

AI MONASTERI

Nuestra tienda se fundó en Roma en el lejano 1894 y está gestionada por la familia Nardi desde cuatro generaciones; el primer interés comercial fue la importación y la venta de hierbas y drogas.

Con el paso del tiempo, nuestro profundo conocimiento del mundo vegetal nos permitió establecer intercambios comerciales y de experiencias con las mayores abadías de Italia, y es por ello que hoy en día representamos y comercializamos los productos de la mayoría de las órdenes monásticas.

Los productos que encontraréis descritos a continuación son, por tanto, fruto de antiguas experiencias, de madurada sabiduría y de humilde pasión por la naturaleza, de pura tradición monástica y están apreciados en todo el mundo por su calidad y genuinidad.

El enlazarse de las experiencias de nuestra familia con la de los Monasterios, las antiguas fórmulas que el padre fundador Domenico maduró con tantos años de actividad herborística (era un médico que participó a las primeras expediciones al África Oriental), el contacto con pueblos de cultura tribal, la observación de la utilización de plantas - entonces exóticas pero hoy de uso común – lo llevaron a concebir productos de gran reputación; hoy en día dichos productos aún se encuentran en nuestra tienda y se consiguen con las mismas fórmulas, pero sobre todo, con la misma tecnología.

La historia del monaquismo, empezada hace muchos siglos, es aún actual y fascinante. Releyendo antiguos códices miniados se tiene la sensación de estar allí, en una celda cualquiera de cualquier convento, al lado de un monje que transcribe su ciencia.

NUESTRA HISTORIA

Después de un largo período de oscurantismo medieval, el único hilo que nos une a la gran sapiencia y sabiduría de las civilizaciones pasadas, está tejido por las órdenes monásticas que se encargan de buscar, conservar y transmitir las raíces de nuestra cultura. En ella la botánica, la farmacología y la medicina ocupan un lugar de gran importancia.

A estos modestos y oscuros medios debemos que hoy nuestro conocimiento pueda asomarse a horizontes sin fin.

Son los monjes quienes, depositarios de la cultura, representan el polo centralizador y coordinador de todas las artes y de modo particular la médica; es a la sombra de los

monasterios, al resguardo entre aquellas paredes, donde los monjes ofrecen consuelo a los enfermos, no sólo espiritualmente, sino también con infusiones a menudo milagrosas.

Su conocimiento, su experiencia y el contacto divino con la Naturaleza, los pone en la situación de reconocer, trabajar y utilizar las plantas medicinales con maestría y competencia. Las antiguas escuelas médicas como la Salernitana (1100) y las quirúrgicas como la de Preci (1300) cultivaban y utilizaban los conocimientos monásticos.

La exigencia de poder conservar en el tiempo y hacer transportables los productos curativos persuadieron a los monjes a utilizar otras formas galénicas diferentes de las infusiones. Por falta de conocimientos de química (ciencia descubierta sólo muchos siglos después) empezaron a experimentar con la destilación (esencias, concentrados), a usar excipientes más estables tales como el alcohol (elixires, extractos, licores) y a mezclar entre ellos varios elementos creando sinergias de gran efecto terapéutico.

Debemos a su conservadurismo que la química de las moléculas activas, y no precisamente la de los excipientes, no haya logrado cruzar el umbral de los conventos; así, la figura del fraile en el silencio de los bosques, a la búsqueda de plantas officinales, en la paz del monasterio, continua siendo actual y no anacrónica.

Debemos a su modo de ver la vida como un *continuum* que hoy podamos utilizar productos que conservan todavía su genuinidad y el mismo sabor después de tantos siglos.

EL MONAQUISMO HOY, AYER Y MAÑANA

Es la gran orden Benedictina de la cual emanan la mayoría de las comunidades monásticas, formada por numerosas congregaciones.

Una congregación es un conjunto de monasterios que están vinculados a uno de mayor también llamado Monasterio guía o casa madre.

El monje es un hombre para el cual la relación con Dios es lo que cuenta más en la vida. La oración es el vínculo más importante para vivir esta relación.

