

PODER & NUTRICIÓN DE LAS PLANTAS & FLORES COMESTIBLES

UNA VIDA SALUDABLE TRAE BELLEZA A TU VIDA Wellness

COMERCIO JUSTO • SEMBRADO, OPERADO Y DIRIGIDO (POR MUJERES) **ECUADOR - LATITUD 0**





CONECTA CON NOSOTRAS:

☑ ladivinapapaya.ec







TÉ & TISANAS



Conoce nuestros blends y sus propiedades

SIN CAFEINA



FRUTOS ROJOS ANDINOS

Mezcla de frutas y herbas aromáticas. Contiene frutilla, mora, flor de jamaica, hierba luisa, menta andina, flor de amaranto, eucalipto aromático y pimienta dulce. Tómalo caliente o frío.

ANTIOXIDANTE DIGESTIVO Y TRANQUILIZANTE

Cantidad por taza de 9oz - 3.5g Tiempo de infusión 5 minutos



ROOIBOS FLORAL

Mezcla de rooibos con pétalos de rosa y caléndula, naranja y canela.

Tómalo con o sin leche

ANTIOXIDANTE DIGESTIVO Y TRANQUILIZANTE, FORTALECE EL SISTEMA INMUNOLÓGICO, CONTIENE VITAMINA C Y CALCIO.

Cantidad por taza de 9oz - 2 a 2.5g Tiempo de infusión 3-5 minutos



SUEÑOS

Mezcla herbal con flores calmantes. Raíz de valeriana, toronjil, flores de manzanilla, sauco y lavanda. Tómalo con o sin leche, en bebida fría con gaseosa.

CALMA LA ANGUSTIA, RELAJA, TE AYUDA A CONCILIAR EL SUEÑO

Cantidad por taza de 9oz - 2 a 2.5g Tiempo de infusión 3-5 minutos

CON CAFEINA



TÉ ANDES

Mezcla de té negro ecuatoriano picado, menta andina, mora, manzana ana, pétalos de caléndula y centaurea.

Tómalo con o sin leche

ANTIOXIDANTE, DIGESTIVO, ANTIINFLAMATORIA RELAJANTE, FORTALECE EL SISTEMA INMUNOLÓGICO

Cantidad por taza de 9oz - 2 a 2.5g Tiempo de infusión 3-5 minutos



AMAZONAS

Mezcla de guayusa, cáscara de cacao y piña. Tómalo caliente o frío.

FORTALECE EL SISTEMA INMUNOLÓGICO, MEJORA EL ESTADO DE ÁNIMO, ANTIINFLAMATORIO, MEJORA LA DIGESTIÓN, REGULA EL APETITO Y REDUCE LA INCHAZÓN Y EL MALESTAR ESTOMACAL.

Cantidad por taza de 9oz - 2 a 2.5g Tiempo de infusión 3-5 minutos

VARIEDADES DE CHAI



TÉ DE NAVIDAD

Mezcla de té negro ecuatoriano picado, canela, jengibre, cardamomo, cáscara de cacaoy piel de naranja.

Tómalo con o sin leche

ANTIOXIDANTE, CONTIENE TEOBROMINA QUE DA LA SENSACIÓN DE BIENESTAR, APORTA A LA SALUD DEL CORAZÓN, MEJORA LA CIRCULACIÓN Y REDUCE LA PRECIÓN ARTERIAL

Cantidad por taza de 9oz - 2 a 2.5g Tiempo de infusión 3-5 minutos



CURCUMA CHAI

Mezcla de té negro ecuatoriano picado, cúrcuma, canela, jengibre, cardamomo, pimienta dulce, clavo de olor y anís.

Tómalo con o sin leche

ENERGIZANTE, INTIOXIDANTE, SUBE DEFENSAS Y PROCESA LA GRASA

Cantidad por taza de 9oz - 2 a 2.5g Tiempo de infusión 3-5 minutos



CHAI CON EUCALIPTO

Mezcla de té negro ecuatoriano picado, canela, jengibre, cardamomo, pimienta dulce, clavo de olor, piel de naranja y eucalipto aromático. Tómalo con o sin leche

ANTIOXIDANTE DIGESTIVO Y TRANQUILIZANTE, FORTALECE EL SISTEMA INMUNOLÓGICO, Y LA SALUD CARDIOVASCULAR.

