



Erbe svedesi miscela

14 erbe per la preparazione di un
gustoso amaro digestivo

Preziosa miscela con 14 diverse erbe per la preparazione di un gustoso amaro digestivo. Adatta anche per l'uso esterno.

Le erbe svedesi non devono il loro nome alle erbe provenienti dalla Svezia, ma la loro scoperta deriva da due medici svedesi del 16° secolo, entrambi seguaci di Paracelso, che figura tra i personaggi più importanti delle scienze mediche medievali. Si mormora che i due medici siano invecchiati piuttosto in buona salute. Se ora questo sia dipeso dalle erbe svedesi, resta ancora da vedere, tuttavia la ricetta è stata ben conservata e tramandata di generazione in generazione. Oggi molti dei nostri clienti apprezzano con grande soddisfazione la nostra miscela di erbe svedesi come versatile rimedio casalingo.

Ingredienti: radice di angelica, calamo, manna, radice di zedoaria, assenzio alle erbe, finocchio, radice e erba di tarassaco, myrnha, radice di genziana, radice di valeriana, anice, buccia di arancia, cannella, cardomomo, zafferano.

Preparazione:

Aggiungere il contenuto della confezione in 1,5 litri di acquavite di grano o di ginepro. Lasciar in infusione per una settimana circa e agitare giornalmente. La miscela alle erbe si deposita sul fondo della bottiglia. Può essere, infine, filtrata o lasciata semplicemente sul fondo.

Made in Germany

Contenuto 160 g
per 1,5 litri di grappa

Nr. art.: 19

Eti0724