Varias veces al día, en la Eucaristía o en la oración común, el monje reza en voz alta junto a los hermanos, reunidos en la iglesia del monasterio. Pero también ora a solas, en silencio, nutriendo su propia plegaria con la *Lectio Divina*, una forma de lectura de la Biblia, en la que el texto se recibe como mensaje personal, y no como objeto de estudio: "*sin embargo la Lectio Divina abarca ampliamente también los Padres, la Tradición, los ejemplos y la doctrina de los Santos, la reflexión siempre viva de la Iglesia con el pasar de los siglos*"; es este el corazón de la tradición Benedictina. Los momentos de soledad con Dios son tan necesarios para cada monje como los momentos más comunitarios.

San Benito afirma que para ser “*verdaderos monjes*” es necesario vivir de la labor de las propias manos.

En su *Regla* establece cuidadosamente en qué horas los monjes deben “*dedicarse a las cosas de Dios*” y en cuales se dedicaran “*a la necesaria tarea*”.

Las diferentes comunidades están organizadas de tal modo que cada uno pueda colaborar al bien común según sus propias dotes y capacidades. Las tareas destinadas a proveer las necesidades comunitarias se pueden desarrollar en varios sectores: la licorería, la tipografía, la biblioteca, la sacristía, la formación de los monjes y la búsqueda intelectual.

Como se ha podido ver, la tradición monástica no está representada solamente por la oración y la meditación, sino también siguiendo la regla: “*ora et labora*”. Es también a través de la labor que el monje eleva su oración a Dios.

NUESTROS PRODUCTOS

Licores y destilados

Productos alimentarios

Productos saludables

Productos Cosméticos

Desde el 1894

LICORES, DESTILADOS, ROSOLI, AGUARDIENTES Y VINOS.

Nuestros licores son el fruto de seculares experiencias y de profundos estudios en el reino vegetal. Su elaboración es del todo artesanal y se confeccionan sólo y exclusivamente con productos naturales. Por estos motivos cada botella representa un objeto casi único. Tienen el sabor de los licores hechos en casa que aún hoy constituyen la vieja tradición licorística italiana y con la genuinidad de los singulares licores que los monjes hacen con sus propias manos a base de antiguas fórmulas y con tecnologías transmitidas oralmente.

AMARO 28°

Compuesto de particulares plantas aromáticas y officinales, representa un óptimo digestivo, después de una comida copiosa o simplemente como acompañante en una agradable sobremesa. Puede beberse a sorbos también como aperitivo, con hielo y seltz.

ANISETTA 38° (ANISETE)

La particular técnica extractora puesta a punto por los monjes en el siglo XV, ha permitido obtener este licor a base de Anís y Badiana. Digestivo y reconfortante al mismo tiempo, corrobora y refuerza el espíritu. Se usa indistintamente sólo o con hielo, como digestivo después de la comida o como licor de postre. Diluido en agua representa una óptima bebida que calma la sed y es corroborante; con la macedonia, en los cócteles y con los dulces les resalta el sabor y la delicadeza. Es definitivamente el mejor corrector del café.

ELIXIR DI CAMOMILLA 30° (ELIXIR DE MANZANILLA 30°)

Licor delicado obtenido de la infusión de flores de manzanilla. Su concentración la hace eficaz como digestivo y relajante.

CENTERBE 30° (CIENTO HIERBAS 30°)

Licor de antigua tradición que deriva de la escuela médica entre el siglo XV y XVI donde se loaba la “*Terriaca Universal*” (producto compuesto de 99 elementos de las resaltadas características medicinales). Amargo y decidido, es un gran digestivo.

CENTERBE 60° (CIENTO HIERBAS 60°)

La misma fórmula de la anterior, pero con mayor graduación.

CHERRY BRANDY 30°

Delicado y aromático, transfiere a través de una copita toda su fragancia y la delicadeza de las cerezas del país. Licor característico de postres. Con el helado, la macedonia o con los dulces les exalta el sabor y la delicadeza

ELIXIR DI LUNGA VITA 28° (ELIXIR DE LARGA VIDA 28°)

Elixir de larga vida no es sólo una metáfora sino que representa un óptimo coadyuvante para superar una lenta digestión. Como bien se sabe, comer bien pero digerir mejor, alarga la vida y una copita después de la comida le mejora su calidad.

