



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](https://www.ladivinapapaya.ec)
www.ladivinapapaya.com



TÉ & TISANAS



Conoce nuestros blends y sus propiedades

SIN CAFEINA



FRUTOS ROJOS ANDINOS

Mezcla de frutas y hierbas 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 cacao y 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
PRESIÓN 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, ANTIOXIDANTE, 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**

con
FLORES

WELLNESS
ANTIOXIDANTE
ANTIINFLAMATORIO
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, proteína, carbohidratos y grasa.



Rosa gallica, frutilla,
mora, manzana Ana & hierba buena.

RINDE PARA 2 TAZAS

PREPARACIÓN

BEBE & COME



Coloca el contenido
en la taza y vierte el agua
caliente.



Espera 4-5 minutos para
comenzar a tomar. No retires el
contenido.

Disfruta tu bebida caliente
o fría.



Una vez fría tu bebida
puedes usarla en cocteles.

Sin preservantes | Sin azúcares añadidos | Sin teína | Sin estevia

Clavellina, pepinillo,
jengibre & limón.

RINDE PARA 2 TAZAS O PONLO EN UN TOMA TODO Y RELLENALO CON AGUA CALIENTE DURANTE TODO EL DÍA

PREPARACIÓN

BEBE & COME



Coloca el contenido en la taza y vierte el agua caliente.

Disfruta tu bebida caliente o fría.



Espera 4-5 minutos para comenzar a tomar. No retires el contenido.



Una vez fría tu bebida puedes usarla en cocteles.

Sin preservantes | Sin azúcares añadidos | Sin teína | Sin estevia

Alhelí matthiola incana, menta andina, piña & naranjilla.

RINDE PARA 2 TAZAS

PREPARACIÓN

BEBE & COME



Coloca el contenido en la taza y vierte el agua caliente.

Disfruta tu bebida caliente o fría.



Espera 4-5 minutos para comenzar a tomar. No retires el contenido.



Una vez fría tu bebida puedes usarla en cocteles.

Sin preservantes | Sin azúcares añadidos | Sin teína | Sin estevia

Violeta wittroquiana,
lavandula angustifolia & limón.

Infusión mágica

Cambia de color agregando la rodaja de limón

**RINDE PARA 2 TAZAS O PREPARA UNA JARRA CONCENTRADA
PARA HACER UNA LIMONADA MÁGICA. ES FANTÁSTICA PARA TU PIEL.
INFUSIONALA SIN EL LIMÓN, CUANDO ESTÉS LISTO PARA LA MÁGIA PON
PON EL LIMÓN.**

PREPARACIÓN

BEBE & COME



Coloca el contenido
en la taza y vierte el agua cali-
ente.



Espera 4-5 minutos para
comenzar a tomar. No retires el
contenido.

Disfruta tu bebida caliente
o fría.



Una vez fría tu bebida puedes
usarla en cocteles.

Sin preservantes | Sin azúcares añadidos | Sin teína | Sin estevia

Caléndula officinalis, cedrón, tomate de árnol, uvilla & canela.

RINDE PARA 2 TAZAS

PREPARACIÓN

BEBE & COME



Coloca el contenido en la taza y vierte el agua caliente.

Disfruta tu bebida caliente o fría.



Espera 4-5 minutos para comenzar a tomar. No retires el contenido.



Una vez fría tu bebida puedes usarla en cocteles.

Sin preservantes | Sin azúcares añadidos | Sin teína | Sin estevia

Clitoria ternatea,
manzana ana & cedrón.

Nota: Toque mágico

Cambia de color agregando la rodaja
de limón

**RINDE PARA 2 TAZAS O PREPARA UNA JARRA CONCENTRADA
PARA HACER UNA LIMONADA MÁGICA. ES FANTÁSTICA PARA TU PIEL.
INFUSIONALA SIN EL LIMÓN, CUANDO ESTÉS LISTX PARA LA MÁGIA PON
PON EL LIMÓN.**

PREPARACIÓN

BEBE & COME



Coloca el contenido
en la taza y vierte el agua
caliente.

Disfruta tu bebida cali-
ente o fría.



Espera 4-5 minutos para
comenzar a tomar. No retires
el contenido.



