

26g. PLANTES CULTIVEES ET SAUVAGES

. TISANES . HYDROLATS . COSMETIQUES .

HAMEAU DE LANGE, VALLEE DU JABRON - 04200 CHÂTEAUNEUF-MIRAVAIL

. Culture non mécanisée sur moins d'un hectare

2 parcelles certifiées agriculture biologique

1 parcelle en conversion

. Cueillette sauvage dans la Vallée

Certification agriculture biologique

. Distillation à l'eau de source

dans un alambic en cuivre en rapport 1 / 1

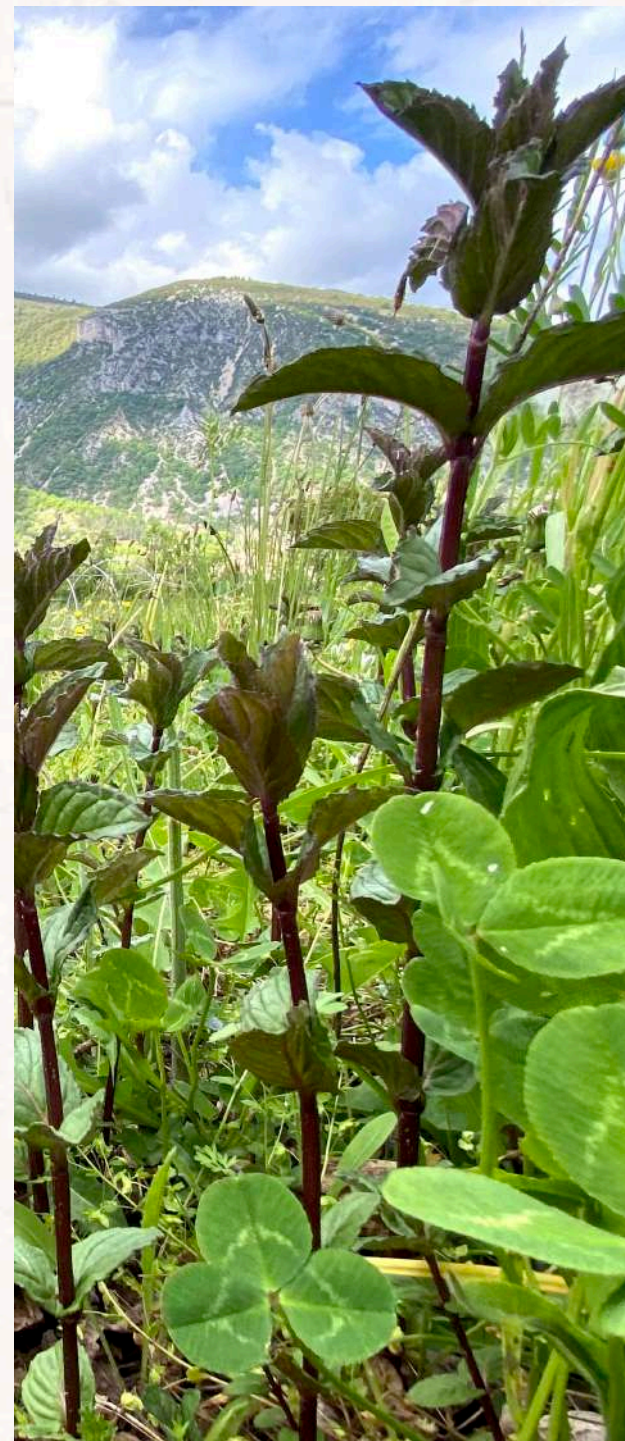
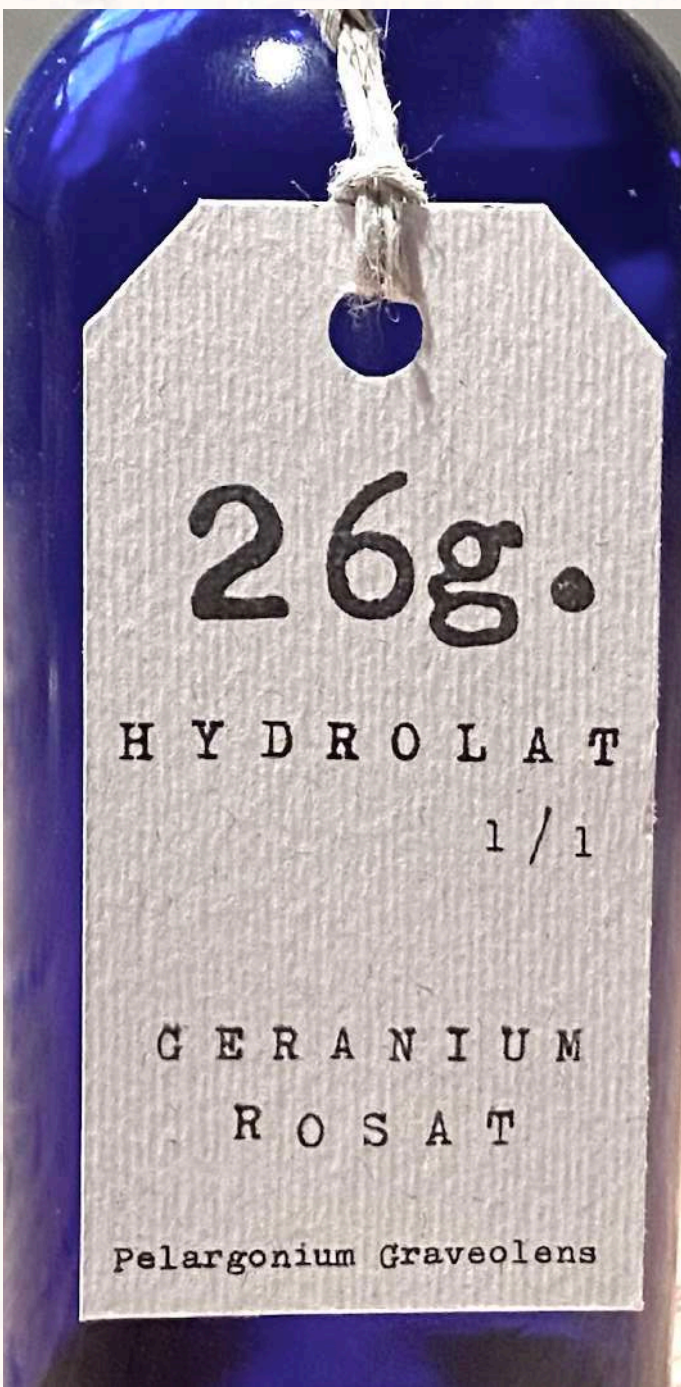
. Macérations huileuses et transformations

