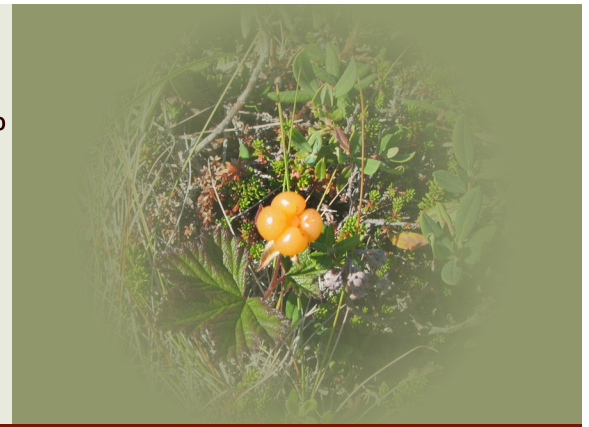




Berendo[®] MD



Tisanes inuites Délice boréal

De mémoire d'homme, les Inuits du Nunavik ont utilisé les plantes de la toundra à des fins médicinales. Il y a beaucoup à tirer de leur savoir traditionnel sur les propriétés médicinales des aliments naturels et plantes sauvages. Les recettes sont versées en totalité à l'organisme de charité, sans but lucratif, chargé de protéger et de promouvoir la langue et la culture des Inuits du Nunavik.

Camarine noire • Paurngaqutik

Traditionnellement, la camarine noire servait à réduire les douleurs gastriques. D'un violet soutenu, l'infusion dégage un arôme fruité, et la tisane a un goût légèrement acide et astringent de baies épicées.

Labrador • Mamaittuqutik

Sans doute le thé le plus répandu dans l'histoire inuite. On le préparait à l'époque pour traiter les troubles respiratoires, les saignements et les douleurs.

Mélange de l'Arctique • Ukiurtatuq

Le pédoncule, les feuilles et les fleurs de l'Ukiurtatuk, entrent tous dans la composition du mélange de l'Arctique. Cette tisane servait à contrer les effets des maux d'estomac et des problèmes gastriques. D'un beau jaune or, l'infusion a un goût relevé d'épices et de conifères.

Ronce petit-mûrier • Arpiqutik

Les feuilles de la ronce petit-mûrier produisent une tisane délicieuse qui servait autrefois à traiter les affections rénales et les maux d'estomac. L'infusion produit une tisane ambrée dont le goût boisé rappelle l'érable. Une tisane superbe et unique en son genre, dont l'arôme et le goût sont bien typés et agréables.

Génévrier • Qisiqtutauyak

Dans la tradition, le génévrier bouilli était une tisane médicinale servant à traiter les rhumes, troubles pulmonaires, pertes sanguines et affections de la vessie. L'infusion, de couleur jaune or, a un goût camphré où perce une pointe de citron-menthe.

**SANS SUCRE, NI ARÔMES ARTIFICIELS, NI CAFÉINE,
NI AGENTS DE PRÉSERVATION**



Disponibles en boîte de
20 sachets
(saveurs assorties)
et en vrac
(sac de 35 tisanes
ou boîte de 80 sachets).
Spécialement mélangées,
ces fines tisanes conservent
les caractéristiques et les propriétés
des infusions d'autrefois.

POUR INFORMATIONS

Courriel
info@berendos.com

Téléphone
514.750.2220

Visitez-nous au
www.berendos.com
www.facebook.com/berendo