ELIXIR DELLA SALUTE (ELIXIR HIERBAS DE LA SALUD 28°)

Licor absolutamente libre de azúcares, decididamente amargo aunque no excesivamente. El justo y dosificado equilibrio de las plantas officinales que caracterizan su actividad digestiva, lo hacen agradable si bien amargo.

ELIXIR AL MIELE 30° (ELIXIR A LA MIEL 30°)

Con la miel de nuestras colmenas se obtiene este delicadísimo licor dulce, agradable, para beber a sorbos en cualquier momento del día, pero sobre todo durante las largas, frías e interminables jornadas de invierno.

ELIXIR DI CAFFÈ 33° (ELIXIR DE CAFÉ 33°)

De la semilla de la *coffea arabica* los monjes extraían este placentero licor rico en aroma y en perfume. Por cada litro de licor hay 200 g de café moka. Con una copita se descubre la fuerza y la energía de un buen expreso.

GRAN RISERVA 45° (GRAN RESERVA 45°)

Es un brandy autóctono con el gusto de la verdadera tradición italiana, hecho con amor y maestría; envejecido en antiguas botas de roble, manifiesta el vigor y el cuerpo de un licor fuerte, decidido y aromático.

MANDARINO 35° (MANDARINA 35°)

Dulces, delicadas y fragantes, las mandarinas de Sicilia, representan la materia prima con la que, con sabiduría y atención, los monjes obtienen este delicadísimo licor.

NOCINO 30° (LICOR DE NUECES 30°)

La particular técnica extractora, ha permitido la obtención de este particular licor a partir del ruezno de nuez.

Digestivo y reconfortante al mismo tiempo, corrobora y refuerza el espíritu.

Se usa especialmente sólo o con hielo, como digestivo después de las comidas o como licor de postre.

Diluido con agua representa una óptima bebida que corrobora y calma la sed; concordante con la macedonia y con los dulces, les resalta el sabor y la delicadeza.

SAMBUCA 40°

El saúco, de cuyas bayas se obtiene este licor aromático, tiene características refrescantes y digestivas. Sus flores blancas, dulces y delicadas, han representado durante siglos el punto de referencia de los monjes como un óptimo digestivo y calmante de la sed.

Se utiliza normalmente sólo o con hielo, como digestivo después de las comidas o añadiéndolo al café y al café de cebada.

Diluido en agua apacigua la sed y con macedonia o con dulces les resalta el sabor y la delicadeza.

AMARETTO DEL CERTOSINO 30°

De las almendras amargas se obtiene este apreciadísimo licor de sabor muy agradable.

En cóctel, con macedonia, con helado o con seltz y hielo representa una perfecta solución al bochorno del verano.

ELIXIR DI LUNGA GIOVINEZZA 30° (ELIXIR DE LARGA JUVENTUD 30°)

Para mantenerse vigoroso y fuerte, para afrontar la vida con la justa determinación y sobre todo para beber un buen digestivo.

Sin duda no permaneceréis jóvenes, pero seguramente se os alejará la vejez.

LIMONCELLO 30°

Obtenido con la infusión de la corteza del limón, su sabor y su perfume son debidos a los purísimos aceites esenciales contenidos en la misma. La tradicional técnica de extracción hace de él un producto excelente, único e inimitable.

Para saborearlo mejor es necesario consumirlo frío o helado; óptimo con macedonia o con helado. Como digestivo y corroborante es muy agradable y refinado.

MENTUCCIA 40° (LICOR DE MENTA 40°)

Licor obtenido de la infusión de plantas de un tipo de menta, la *mentuccia romana*; es muy aromático, delicado y con un dulce sabor. No deja de ser un óptimo digestivo y un agradable licor para tomar por las tardes.

ELIXIR DELL'AMORE 30° (ELIXIR DEL AMOR 30°)

La fórmula y el *modus operandi* del Elixir del Amor se remonta al siglo XVI; hallada en el Recetario Sienés, al final de los 800, por el padre fundador de nuestra familia.

De este licor se produce un número limitado de botellas: sólo 10 cada año, puesto que su elaboración necesita mucho tiempo y una particular atención.

