



## Tisane à base d'écorce de lapacho

En Amérique du Sud, la "tisane des Inkas", issue de l'écorce intérieure rousse du lapacho, un arbre tropical, bénéficie d'une longue tradition. Son arôme fin typique à la note ligneuse et son léger caractère vanillé en font une délicieuse tisane qui vous accompagnera toute la journée. à savourer aussi consommée froide ou sucrée avec un peu de miel.

**Préparation :** mettre 1 cuillère à café pleine par tasse dans de l'eau bouillie, laisser bouillir 5 minutes et laisser infuser ensuite environ 15 minutes. C'est la seule façon d'obtenir un aliment sûr  
Pour conserver l'arôme, enlever tous les morceaux d'écorce du thé une fois infusé.

**Ingrédients :** 100% d'écorce de lapacho coupée.

Conserver au sec et bien fermé.

**Contenu 250 g**

Article no. 325

Eti0822