Cantidad por taza de 9oz - 2 a 2.5g

Tiempo de infusión 3-5 minutos



BIO INFUSIONES DE HIERBAS & FRUTAS



WELLNESS

ANTIOXIDANTE
INTIINFLAMATORIO
RICOS EN VITAMINA A, B, C Y E
MEDICINA PARA EL ALMA



FLORIFAGIA = COMER FLORES

Las flores son alimentos funcionales, además de ser bellas son una muy buena fuente de valiosos nutrientes que aportan sustancias biológicamente activas como vitaminas A, B,C y E, carotenoides, riboflavina, niacina, minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio, aminoácidos, antioxidantes beneficiando la salud de quien las consume, además son una fuente de fibra, proteina, carbohidratos y grasa.















CHOCOLATES NATIVOS CON LA MAGIA DE LDP Y LAS FLORES COMESTIBLES





Bolsa de 8 cuadrados 10g c/u Chocolate nativo ecuatoriano 75% cacao, pétalos de caléndula, sal de mar conflor de jamaica y ají ahumado

Bolsa de 8 cuadrados 10g c/u Chocolate blanco con pétalos de centaurea, mora y frutilla deshidratada.





Bolsa Mix de chocolates: 4 chocolates 75% y 4 chocolates blancos 10g c/u Chocolate nativo ecuatoriano 75% cacao, pétalos de caléndula, sal de mar conflor de jamaica y ají ahumado





SEMBRADO OPERADO

DIRIGIDO POR MUJERES

AGROECOLÓGICO

ECUADOR Lat.0



CONECTA CON
NOSOTRAS:

