



# TISANAS

## HERBALES Y FRUTALES

Mezclas de hojas, flores y frutas secas para infundir.



### MANGOZANA | MANGO MANILA Y MANZANA

Mezcla frutal con notas dulces y tropicales que combinan perfecto con miel. No olvides comer toda la fruta.

PRESENTACIÓN  
35 g | 200 g



2 Cucharadas



10 min



Agrega miel  
al gusto



Caliente  
o frío



Degusta  
las frutas

SIN  
CAFEINA



### JENGIPERA | JENGIBRE, PERA, ZACATE LIMÓN Y GUAYABA

Tisana con notas cítricas, es explosiva y picante con matices dulces a frutas naturales.

PRESENTACIÓN  
35 g | 200 g



1 Cucharada



5 min



Colar



Caliente  
o frío

SIN  
CAFEINA



### PONCHE DE FRUTAS | MANZANA, PERA, GUAYABA, JAMAICA, UVA PASA, CANELA Y PILONCILLO

Tisana hecha con frutas deshidratadas de temporada, disponible todo el año para disfrutar a toda hora y sentirse como en casa.

PRESENTACIÓN 200 g



1 Cucharada



7 min



Colar



Caliente  
o frío

SIN  
CAFEINA



### CHAI | TÉ VERDE, ANÍS, JENGIBRE, CARDAMOMO, MENTA, DAMIANA, CANELA Y CLAVO

Mezcla especiada donde tus sentidos se encontraran envueltos en una terapia aromática y de sabor.

PRESENTACIÓN  
35 g | 200 g



1 Cucharada



3 min



Colar



Agrega leche  
y miel al gusto

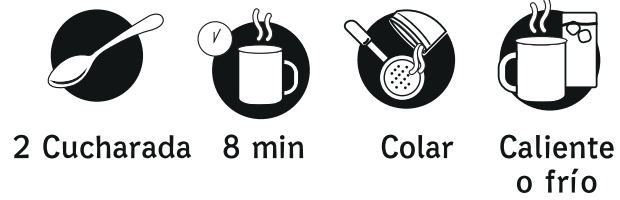


## TROPICAL

NARANJA, PIÑA, MANGO MANILA, MANGO PETACÓN, MANZANA Y PILONCILLO

Mezcla original de la casa, con todo el sabor de las frutas de Veracruz.

PRESENTACIÓN  
35 g | 200 g



2 Cucharada 8 min Colar Caliente o frío

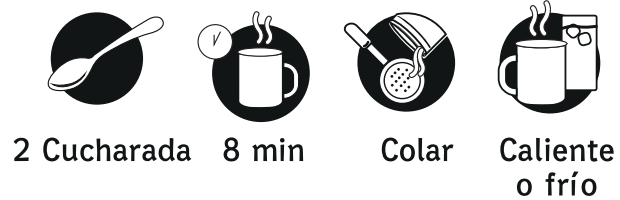


## FRUTOS ROJOS

FRESA, ARÁNDANO, MANZANA, JAMAICA Y PILONCILLO

Mezcla frutal, el favorito de muchos, con ligera acidez y delicioso sabor a frutas del bosque.

PRESENTACIÓN  
35 g | 200 g



2 Cucharada 8 min Colar Caliente o frío



## MANZANILLA LAVANDA

FLORES Y TALLO DE MANZANILLA CON FLORES DE LAVANDA

Mezcla de flores deshidratadas ideal para acompañar un día o tarde relajante. Gran aliado del sistema nervioso y la digestión.

PRESENTACIÓN  
20 g | 120 g



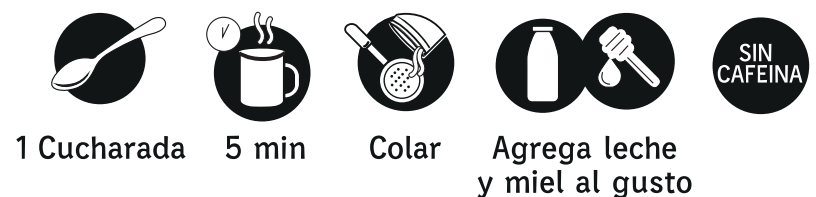
1 Cucharadita 3 min Colar Agrega leche y miel al gusto



## ROOIBOS | (Aspalathus linearis)

Arbusto rojo Sudafricano, la popularidad de esta infusión se ha incrementado por su sabor afrutado, su característico color rojo y su efecto relajante.

PRESENTACIÓN  
35 g | 200 g



1 Cucharada 5 min Colar Agrega leche y miel al gusto

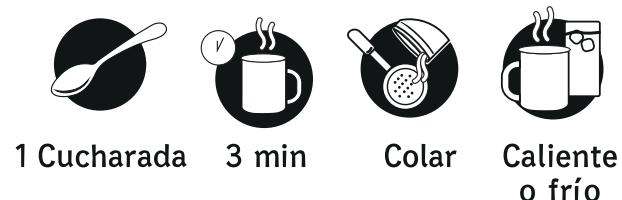


## TÉ VERDE MENTA

TÉ VERDE (Camelia sinensis) Y MENTA

Mezcla tradicional Marroquí, ideal para refrescarse y quitarse el calor, además de ser una gran opción digestiva.

PRESENTACIÓN  
30 g | 200 g



1 Cucharada 3 min Colar Caliente o frío

TÉS DE  
HOJA ENTERA

TÉ VERDE | TÉ NEGRO