

CRISTAUX D'HUILES ESSENTIELLES



- L'alliance entre la gastronomie et l'aromathérapie passionne les consommateurs. Ce produit totalement innovant personnalise vos pâtes, desserts, salades, rizottos, gazpachos, soupes de légumes, cuisine méditerranéenne, pizzas en utilisant les huiles essentielles aussi facilement que n'importe quel autre condiment.

Poudre d'agave tequilana, huile essentielle de basilic*(Ocimum basilicum linaloliferum, feuille), feuille de basilic*. *produit issu de l'Agriculture biologique. Certifié par QUALITE-France SAS, FR-BIO-10, distribué par FLORISENS. A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.*

INNOVANT !

A base d'agave bleu pour ses vertus prébiotiques.
Bienfaits des Huiles Essentielles.
Sans sel, sans sucre, 0% mat. Grasse.
Une demi calorie seulement par dose.



Jus de tomate



Vinaigrette



Ratatouille



Spaghettis tomate



Sorbet Citron



Chèvre chaud au BASILIC

- Préchauffer le four à 180°C.
Découper le fromage de chèvre en tranches.
Déposer vos tranches de fromage de chèvre sur des toasts, les saupoudrer de Cristaux d'Huiles Essentielles de Basilic et les passer au four 5 à 7 min.
Conseil : Accompagner d'une salade de votre choix et d'une vinaigrette au basilic
Important :
Peut être utilisé pour apporter du goût dans un régime hyper protéiné (de type Dukan).

DÉCOUVREZ NOS
IDÉES RECETTES
CRISTAUX
AVEC VOTRE
SMARTPHONE

