

Waldmuus

Linfa di betulla BIO

dei boschi di Migliegla

Raccolta dalle betulle alle pendici del
Monte Lema.

Grazie alla sua proprietà diuretica,
i sali minerali e la vitamina C aiuta il
corpo a purificarsi dalle tossine e a
rigenerarsi dal passato inverno.



CH-BIO-006

Storia e tradizione

La linfa di betulla é estratta da sempre nei paesi nordici, in particolare nei paesi scandinavi.

Viene bevuta in primavera per aiutare il corpo a purificarsi e a rinascere dopo l'inverno, periodo nel quale si mangiano cibi poveri di vitamine e ricchi di grassi accumulando così sostanze nocive. La linfa di betulla reintegra sostanze preziose e contribuisce ad eliminare l'acido urico e il colesterolo, aiuta ad alleviare i dolori articolari nelle persone anziane e ha molti altri effetti benefici.

La betulla produce anche lo xilitolo, detto "zucchero di betulla" che ha proprietà anticarie.

Nei paesi scandinavi viene anche utilizzata per preparare il pane e il caffè.

Nei primissimi giorni di primavera, intorno all'inizio di marzo, le betulle pompano la linfa dalle radici, dove l'hanno accumulata per superare l'inverno, verso i rami superiori: li servirà per far germogliare la pianta.



Produttore Gemma:
Waldmuus di Bassanini Giacomo
6815 Melide
079 703 78 05
www.bio-waldmuus.ch
bio.waldmuus@gmail.com

Estrazione

Per raccogliere la linfa si pratica un forellino nel tronco e tramite un tubicino la si raccoglie in un contenitore. Per la pianta questo é un danno molto piccolo, infatti una betulla contiene centinaia di litri di linfa ma ne vengono raccolti solo alcuni. Il foro praticato si rimarginerà da solo e la pianta vivrà per molti decenni senza conseguenze continuando a fornire annualmente questo prezioso liquido.

Uso

Si consiglia di bere 100-200ml di linfa al giorno, meglio se alla mattina e di berne un totale di almeno un paio di litri su 1-2 mesi. E' importante mantenersi ben idratati per favorire l'effetto drenante e diuretico.

Può anche essere diluita con succhi di frutta o usata per preparare sciropi.

Il sapore é molto delicato, leggermente dolciastro e con una punta di acidulo.

CONSERVAZIONE: la linfa di betulla va conservata al riparo dalla luce e al fresco.

Da aperta conservare in frigo e consumare entro pochi giorni

Altri prodotti di raccolta e produzione propria:

- Aglione orsino Bio Gemma