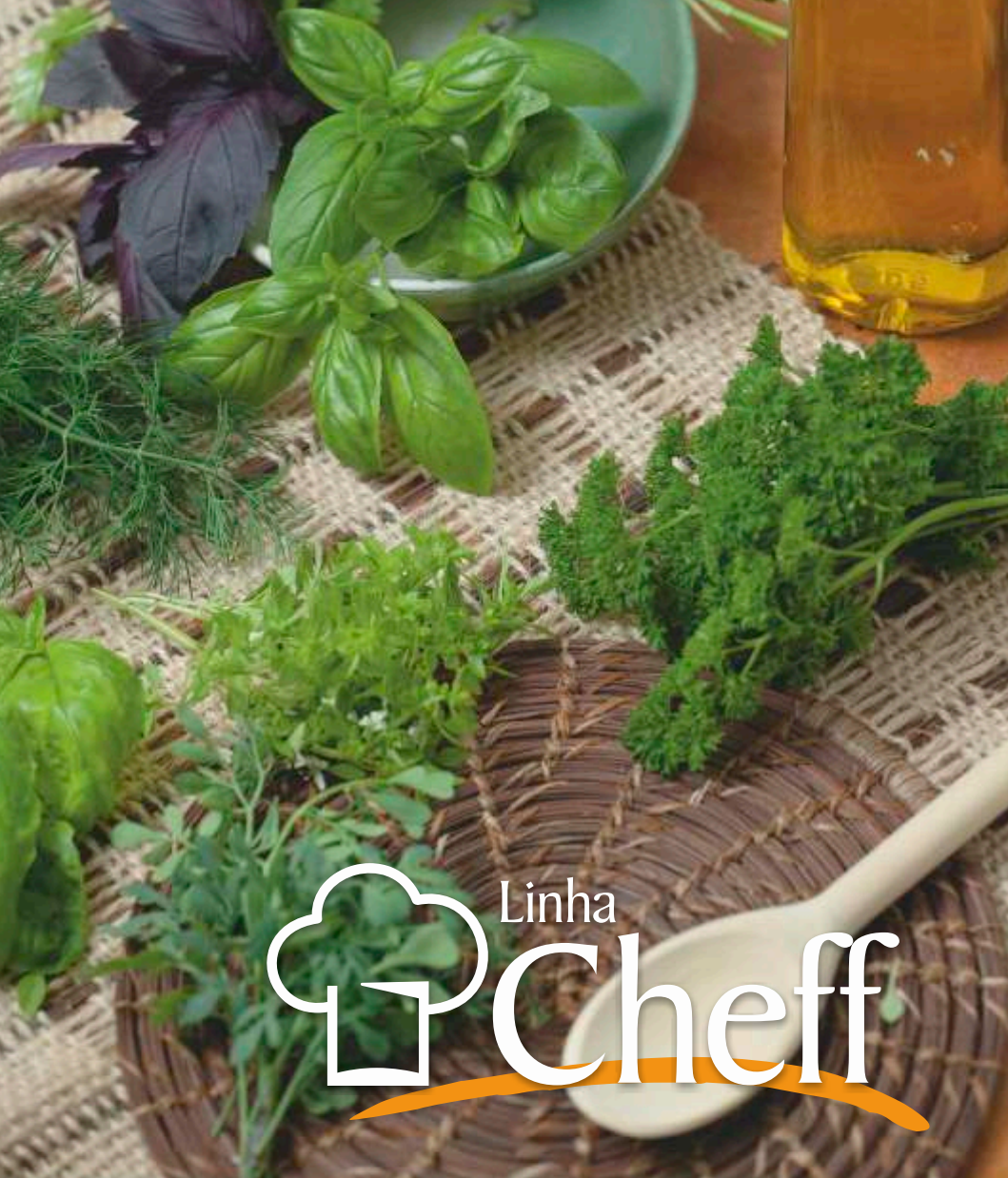




Linha
Cheff

 **horticeres**
sementes[®]



A linha Cheff foi desenvolvida para oferecer plantas aromáticas de variedades selecionadas que possuam elevada uniformidade e desempenho comprovado nas condições de clima e solo brasileiro.

Acondicionadas em embalagens herméticas para garantir a qualidade das sementes, a linha Cheff pode ser encontrada em envelopes aluminizados de 0,2 a 0,4g e pouches de 50g.



