

Ogni bustina filtro Valverbe è confezionata con un sistema brevettato di chiusura "annodata" evitando l'uso di colla e punto metallico. Filo da agricoltura biologica, astuccio in carta riciclata ed energia fotovoltaica completano il confezionamento nel pieno rispetto dell'ambiente.



APRI QUI



FINOCCHIO SEMI



CONTROLLATO E CERTIFICATO DA CCPB srl
www.ccpb.it
info@ccpb.it
OPERATORE CONTROLLATO N. 1749

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MINISTERO ITALIANO
PRODOTTI BIOLOGICI AGRICOLTURA UE



MISTO Imballaggio da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C127272

BIO
20 FILTRI



FINOCCHIO SEMI

UN SEME PREZIOSO PER TUTTE LE ETÀ



PRODOTTO E CONFEZIONATO DA / PRODUCED AND MANUFACTURED BY:
VALVERBE soc. agr. coop. - Via Prato, 9 - 12020 Melle (CN) - ITALY
tel. 0175 978 276 - www.valverbe.it - valverbe@valverbe.it

Valverbe è una cooperativa agricola di montagna. I soci coltivano e raccolgono piante officinali nelle vallate alpine adiacenti il Monviso. Le erbe vengono essiccate con tecnologia a freddo e sanitizzate in modo naturale. Tetto fotovoltaico e filo di cotone bio completano la filosofia produttiva di Valverbe: offrire sorsi di salute nel rispetto dell'ambiente.

Tisane
Ingrédients: Graines de Fenouils 100%*.

*BIO

Kräutertee Mischung
Zutaten: Fenchelsamen 100%*.

*BIO

DA CONSUMARSI
PREFERIBILMENTE ENTRO FINE:
BEST BEFORE:
A CONSOMMER DE PREFERENCE
AVANT LA FIN DE:
MINDESTENS HALTBAR BIS ENDE:



Finocchio • Tisana / Herbal Tea
30 g / 1,07 oz e
20 filtri / 20 filters



LOTTO / BATCH / LOT / LOTE

Per saperne di più clicca su www.valverbe.it / Find more on www.valverbe.it
Fotografia di Mario Bois: Bellino, borgata Chiesa (1.480 m), alta valle Varaita (Cuneo)

FINOCCHIO SEMI

FINOCCHIO SEMI

Store in a cool and dry place.
Conserver dans un endroit frais et sec.
Kühl und trocken aufbewahren.

Frutti per infuso
Ingrédients:
Frutti di finocchio 100%*.
Ingredients:
Fennel seeds 100%*.

*BIO / *ORGANIC



FENNEL TEA

FINOCCHIO SEMI

UN SEME PREZIOSO PER TUTTE LE ETÀ

BIO
20 FILTRI



APRI QUI



Segui il filo della qualità Valverbe su www.valverbe.it

Frutti di finocchio per infuso

Modalità d'uso

Un filtro in una tazza di acqua bollente,

lasciare in infusione per 3-7 minuti.

Consigliamo di usare preferibilmente

dei principi volatili. È preferibile non usare acqua dorata.

Prima di cogliere le bustine, premere leggermente

con il cucchiaino. Possibili lievi variazioni di gusto

e colore fanno parte della naturalità del prodotto.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Directions for use: pour boiling water

over the bag and let it steep for 5-7 minutes.

Consiglio d'utilizzo: verser de l'eau

bouillante sur le sachet filtre et laisser infuser

pour 5-7 minutes.

Zubereitung: Teebeutel mit kochendem

Wasser gessen und mindestens 5-7 Minuten

ziehen lassen.

20 filtri - 30 g e
Da consumarsi preferibilmente entro fine e lotto nr.:
vedi fondo della confezione