

# TIMO ESSICCATO



*Prodotto italiano 100% naturale e biologico*

**Ingredienti:** fiori e foglie di *Thymus Vulgaris* Biologico

**Origine:** Pietradefusi (AV) , Italia

**Peso netto:** 25 gr

**Caratteristiche:** Il timo è una pianta aromatica usata in cucina per insaporire i piatti. Il suo utilizzo risale all'antichità per le sue qualità aromatiche e terapeutiche. L'infuso di timo, può risultare utile in caso di tosse, raffreddore per le sue proprietà balsamiche ed espettoranti.

[www.isideagricola.it](http://www.isideagricola.it)

**Proprietà e utilizzi:** l'infuso di timo è utile nella cura di raffreddore e tosse, sfruttandone le proprietà balsamiche ed espettoranti. Asma e bronchite sono altri due malanni che possono trarre notevole giovamento dal ricorso a questa pianta. Il timo è un disinfettante ed antibatterico naturale che contribuisce a contrastare i germi che possono provocare tali disturbi.

L'infuso di timo viene particolarmente indicato per risolvere problemi di gonfiori intestinali e di aerofagia dovuta a cattiva digestione.

Trova impiego nella preparazione di un collutorio naturale adatto all'esecuzione di risciacqui e gargarismi, da effettuare in caso di alito cattivo o di mal di gola.

Altri utilizzi dell'infuso di timo ne prevedono l'impiego nei pediluvi, al fine di alleviare la sensazione di stanchezza e di affaticamento.

L'infuso di timo freddo rappresenta inoltre un ottimo rimedio da utilizzare come ultimo risciacquo in caso di capelli deboli, per rinforzarli.

Il timo in cucina è molto apprezzato sia per le qualità organolettiche che per l'effetto digestivo e si trova in diverse miscele di spezie come nelle famose erbe di Provenza, nella zahtar, miscela giordana nella quale il timo è la spezia principale, e nella dukka egiziana, dove si accompagna al cumino e al coriandolo.