

Tisana digestiva "Mare Calmo"



Tisana digestiva "Mare Calmo" con semi di anice, finocchio e cumino 12 filtri in confezione richiudibile con zip.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse

Prezzo di vendita 9,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Gioielleria La Perla Nera](#)

Descrizione

Mare Calmo

Il piacere di un sollievo naturale dopo i pasti, come il mare calmo d'Ischia

La tua leggerezza ha il sapore delle erbe

Il finocchio, l'anice e il cumino si uniscono in un infuso digestivo che aiuta a liberare lo stomaco dalla pressione, distende e dona benessere immediato e naturale.

Perfetta per:

- ritrovare equilibrio dopo un pranzo o una cena abbondante
- concederti una pausa che alleggerisce e rasserena
- prepararti a una serata serena, con corpo e mente più leggeri

Tra le case che sorridono al mare e il profilo del Fungo, ogni tazza riporta un senso di vita piena e serena.

Le nostre tisane si distinguono per :

Ingredienti di alta qualità, selezionati con cura.

Nei nostri filtri si possono vedere chiaramente semi, bacche, scorze e foglie intere, segno di un prodotto naturale e non polverizzato.

Filtri piramidali in materiale 100% riciclabile ottenuto dalla lavorazione della canna da zucchero. I filtri sono di ampie dimensioni per offrire lo spazio necessario affinché gli ingredienti si aprano e si distendano durante l'infusione, sprigionando tutto il loro aroma, colore e sapore.

Confezione colorata, ogni tisana è racchiusa in una busta kraft avana richiudibile con zip, pensata per preservare al meglio aroma e freschezza. Il packaging è impreziosito da un'illustrazione realizzata a mano, ispirata ai colori e alle atmosfere del Mediterraneo: un tocco artistico che rende ogni confezione unica e riconoscibile.

All'interno troverai 12 filtri piramidali che custodiscono tutto il profumo e la bellezza degli ingredienti naturali

Preparazione: infusione 5-10 minuti

Temperatura: 90°C-95°C

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.