Se aconsejaba para combatir las tibiezas del amor ya que inspiraba un mayor deseo y vigor.

La base consiste en una grappa (aguardiente de orujo) extraída mediante un particular proceso de destilación, donde se añaden plantas officinales capaces de garantizar al producto un perfecto gusto y una extraordinaria eficacia.

ELIXIR DELLA FELICITA' 30° (ELIXIR DE LA FELICIDAD 30°)

Bastarían pequeñas cosas para sentirse feliz; de vez en cuando y de forma casual, nuestros pensamientos nos conducen a través de senderos ya recorridos, donde el recuerdo nos hace reencontrar y revivir un momento de pasada felicidad. En un momento de paz, sentados en la esquina más adecuada y confortable de vuestra casa, junto a una copita de este licor de hierbas, reencontraréis seguramente aquel momento perdido.

Sus principios activos euforizantes muestran su fuerza mayor infundiendo sensación de felicidad y predisponiendo a las mejores relaciones.

LIQUORE MAGICO 30° (LICOR MÁGICO 30°)

Se define así porque expresa toda la magia de un licor único, agradable, aromático, de sobremesa y de postre. Tenéis que probarlo en la magia de un día particular.

ELIXIR AL CAFFÈ D'ORZO 28° (ELIXIR AL CAFÉ DE CEBADA 28°)

Fragante, gustoso y original, añade su particular aroma al del anís generando un digestivo y un superlativo licor para tomar por las tardes. Estudiado para quien no tolera el café y tiene el deseo de beber algo semejante.

AMBROSIA CONSOLATRICE 30°

Definida también como “Néctar de los Dioses”, se obtiene de la maceración en frío de la miel, de la corteza de canela, de los clavos y de la corteza de limón. ¿Era esta la bebida de los Dioses tan alabada por Platón? Quien lo saboree tendrá la tentación de responder que sí. Al acercar el licor a vuestros labios os parecerá de notar el beso de Venus ponerse sobre vosotros.

Utilizad este licor como un energético reconstituyente.

LIQUORE DI FINOCCHIO 22° (LICOR DE HINOJO 22°)

Es el licor de las cuatro semillas, agradable y ligero. Tomado después de las comidas es carminativo y favorece la digestión, consumido frío muestra su máxima expresión.

ELIXIR DI ANICE 28° (ELIXIR DE ANÍS 28°)

No es un anisete, sino un auténtico elixir de anís, rico y penetrante, dulce y aromático. Ayuda a digerir, se puede usar para corregir el café aromatizándolo, pero sobre todo perfuma el aliento.

CHINA TONICO 28° (QUINO TÓNICO 28°)

Antigua fórmula de especiería reproducida exactamente. Es un óptimo tónico, digestivo y corroborante; su aroma amargo y dulce lo hace único en su género.

UNA TANTUM

Llamado así porque no se encuentra siempre disponible y cada producción es diferente de las demás. Es el fruto de la unión de diferentes elementos representados por su disponibilidad en el laboratorio

Es un licor indefinible del cual aseguramos, sabor, sabrosura y su producción genuina; a veces lo imprevisible ejerce un particular encanto que puede reservar agradables sorpresas.

RATAFÍA 28°

Licor obtenido de la maceración y fermentación de las cerezas que con el azúcar producen un licor dulce, delicado y rico de sabor; tomándolo se tiene la sensación de comer una fresca y jugosa cereza.

BALSAMO FRANCESCANO 48° (BÁLSAMO FRANCISCANO 48°)

Este licor arraiga sus propias raíces en el 1400, los archivos del convento de los Frailes Menores (Franciscanos) de S.M.del Paradiso de Viterbo datan su origen en aquella misma época. Los frailes lo producían en forma de «licor espirituoso» para sustituir la escasez de medicinas de la época y para acercarse a la gente analfabeta y sin medios.

Con el pasar de los años su reputación creció hasta el punto que se escribe en el "Recetario Sienes" (1500) un tipo de farmacopea *ante litteram* donde se citan los remedios, sus cualidades y el modo de suministro. Es sin duda en el Recetario Sienés donde se encuentra todo lo que se sabe sobre sus características: "La eficacia y la universalidad de este excelente y precioso bálsamo, ya están comprobadas con la experiencia".

