

AYUR-VANA



ÉPICES, INFUSIONS ET THÉ AYURVÉDIQUES

POUR DES PRÉPARATIONS SAVOUREUSES ET NATURELLES AU SERVICE D'UN BIEN-ÊTRE GLOBAL !

AYur-vana, spécialiste de l'ayurvéda, invite au voyage avec ses épices et ses infusions ayurvédiques élaborées en France à base de plantes et d'épices indiennes, pour un équilibre du corps et de l'esprit !

L'alimentation est un élément central en ayurvéda, c'est pourquoi les épices et les infusions occupent une place de choix dans la médecine ayurvédique. Les épices indiennes permettent de relever plats et sauces dans une explosion de saveurs. Associées ensemble, les épices et les infusions favorisent notamment la digestion et l'assimilation des nutriments.

LES ÉPICES AYUR-VANA

L'ÉPICE TRIKATU

Cette association de **poivre noir, poivre long et gingembre** est bien connue des amateurs de produits ayurvédiques. Ce mélange traditionnel est utilisé dans la cuisine indienne pour **relever les plats et stimuler en même temps la digestion**. Le poivre long donne une **tonalité exotique** qui reste en bouche, le poivre noir distille des **notes piquantes** et le gingembre réchauffe l'ensemble et apporte sa **saveur musquée**. Ses **vertus digestives évitent les sensations de lourdeur et de ballonnements** après les repas.



PPC : 10,65€



PPC : 8,55€

L'ÉPICE GARAM MASALA

Savoureux mélange chaud d'épices bio au léger goût fumé et aux **vertus digestives et stimulantes**, toute la chaleur de l'Inde authentique se retrouve dans le Garam Masala d'AYur-vana. Son **léger goût fumé** et son **parfum audacieux** surprennent les papilles. Les indiens l'utilisent pour ses vertus digestives et stimulantes. Le Garam Masala **se saupoudre sur les plats en fin de cuisson**. Qu'il s'agisse de gratins à la sortie du four ou de légumes cuits à la vapeur, les plats sont **relevés d'une touche exotique** !

L'ÉPICE POUR LE THÉ TCHAI

Le Tchai d'AYur-vana est à **ajouter dans son thé** pour une évasion en Inde, pays enchanteur d'où vient ce subtil mélange d'épices composé de **cardamome, cannelle, gingembre et clous de girofle**. Cette sélection transformera le thé habituel en une **explosion de saveurs**.



PPC : 9,35€

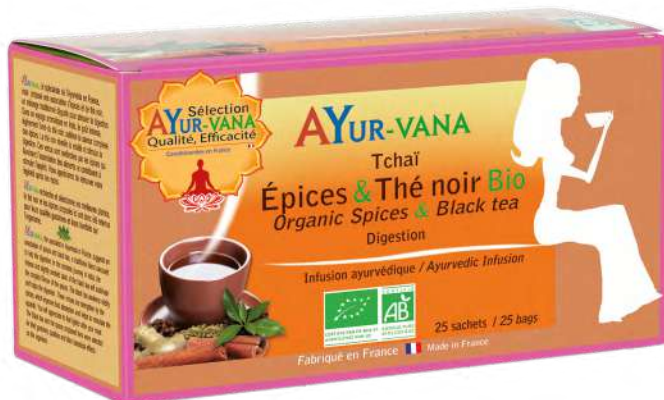
LES INFUSIONS ET THÉ AYUR-VANA

INFUSION TULSI & GINGEMBRE

Alors que le tulsi (ou basilic sacré) est renommé pour ses **propriétés détoxifiantes**, le gingembre agit quant à lui sur la **vitalité**. Associées en infusion, ces deux plantes révèlent des **vertus détoxifiantes et dynamisantes** exceptionnelles.



25 sachets
PPC : 6,65€



25 sachets
PPC : 6,30€

INFUSION ÉPICES & THÉ NOIR

Dans ce voyage aromatique en Inde, le goût intense, légèrement fumé du thé noir, sublime la saveur complexe des épices. Le **thé noir réveille la vitalité et stimule la digestion**. Ces vertus sont renforcées par les épices qui **favorisent l'assimilation** des aliments et **contribuent à stimuler l'appétit**.

INFUSION TULSI

Cette plante, sacrée en Inde, est une source de vertus qui transformera le plaisir de la boisson chaude en véritable pause bien-être. Le Tulsi est réputé pour ses **vertus détoxifiantes**. Il permet également de **dégager les voies respiratoires** et **d'apaiser les effets du stress**.

Conseil bien-être AYur-vana :

Déguster une tasse de Tulsi le soir pour passer une nuit sereine, particulièrement en cas de toux ou de fatigue excessive et le matin pour réveiller la vitalité.



25 sachets
PPC : 6,65€
vrac de 100gr
PPC : 5,95€

À PROPOS D'AYUR-VANA, SPÉCIALISTE DE L'AYURVÉDA :

AYur-vana a été créée en 2001 par Jean-Marc Réa : « Ayur » pour « vie » et « vana » pour « source, fontaine ».

Passionné d'ayurvéda, l'entrepreneur décide de parcourir les routes de l'Inde où ses amitiés avec des médecins ayurvédiques vont lui permettre d'affiner ses connaissances sur cette science, autant médecine traditionnelle qu'art de vivre.

La vocation d'AYur-vana est de rechercher en Inde les meilleurs végétaux pour élaborer en France des produits de soins et de bien-être éthiques et pour la majorité bio. Les plantes récoltées au cœur des terres indiennes, sont contrôlées, analysées et conditionnées en France sous différentes formes galéniques : gélules, liquides, crèmes, infusions, épices ...

Les produits sont à retrouver sur le e-shop de la marque, en magasins bio et en pharmacies : www.ayurvana.fr

CONTACTS MÉDIAS :

MONET+ASSOCIÉS

Jessica Alcon – ja@monet-rp.com
Louise Ayral – la@monet-rp.com
Margaux Fouré – margaux@monet-rp.com
Tél : 01 45 63 12 43

AYUR-VANA