



AUX SOURCES
de la Redonne

Liste des plantes disponibles

Voici la liste des plantes disponibles au 23/11/2020. Deux nouveaux mélanges à tester cette année ! Dans les " Herbes du monde ", un mélange « spécial pizza » et un « saveur orientale » au saveur de cumin et citron. Toutes les plantes sont certifiées bio, cueillies, mondées et ensachées à la main.

Plantes	Descriptif	Quantité disponible	Tarifs
Condiments			
Agastache – 20g (<i>Agastache foeniculum</i>)	Fleurs et feuilles – pour infusion ou plat, sauce, pâtisserie Saveur anisée	20	4 €
Basilic citron – 20g (<i>Ocimum basilicum</i>)	Fleurs et feuille – Pour parfumer les plats et pâtisseries	15	4 €
Estragon Mexicain - 15g (<i>Tageta Lucida</i>)	Pour les plats et sauces. Saveur subtile d'estragon et d'anis	15	4 €
Estragon – 15g (<i>Artemisia dracunculus</i>)	Estragon français – pour plats et sauces.	2	4 €
Herbes du monde - 40g Saveur orientale	Mélange de Shiso (<i>Perilla frutescens</i>) rouge et vert, Basilic Thaï, Basilic citron – Saveur Cumin/citron. Pour plats et sauce	20	4 €
Herbes du monde 25g Spécial Pizza	Mélange d'Origan et Marjolaine pour plats et pizza	12	4 €
Herbes de Provence 40g	Mélange de 7 plantes (Thym, romarin, sarriette, sauge, origan, basilic, marjolaine) Pour grillade et plats	9	4 €
Marjolaine 20g (<i>Origanum Marjorana</i>)	Pour vos plats et sauce. Très parfumée	6	4 €
Sauge 20g (<i>Salvia Officinalis</i>)	Pour infusion et cuisine	20	4 €
Infusions			
Casse-toux - 25g	Mélange Agastache et Guimauve officinale – saveur anisée	12	5 €
Tulsi – 25g (<i>Ocimum sanctum</i>)	Basilic sacré indien – Plante reine de la médecine ayurvédique – Équilibrant corps-esprit – se mélange avec toute autre infusion.	25	6 €