ELIXIR ALOE 18°

Alcoholado de *Aloe arborescens* y miel, inspirado en la receta original de Sor María Zatta.

Tónico y corroborante que resalta y rinde biodisponibles las cualidades officinales del Aloe.

Uso: agitar bien antes de usar y tomar una cucharada 20-30 minutos antes de las comidas.

ELIXIR ALLA LIQUIRIZIA 24° (ELIXIR DE REGALIZ 24°)

De una antigua fórmula de familia, cuando se usaba licuar el puro jugo de regaliz produciendo un licor del sabor singular y agradable. Óptimo digestivo y apreciado licor para tomar por las tardes.

MONASTERIO DE MONTESENARIO

(Siervos de María)

La comunidad monástica de los Siervos de María ha llevado adelante y ha continuado la tradición licorística que ha marcado su historia en los últimos siglos y que ha representado un magnífico medio de comunicación y apostolado.

GEMMA D'ABETO 30° (GEMA DE ABETO 30°)

Licor aromático producido con la infusión de gemas de abeto u otras plantas medicinales. Es delicioso con el café y combina bien con la pastelería.

AMARO BORCHINI 32°

Clásico licor amargo de antigua tradición extraído de la infusión de hierbas medicinales.

ELIXIR CHINA 32° (ELIXIR QUINA 32°)

Con las raíces de *China calissaia* se produce este licor delicadamente amargo y con propiedades digestivas y corroborantes

ALKERMES 26°

Licor típico para la pastelería, en otros tiempos utilizado para dar sabor a pasteles y helados. Su peculiaridad es que, a diferencia de otros, se obtiene sólo de la infusión de hierbas aromáticas.

MONASTERIO DE VALLOMBROSA

(Monjes Benedictinos Valleumbrosianos)

“...Vallombrosa, así fue llamada una abadía rica y bella, amén de religiosa y cortés con cualquiera que llegaba”(Ludovico Ariosto)

La antigua tradición de los Monjes Valleumbrosianos; siguiendo la regla: ”*Ora et Labora*” se ha revuelto en el pasado a la atención de las ánimas y de los enfermos, en los años donde el único consuelo farmacológico llegaba con los saberes empíricos de los *Semplici*.

Los Monjes se han distinguido por su tradición y cultura, pero sobretodo por sus conocimientos remotos sobre la preparación de medicinas, pociones, bálsamos para aliviar y solventar los males de aquellos tiempos.

Desde el 1780, año en el que el doctor y profesor Padre Rimbotti, fundó el Laboratorio Farmacéutico de S. Trinità a Florencia, hubo una continua investigación empírica y científica.

La exigencia de poder conservar en el tiempo y hacer transportables los productos curativos persuadieron a los monjes a utilizar otras formas galénicas diferentes de las infusiones. Por falta de conocimientos de química (ciencia descubierta sólo muchos siglos después) empezaron a experimentar con la destilación (esencias, concentrados), a usar excipientes más estables como el alcohol (alcoholados, elixires, extractos, licores) y a mezclar entre ellos diferentes elementos creando sinergias de gran efecto terapéutico.

Hoy en día aquella estructura ya no es lo que era, porque vencida y oscurecida por la química, por los productos de síntesis y por la moderna investigación científica.

Las antiguas medicinas ya no existen pero siguen vivas sus fórmulas que precisamente los monjes utilizan redimensionando su trabajo y todavía hoy crean licores y cosméticos que se inspiran a la vieja tradición. Son el fruto de una cuidadosa labor con plantas officinales, con métodos y máquinas tradicionales que configuran la síntesis de siglos de saber, aplicación al trabajo, escrupulosa atención de las sustancias utilizadas y minuciosa preparación.

LIQUORE VALLOMBROSA 37° (LICOR VALLOMBROSA 37°)

Tónico digestivo, aromático, obtenido de la infusión de resinas y bálsamos, característicos de los bosques que rodean la abadía.

Su aroma y su apetitoso sabor son agradables para todos los paladares y también los más exigentes.

