

INFUSO DI LAVANDA



Prodotto italiano 100% naturale e biologico

Ingredienti: fiori di *Lavandula Angustifolia* Biologica

Origine: Pietradefusi (AV) , Italia

Peso netto: 25 gr

Caratteristiche: la lavanda, apprezzata n dall'antichità per le sue proprietà rilassanti, sprigiona in questo infuso un profumo ed un aroma delicati e gradevoli, regalandoci una sensazione di calma e benessere.

www.isideagricola.it

Proprietà e utilizzi: l'impiego della lavanda nelle tisane trova spazio per le sue proprietà aromatizzanti, digestive, colagoghe, coleretiche, eupeptiche, antibatteriche, sedative, carminative, balsamiche ed antispasmodiche.

L'infuso/tisana alla lavanda è un ottimo rimedio contro ansia, stress, nervosismo e soprattutto insonnia. Oltre ad agire contro i disturbi del sonno, possiede funzioni carminative, avendo proprietà digestive ed essendo usata spesso come rimedio naturale contro la flatulenza e l'inappetenza.

Anche i risciacqui con infuso di lavanda hanno un'azione disinfettante per la bocca e sono rinfrescanti per l'alito.

La lavanda è ottima per calmare i dolori in generale ma, soprattutto, quelli causati dal ciclo mestruale.

Le inalazioni di infuso di lavanda calmano il raffreddore, la tosse e hanno un'azione positiva per chi ha problemi respiratori.

L'infuso di lavanda viene usato per risciacquare i capelli grassi. La lavanda trova impiego anche in cucina: è un ottimo ingrediente aromatizzante per biscotti, creme, gelati, torte e cupcake.

In Provenza, i rametti di lavanda vengono utilizzati insieme ad altre aromatiche, come salvia e rosmarino, per insaporire le carni.