

Waldmuus

Aglio orsino BIO

Sapore fresco e deciso

Da spalmare sul pane,
per condire insalate e creme
o come base per pesti e salse

In olio di girasole Bio Gemma
con Sel des Alpes

Ricco di vitamina A, B, C e PP



CH-BIO-006

Storia, tradizione e proprietà

La leggenda vuole che gli orsi in uscita dal letargo si nutrano di quest'erba, una delle primissime erbe verdi primaverili, per purificarsi e riacquistare energia grazie alle vitamine e i minerali, da qui il nome dell'aglio orsino.

Il sapore é simile all'aglio ma più delicato e fresco.

Tra le proprietà dell'aglio orsino vi sono le caratteristiche di essere antimicotico e antibatterico, di abbassare il colesterolo cattivo, di essere diuretico, contenere preziose vitamine, minerali e purificare sangue e intestino.

L'aglio orsino é un'erba che cresce in "tappeti" nel sottobosco poco soleggiato e mediamente umido.

Si raccoglie tra marzo e maggio.

E' una piccola piantina perenne che fa dei fiorellini bianchi. E' diffusa in tutta la Svizzera e in Europa.



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

Uso

Si può spalmare sul pane e gioire del suo brillante sapore o per insaporire l'insalata, le patate o qualunque altro piatto oppure aggiunto a del pesto di anacardi, mandorle, nocciole o pinoli per preparare una salsa per la pasta o infine mescolato alla maionnaise.

Si consiglia di non cuocerlo, perché la cottura rovinerebbe le sue incredibili proprietà organolettiche e salutistiche.

Man mano lo si consuma si consiglia di aggiungere un eventuale piccolo strato di olio per coprirlo e conservarlo in frigorifero.

Altri prodotti di raccolta e produzione propria:

- Linfa di betulla bio Gemma