Huiles issues de l'agriculture biologique

. Adhérente S.I.M.P.L.E.S

Productrice PPAM sans mention





26g.

HYDROLATS

* A CONSERVER AU FRAIS ET A L'ABRI DE LA LUMIERE *

L'hydrolat hydrate et rafraîchit, il apporte les propriétés de la plante.

Il peut s'utiliser sur le visage ou le corps.

- . Seul comme une lotion tonique
- . Avant une huile, un baume ou une crème pour un supplément d'hydratation et pour faciliter la pénétration

Il se boit et s'utilise en cuisine pour aromatiser un dessert, un plat, une sauce, une salade, un cocktail, un sorbet, etc

. MENTHE POIVREE .

* 5ml dans une carafe d'eau fraîche ou glacée, plate ou gazeuse, pour une saveur délicate et discrète, 10 ml pour une aromatisation plus dense *

En cocktail : En remplacement d'un sirop ou d'une liqueur pour un mojito, un perroquet, un orgasme, simple avec de la liqueur de café ou de whisky, en arôme dans un smoothie, milk shake, etc

En cuisine : Dans une sauce au yaourt et au concombre, en marinade dans une salade de fruits, en aromatisation d'une mousse au chocolat, une ganache, une crème, un sorbet, un gaspacho, etc

. VERVEINE / MELISSE .

* 15 ml dans une carafe d'eau fraîche ou glacée, plate ou gazeuse, pour une saveur délicate et discrète, 5 ml dans un grand verre pour une aromatisation plus dense *

En cocktail : Avec un jus de raisin ou autre fruit rouge, sur un gin tonic, une margarita, une crème de cassis ou autre fruits rouge, une eau de vie, en légère aromatisation d'un kir royal, un cocktail à base de vodka, un sorbet citron, un colonel au naturel...

En cuisine : Elles subliment une salade de fraises, de pêches, de pastèque, en vaporisation minute sur une tarte aux pommes,

. GERANIUM ROSAT .

* 5ml dans une carafe d'eau plate, fraîche ou glacée, pour une saveur délicate et discrète, 10 ml pour une aromatisation plus dense *

En cocktail : Quelques gouttes dans un rhum vieilli, un cocktail à base de rhum, de gin ou de vodka.

En cuisine : aromatise une chantilly, un yaourt, une brioche, une salade de fruit, une pomme au four, une sauce coco, une salade de crudités, etc



SARAH KATZ / 06.77.15.97.24 / sarah@26g.fr

26g.

. Soins de la peau .

Nourrit et soulage la peau sèche ou irritée

Protège du froid

En fine couche sur le visage ou les mains
avant l'exposition au froid

Baume à lèvres

CALENDULA

Répare, soulage, nourrit : égratignures, gerçures,
irritations, peau sèche

Appliquer aussi souvent que nécessaire,
idéalement juste après lavage sur la peau encore humide

HELICHRYSSE

Aide à résorber les bleus, coups, bosses
Appliquer en massant légèrement

PLANTAIN

Apaise les démangeaisons dues aux piqûres d'insectes
Soulage les réactions cutanées allergiques
de type eczéma, rougeurs...

BAUMES



SARAH KATZ / 06.77.15.97.24 / sarah@26g.fr

26g.

S A R A H K A T Z

Hameau de Lange
Vallée du Jabron
04200 Ch.Miravail

06.77.15.97.24

sarah@26g.fr

