Vinaigres de plantes

Pourquoi un vinaigre

Le vinaigre présente une affinité particulière pour les alcaloïdes des plantes qu'il transforme en sels d' alcaloïdes, dilués dans le vinaigre.
Bon extracteur des minéraux contenus dans les plantes,
Tonique pour l'ensemble du système digestif , il apporte des bactéries bénéfiques pour la flore intestinale.

La méthode

Nous respectons la méthode traditionnelle de fabrication : les plantes macèrent dans du vinaigre de cidre biologique durant trois semaines. Selon la plante et sa partie utilisées, la macération est conservée dans différentes conditions (froid, chaud, obscurité). S'ensuivent la filtration et la mise en bouteille.

Important

Ces indications sont données à titre indicatif, seul un usage répété peut avoir des effets bénéfiques. Il est conseillé de le prendre dilué dans de l'eau lors de l'usage interne.

ITURRIAN BAIGORRI

Vinaigres de plantes

Vinaigre Bourrache

Capucine

Usages internes : stimulant et diurétique
Usages externes : fortifiant et active la pousse des cheveux
Usages culinaires : apporte une touche piquante.

Vinaigre Framboise jaune

Vinaigre Fraise Sureau

Vinaigre Laurier

Vinaigre Lavande

Usages externes: anti les peaux grasses et acnéiques, plais, piqûres d'insecte, brillance des cheveux.

Vinaigre de la Méditerrannée (Romarin, Laurier, Thym, Origan)

ITURRIAN BAIGORRI

Vinaigres de plantes

Vinaigre Menthe

Usages internes ; aide a la digestion.
Usages externes : lotion pour peaux grasses et acnéiques, eau de rinçage pour cheveux, antiseptique.

Vinaigre Noix

Usage interne : gargarisme en cas d'inflammation de la muqueuse buccale
sage externe : soulage les affections de la peau, anti-pelliculaire et antimycosique en application sur les cheveux
Usage culinaire : déglaçage de volailles, vinaigrette, pickles

Vinaigre Origan

Vinaigre Ortie

Vinaigre Romarin

Usages internes : coup de fatigue, surcharge du foie, faiblesse digestive
Usages externes :Appréciable contre les douleurs musculaires, assainit et tonifie le cuir chevelu
Usages culinaires : marinades, sauces, pommes de terre ,viande rouge.

ITURRIAN BAIGORRI

Sirops de plantes

Vinaigre Sauge officinale

Usages internes : atténue les symptômes déplaisants de la ménopause
Usages externes: désinfecte les plaies
Usages culinaires : marinades, sauces, salades, viandes.

Vinaigre Sureau

Usages internes : aide à la transpiration, combat les rhumatismes et les refroidissements
Usages externes : désinfectant et nettoyant de la peau
Usages culinaires : subtil et floral, accompagne salades, marinades, œufs au plats ou tartares.

Vinaigre Thym

Usages internes : affections respiratoires, désencombre la sphère ORL, aide au système digestif, affections buccales et dentaires.
Usages externes : désinfecte les plaies, affections dermatologiques, tonique du cuir chevelu
Usages culinaires : sauces et marinades pour viandes, salade de tomates

ITURRIAN BAIGORRI