

10 x  
100 g

15 g



5' - 8'



90° - 100°

# KRUIDENTHEE — INFUSION

## REST & RELAX

*for tea lovers*

### ONTDEK

Dit Ayurvedische recept van kruiden en specerijen maakt u meteen helemaal zen en ontspannen. Gun jezelf met deze thee een moment van relaxatie, zowel 's ochtends als 's avonds. Deze kruidenthee bevat kaneelstukjes, zoethout, ananas, gember, braambesblad, sinaasappelschil, hibiscus, venkel, kamille, roze peper, kruidnagel, kardemom, sint-janskruid en hopbloemen. We raden aan om deze kruidenthee 5 à 8 minuten te laten trekken in water van ongeveer 90-100°C. Rest & Relax!

### INGREDIËNTEN

Kaneelstukjes, zoethout, ananas, gember, braambesblad, sinaasappelschil, hibiscus, venkel, kamille, roze peper, kruidnagel, kardemom, sint-janskruid, hopbloemen

### INFO

Geen allergenen

### DÉCOUVREZ

Cette recette ayurvédique à base d'herbes et d'épices vous fera sentir instantanément zen et détendu. Offrez-vous un moment de détente avec ce thé, le matin et le soir. Cette tisane contient des morceaux de cannelle, de la réglisse, de l'ananas, du gingembre, des feuilles de mûres, des écorces d'orange, de l'hibiscus, du fenouil, de la camomille, du poivre rose, des clous de girofle, de la cardamome, du millepertuis et des fleurs de houblon. Nous recommandons de faire infuser cette tisane dans de l'eau à environ 90-100°C pendant 5-8 minutes. Repos et détente assurés !

### INGRÉDIENTS

Morceaux de cannelle, réglisse, ananas, gingembre, feuilles de mûre, écorces d'orange, hibiscus, fenouil, camomille, poivre rose, clous de girofle, cardamome, millepertuis, fleurs de houblon

### INFO

Pas d'allergènes



361080



*scan me*