



Aromatiche
D'AUTORE
profumi di Sicilia

TIMO



aromatiche
D'AUTORE

profumi di Sicilia



TIMO

SPECIE BOTANICA - *Thymus vulgaris* L.

Il timo viene molto usato in cucina per insaporire e rendere più digeribili molti cibi, come carni arrosto, sughi, verdure, funghi, oli e aceti aromatici. Si usa anche per preparare liquori e vini aromatici. Prezioso il miele dei suoi fiori. Tra le svariate proprietà terapeutiche ha quella digestiva, depurativa, balsamica, tonico-stimolante. Viene utilizzata anche per gargarismi nelle infezioni del cavo orale.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



PACKAGING

TIPOLOGIA	MISURA	IMBALLO	PESO
Vaschetta	30x50 h11	cartone	30 g
Vaschetta	30x50 h11	cartone	100 g
sfuso	30x40 h9	PS 100% recycled	1 kg
sfuso	30x50 h16	PP	3 kg

A richiesta anche personalizzazione di packaging e confezioni

TIMO - CALENDARIO DI PRODUZIONE

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
■ DISPONIBILE	■ LIMITATA	■ NON DISPONIBILE									



Azienda Agricola Autore Giombattista
Azienda: C.da Dragonara, mob +39 3384172789
Sede legale: Via XX Settembre n°199 Tel./ Fax+39 0932.802450
www.aromaticheautore.it | info@aromaticheautore.it | gio.autore@tiscali.it