Para produção em campo e também em jardins e vasos



Ideal para o uso culinário

Produtos da linha



Alecrim

Arruda

Camomila

Cominho

Endro

Erva Doce

Hortelã

Manjerona

Manjericão

Manjericão Folha de Alface

Manjericão Folha Múda

Manjericão Roxo

Melissa

Orégano

Sálvia

Tomilho

Conheça mais sobre os usos dos produtos da linha Cheff.

Alecrim (*)

Culinário: O sabor é picante, marcante e amadeirado. Usado em assados, grelhados, batata, caldos e molho branco. Combina muito bem com peixes, carnes vermelhas, porco e frango.

Medicinal: Auxilia a digestão, a boa circulação e equilíbrio da pressão arterial. Bom para memória, rins e vesícula.

Arruda (*)

Medicinal: Auxilia na redução de dor e gases. Ação anti-inflamatória, analgésica, bactericida, cicatrizante e calmante. Sedativo e tônico estomacal.

Cominho

Culinário: Utilizado na fabricação de licores, curry e como aromatizante de queijos, pães e bolos, carnes assadas, molhos, pratos orientais e cozimento de hortaliças.

Medicinal: Usado no combate ao excesso de gases intestinais. Auxilia o descongestionamento mamário de lactantes.

Endro

Culinário: Oferece sabor suave a comidas pouco temperadas como arroz, sopas, saladas e peixes. Essenciais no preparo de picles e vinagres aromáticos. Faz parte do molho curry.

Medicinal: Auxilia no tratamento de distúrbios digestivos, falta de apetite e indigestão, e para aliviar cólicas intestinais.

Manjerona

Culinário: Usada nos mais diversos pratos como aves, saladas, massas, molhos, recheios, carnes, omeletes, sopas e até sorvetes.

Medicinal: Auxilia no tratamento de resfriados, gripes, asma. Possui ação digestiva.

Manjerição

Culinário: Muito utilizado na culinária italiana. Ideal para molhos de tomate, massas, omeletes, saladas, berinjela e pimentão.

Medicinal: Auxilia na digestão e redução de gases e dor de cabeça. Diurético. Bom para tosse, vômitos e mau hálito.

Melissa ()**

Culinário: Utilizado em doces como sorvetes, frutas e sucos. Como tempero de aves, frutos do mar, saladas, frangos e peixes.

Medicinal: Possui propriedades antipasmódicas e calmante. Em infusão ajuda no combate a insônia, ansiedade, tensão nervosa, gases, cólicas e enxaquecas.

Orégano

Culinário: Imprescindível na culinária italiana, usado em molhos de tomate, vegetais refogados, pizza, carne refogada, salada de tomate e queijo fresco.

Medicinal: Alta atividade antioxidante possui uma substância chamada carvacrol, que ativa as defesas do corpo e mata germes na comida. Quando usado em infusão, auxilia o combate de tosse, bronquite e cólicas.

Tomilho (*)

Culinário: Serve para temperar diversos pratos, como carnes, patês, ovos fritos e também alguns doces.

Medicinal: Possui propriedades antissépticas, tônicas, antioxidantes, antibacteriológica, expectorantes e vermífugas. Ajudam na digestão de gorduras e no tratamento de asma. Como infusão auxilia combate a infecções de garganta, pulmonares e eliminação de parasitas. Uso tópico alivia picadas, dores reumáticas e infecções fúngica.

Salvia (*)

Culinário: Muito utilizada na cozinha alemã, no preparo de salsichas e carnes ricas em gordura.

Medicinal: Em infusão ajuda a digestão após as refeições. Ação antisséptica, antipasmódica, antimicrobiana, cicatrizante de mucosas, no tratamento de dores de garganta e irritações da pele. Estimula a memória.

(*) NÃO USAR NA GRAVIDEZ. EM CASO DE DÚVIDAS PROCURE UM MÉDICO.

(**) SEU USO EM EXCESSO PODE CAUSAR ALTERAÇÕES NA TIREÓIDE.

Mais aroma e sabor
com muito mais qualidade

Linha
Cheff

 hortíceres[®]
sementes



Hortíceres Sementes Ltda.
Alameda Júpiter, 543 - Indaiatuba - SP
Fone: 19 3936 3191
www.hortíceres.com.br
 /sementeshortíceres