Infuso alla frutta “Gioia”

Infuso alla frutta “Gioia” Con papaya candita, pezzi di ananas, pezzi di mela, aroma mango, bacche di Goji, citronella e foglie di menta piperita
12 filtri piramidali in confezione richiudibile con zip

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo
Prezzo base, tasse incluse

Prezzo di vendita9,00 €

Risparmi:

Fai una domanda su questo prodotto

ProduttoreGioielleria La Perla Nera

Descrizione

Gioia
Una carica di vitamine e freschezza mediterranea

La tua vitalità ha il sapore della frutta
La papaya, il mango, i pezzi di ananas e le bacche di Goji incontrano la freschezza della menta in un infuso vitaminizzante che ravviva i sensi, dona energia naturale e ricarica con gusto ogni momento della giornata.

Perfetta per:

iniziare la giornata con una sferzata di energia positiva

rinfrescarti con leggerezza durante una pausa rigenerante

ritrovare tono e vitalità in modo naturale e gustoso

Come le note musicali che danzano sopra Forio e il suo Torrione affacciato sul mare, ogni sorso sprigiona gioia, vivacità e colore mediterraneo.

Le nostre tisane si distinguono per :
Ingredienti di alta qualità, selezionati con cura.
Nei nostri filtri si possono vedere chiaramente semi, bacche, scorze e foglie intere, segno di un prodotto naturale e non polverizzato.
Filtri piramidali in materiale 100% riciclabile ottenuto dalla lavorazione della canna da zucchero. I filtri sono di ampie dimensioni per offrire lo spazio necessario affinché gli ingredienti si aprano e si distendano durante l’infusione, sprigionando tutto il loro aroma, colore e sapore.
Confezione colorata, ogni tisana è racchiusa in una busta kraft avana richiudibile con zip, pensata per preservare al meglio aroma e freschezza.
Il packaging è impreziosito da un’illustrazione realizzata a mano, ispirata ai colori e alle atmosfere del Mediterraneo: un tocco artistico che rende ogni confezione unica e riconoscibile.
All’interno troverai 12 filtri piramidali che custodiscono tutto il profumo e la bellezza degli ingredienti naturali

Preparazione: infusione 5-10 minuti
Temperatura: 90°C-95°C

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.