Image: Indivinant and a control of the cont







MIX DE FLORES PARA COMIDA DULCE



MIX DE FLORES PARA COMIDA SALADA



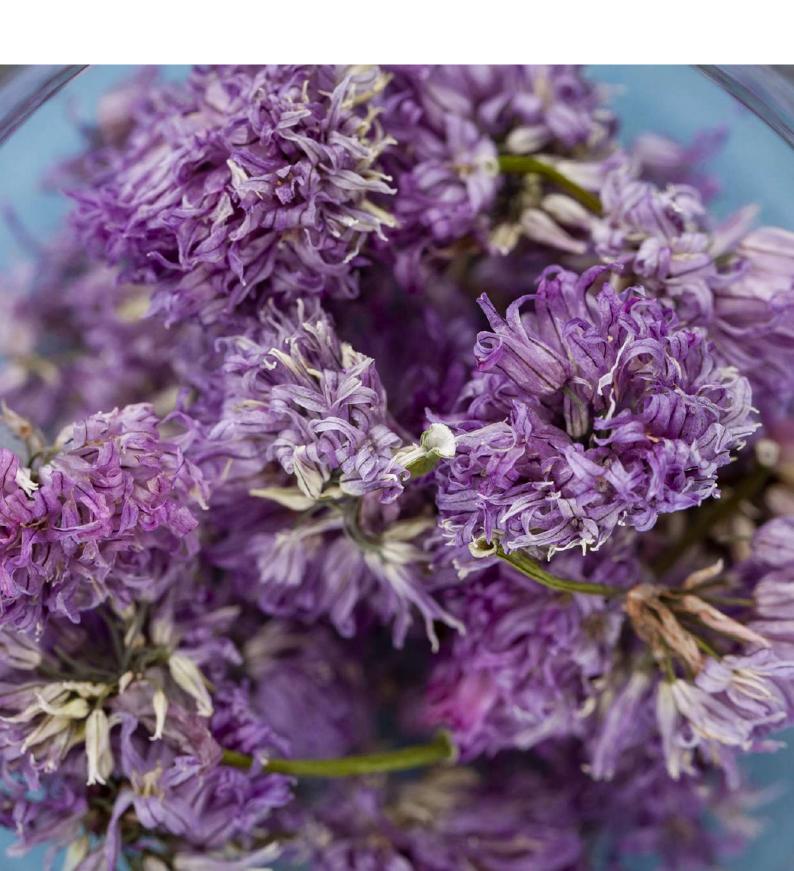
ROSA EN PÉTALOS



ROSA EN BOTÓN



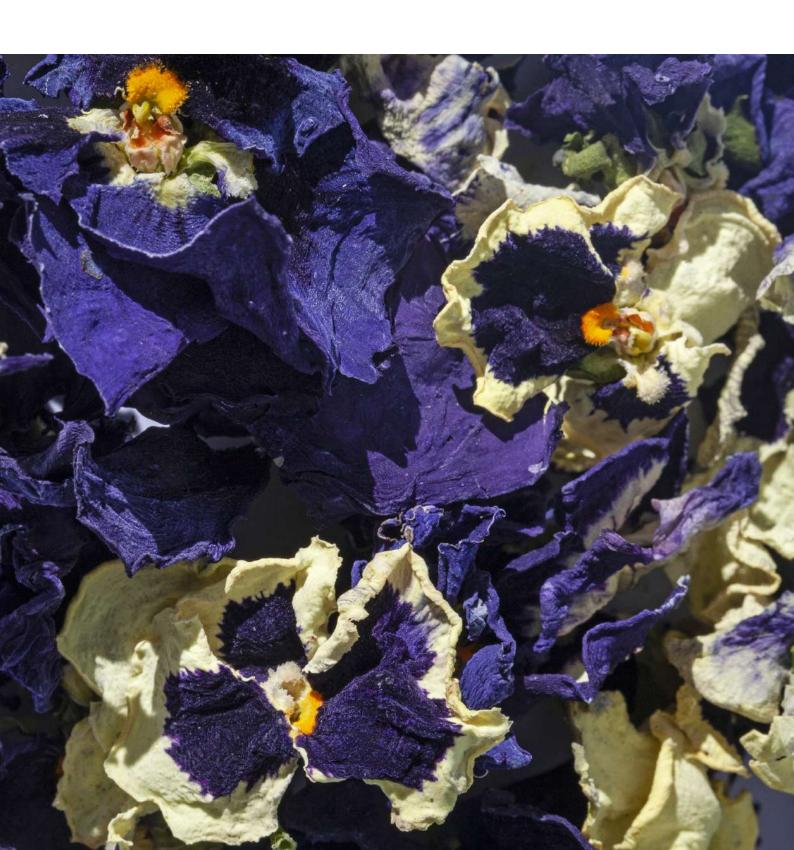
FLORES DE CEBOLLÍN



PENSAMIENTO DESHIDRATADO

EN FLOR

EN PÉTALOS



CLITORIA TERNATEA



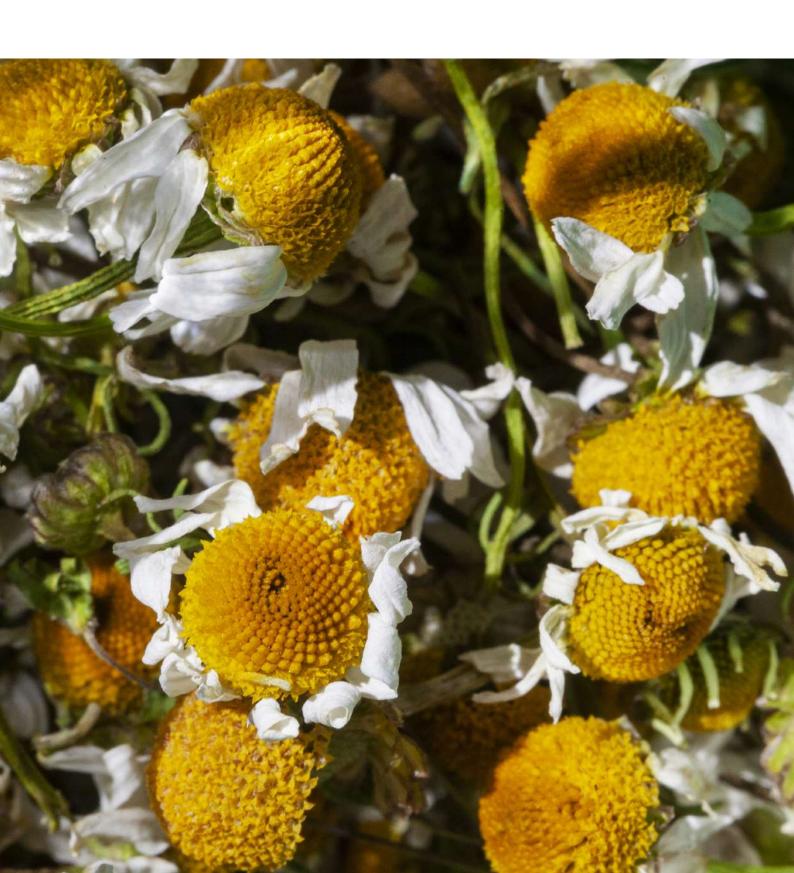
PÉTALOS DE CENTAUREA



CAPUCHINA



FLORES DE MANZANILLA Matricaria chamomilla



CALÉNDULA EN PÉTALOS Y EN FLOR

EN PÉTALOS

EN FLOR



FLORIFAGIA = COMER FLORES

Las flores son alimentos funcionales, además de ser bellas son una muy buena fuente de valiosos nutrientes que aportan sustancias biológicamente activas como vitaminas A, B,C y E, carotenoides, riboflavina, niacina, minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio, aminoácidos, antioxidantes beneficiando la salud de quien las consume, además son una fuente de fibra, proteina, carbohidratos y grasa.

