



El Arte de la Infusión Perfecta

Extrae lo mejor de cada planta dominando la técnica adecuada para cada ingrediente.

Infusiones: Para Hojas y Flores

El método más común para partes delicadas. El calor suave preserva los aceites esenciales y los aromas más finos.

1

Hierve el agua

Lleva el agua a ebullición completa antes de usarla.

2

Vierte sobre las hojas

Nunca hiervas las hojas directamente para no perder sus aceites esenciales.

3

Tapa y reposa

Deja infusionar entre **5 y 10 minutos** según la intensidad deseada.

4

Cuela y disfruta

Retira las hojas y sirve de inmediato para el mejor sabor.



Raíces, Semillas y Cortezas

Las partes más duras — cúrcuma, canela, jengibre — necesitan calor prolongado para liberar sus compuestos más potentes.

Hierve 10 minutos

Cocina a fuego lento con las hierbas dentro del agua desde el inicio.

Reposa tapado 5 min

Retira del fuego, tapa la olla y deja reposar para terminar la extracción.

Cuela y sirve

Este método extrae los compuestos más resistentes y beneficiosos.

El Secreto está en los Detalles

Pequeños ajustes marcan una gran diferencia en el sabor, el aroma y los beneficios de tu taza.



Calidad del Agua

Usa agua filtrada o mineral para un sabor puro y sin interferencias.



Proporciones

1 cucharada de hierba seca por taza de agua. Las hierbas frescas requieren el doble.



El Recipiente

Prefiere vidrio, cerámica o acero inoxidable. **¡Tapa siempre** para conservar los aromas!



Frescura

Las hierbas frescas son más aromáticas pero requieren mayor cantidad que las secas.