Una vez fría tu bebida puedes
usarla en cocteles.

Sin preservantes | Sin azúcares añadidos | Sin teína | Sin estevia

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 con flor 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 con flor de jamaica y
ají ahumado



COME FLORES

SEMBRADO OPERADO

DIRIGIDO POR MUJERES

AGROECOLÓGICO

ECUADOR Lat.0



CONECTA CON
NOSOTRAS:

  [ladivinapapaya.ec](https://www.ladivinapapaya.ec)
www.ladivinapapaya.com



MIX DE FLORES PARA COMIDA DULCE

PÉTALOS DE ROSAS,
PENSAMIENTOS, CENTAUREA,
TILO Y LAVANDA



MIX DE FLORES PARA COMIDA SALADA

PÉTALOS DE CALÉNDULA,
MARINGOLD, CENTAUREA,
Y FLOR DE CAPUCHINA Y
CEBOLLÍN.



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, proteína, carbohidratos y grasa.

SALES DE MAR SABORIZADAS NATURALMENTE

SAL DE MESA Y DE COCINA

**ÚSALO EN TU PROTEÍNA, 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.



SAL DE MAR CON FLORES ORGÁNICAS COMESTIBLES

Pensamiento, lavanda, alelí, caléndula, maringold, bugambilla, rosa.

Úsalo como sal de mesa, para cocinar y para coctelería.
Pruébalo con vegetales, arroces, pesacado, pollo, chocolate, micheladas, margaritas y mucho más.

Sin preservantes | Sin colorantes artificiales |
Sin sabores artificiales añadidos



SAL DE MAR CON FLOR DE JAMAICA Y AJÍ AHUMADO

Úsalo como sal de mesa, para cocinar y para coctelería.
Pruébalo con vegetales, arroces, pesacado, carnes, guisos,
sopas, chocolate, micheladas, margaritas y mucho más.

Sin preservantes | Sin colorantes artificiales |
Sin sabores artificiales añadidos



SAL DE MAR CON CÚRCUMA

Úsalo como sal de mesa, para cocinar y para coctelería.
Pruébalo con vegetales, arroces, pesacado, carnes, guisos,
sopas, chocolate, micheladas, margaritas y mucho más.

Sin preservantes | Sin colorantes artificiales |
Sin sabores artificiales añadidos

The background of the entire image is a close-up, macro shot of pink Himalayan salt crystals. The crystals are irregular in shape, ranging from small grains to larger, more prominent chunks. They have a translucent, crystalline appearance with varying shades of pink and magenta. The lighting creates highlights and shadows on the facets of the crystals, giving them a three-dimensional look.

SAL DE MAR AL VINO TINTO MERLOT

Úsalo como sal de mesa, para cocinar y para coctelería.
Pruébalo con vegetales, arroces, pesacado, carnes, guisos,
sopas, chocolate, micheladas, margaritas y mucho más.

Sin preservantes | Sin colorantes artificiales |
Sin sabores artificiales añadidos

SAZONADORES GRANDES ASISTENTES

**La calidad de los ingredientes son la clave del buen sabor.
Nosotras trabajamos con materia prima proveniente de
huertas agroecológicas, es decir que son orgánicas
de mujeres campesinas.**



SAZONADOR DE CULANTRO
cebolla perla, tomate orgánico y sal con cúrcuma

Nosotras lo llamamos salva carishinas,
Porque es tu asistente de manera rápida y deliciosa.
Pruébalo con vegetales, arroces, pesacado, carnes, guisos,
sopas, ensaladas. El único límite es tu creatividad.

Sin preservantes | Sin colorantes artificiales |
Sin sabores artificiales añadidos

**TOPPING DE TOMATE ORGÁNICO, ALBAHACA
Y UN TOQUE DE AJO**

Te brindamos la posibilidad de bajar el consumo
de sal sin perder el sabor

Úsalo como toque final

Pruébalo en el aguacate, huevo, tostadas, pizza, pasta,
arroz, el único límite es tu creatividad.

**Sin preservantes | Sin colorantes artificiales |
Sin sabores artificiales añadidos**



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



CONECTA CON
NOSOTRAS:

[ladivinapapaya.ec](https://www.ladivinapapaya.com)
www.ladivinapapaya.com