SALES DE MAR SABORIZADAS NATURALMENTE

SAL DE MESA Y DE COCINA ÚSALO EN TU PROTEINA, EN LAS VERDURAS Y VEGETALES, ARROCES, PASTAS, EN TUS POSTRES, EN TUS COCTELES

COLORES SABORES GOURMET

NATURALES

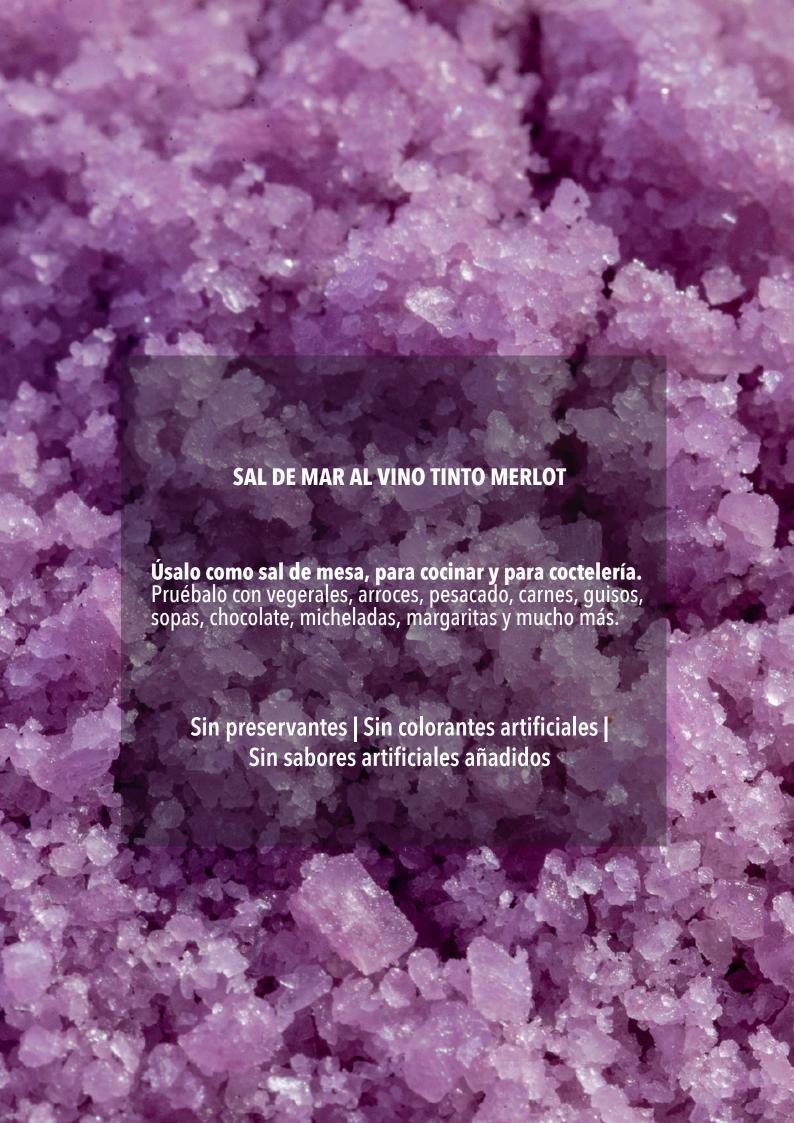
Nuestros productos son agroecológicos que a más de ser orgánicos, cuidan la salud de quien las siembra, las consume y de la tierra.











SAZONADORES GRANDES ASISTENTES









COMERCIO JUSTO • SEMBRADO, OPERADO Y DIRIGIDO POR MUJERES ECUADOR - LATITUD 0



CONECTA CON NOSOTRAS:

☑ Iadivinapapaya.ec www.ladivinapapaya.com





