra, com ricos aromas balsâmicos. Os seus sabores são herbáceos, com notas subtis de hortelã. Em infusão, o Tomilho pode ser intenso, com um rico sabor floral e um toque final ligeiramente amargo.

BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE

O Tomilho é um expetorante natural e uma escolha popular como ajuda nas infeções respiratórias e nos sintomas de gripe comum. Constitui uma boa fonte de vitaminas e antioxidantes, possui propriedades antibacterianas e antifúngicas e pode auxiliar o seu sistema digestivo, promovendo uma boa saúde geral.

USO CULINÁRIO

Os seus traços associados à terra e à madeira fazem do Tomilho um excelente complemento de pratos saborosos. Experimente-o com vegetais ou carnes assadas, em marinadas, em sopas e caldeiradas, ou ainda para adicionar complexidade ao seu cocktail preferido. É popular com aves assadas e é um ótimo complemento para recheios.

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.



LATA

35 doses
40g



SACO DOYPACK

20-25 doses
40g



SAQUETA

20 doses
20g

Soalheiro