

LES HERBIERS DU CLOCHER

A base de **fleurs** et de **plantes**, sauvages ou cultivées, aux **vertus médicinales** et **diététiques reconnues**. Une gamme complète.

Utilisation : en *infusion*, (kit : plantes + sucre), pour parfumer *votre thé*, un verre de *lait chaud*... sur une tartine, une brioche, du fromage chèvre ou blanc, un yaourt
... **digestive, tonique, ou après repas** ... La gélification naturelle : Agar-Agar (une algue).

FLEUR DE SUREAU : adoucissante .. la gorge, les bronches... sur une tartine ou infusion. **Fleur sauvage**. Très fin en bouche.

MENTHE BERGAMOTE : tonique et digestive... variété ancienne de menthe aux vertus **tonic et digestive**, s'utilise en infusion... un **goût retrouvé naturellement**... *Médaille au CONCOURS SAVEURS P-Chtes 2004.*

FENOUIL SAUVAGE : digestive... jeunes pousses de l'herbe sauvage... s'utilise aussi sur une faisselle de chèvre.... *Médaille au CONCOURS SAVEURS P-Chtes. 2003.*

MELANGES INFUSIONS : diluer dans une tasse d'eau chaude 2 cuillères à café de ces doux et chaleureux mélanges.

- 1 : **CIRONNELLE-REGLISSE-MELISSE** : **après repas**, digestive et reposante... au goût **chaleureux**, très agréable.

- 2 : **THYM-ROMARIN-LAVANDE** : **tonic**, une pause l'après-midi... très parfumés ... un mariage **riche en saveur** qui reste en bouche très longtemps... **mais** aussi sur une viande, un fromage de chèvre mi-sec....

- 3 : **MENTHE SAUVAGE-VERVEINE-CAMOMILLE** : saveur équilibrée, la menthe sauvage est douce, laisse la **place à l'expression** de la verveine et de la camomille.... **rafraîchissante et digestive**, accompagne à merveille un instant de repos.

PETALES DE ROSE et ROSE TREMIERE : série limitée . un kir, dans un fromage, pour parfumer un thé, ou simplement sur une tartine, l'utilisation *selon la densité en pétales*

THYM CITRON au MIEL : Thymus citrus, un léger goût acidulé agréable et subtil mariage avec celui du miel. Idéale pour la gorge. *disponible pour*

Poques