AMARO 80 30°

Amaro placentero y eficaz; compuesto de plantas officinales espontáneas y esencias amargas. Para terminar una comida copiosa resulta muy útil y apreciado como buen digestivo.

DRY GIN VALLOMBROSA 47°

“...de la infusión de las bayas perfumadas de junípero nacía este aromático licor...” así se expresaba un viandante del pasado siglo degustando el Dry Gin de Vallombrosa. Producido con el junípero autóctono del sotobosque de Vallombrosa, recogido en el mejor periodo balsámico y sin pesticidas.

Óptimo sólo, como corrector del café, té u otras bebidas, insustituible para los cócteles. Está apreciado en todo el mundo, sobre todo en los países anglosajones, conocidos como grandes productores y consumidores de Ginebra, los cuales lo reputan mejor que la suya.

ELIXIR DI ERBE DELLA SALUTE 38° (ELIXIR DE HIERBAS DE SALUD 38°)

Licor muy agradable preparado, gracias a una antigua fórmula, con plantas aromáticas de distinguidas virtudes benéficas. Es un excelente aperitivo y digestivo, puede tomarse con agua antes de comer o sólo, después de las comidas.

Diluido en un vaso de agua fría es un calmante superlativo de la sed y con el café representa la justa unión entre dos substancias que ya son por sí mismas aromáticas y estimulantes.

MONASTERIO DE CAMALDOLI

(Monjes Benedictinos Camandulenses)

Camaldoli lleva a sus espaldas 1000 años de historia. Acompañarlo en la historia es en realidad equivalente a seguir una gran aventura del espíritu, vivida por monjes y monjas tocados por su gran pasión por Dios, suscitada en ellos por el ejemplo y la disciplina de San Romualdo (+1027).

Personas y comunidad capaces de grandes lanzamientos creativos y de turbaciones. Fundada entre el 1024 y el 1025 por San Romualdo, monje benedictino (+1027), ahueca sus propias raíces en la antigua tradición monástica del Oriente cristiano y en aquella del Occidente que se reconoce en S. Bendito (s.V-VI).

AMARO TÓNICO 21°

Digestivo natural con la justa armonía de sabor obtenida mediante la oportuna dosificación de sustancias agrias, amargas y hierbas alpinas, todo redondeado y modelado por la presencia de un particular café de monte muy aromático.

ELIXIR DELL'EREMITA 27° (ELIXIR DEL ERMITAÑO 27°)

Una nota agria armoniosamente integrada a sustancias aromáticas y un ligero toque de menta dan al conjunto el justo tono de agradable frescor.

LACRIMA D'ABETO 33° (LAGRIMA DE ABETO 33°)

Sabor moderadamente aromático obtenido con el empleo de hierbas alpinas y plantas aromáticas de monte.

LAURUS 48°

Licor a base de hojas de laurel con una sabia mezcla de hierbas aromáticas y balsámicas integrada por el empleo de esencias agrias y de manzanilla, lo hacen un excelente licor para después de comer y un perfecto aromatizante del café, helado y bebidas refrigerantes.

AMARO RABARBARO 12,5° (AMARO RUIBARBO 12,5°)

Digestivo, tónico y corroborante. Licor de baja graduación, obtenido de la infusión de 24 hierbas: ruibarbo chino, angélica, manzanilla, cuasia, mirra, centaurea menor, alcachofa, cardo mariano, saúco, genciana, naranjo amargo, naranjo dulce, cálamo aromático, salvia oficial, zedoaria, cardamomo, ginseng, rábano silvestre, guaraná, germen de trigo, haba tonka, soja, eleuterococo.

Obtenido según la fórmula original del Amaro Ruibarbo analcohólico, de la antigua farmacia de Camaldoli, enriquecido por la aportación de otras plantas de marcada virtud oficial es un licor agradable con una justa armonía de sabores.

El Amaro Ruibarbo es útil como digestivo y estimulante; su baja gradación permite su consumo también a las personas que no se les aconseja beber superalcohólicos.

Sólo, después de las comidas, es un óptimo digestivo y con agua con gas o seltz es también un incomparable aperitivo.

MONASTERIO DE SAN SILVESTRO ABATE DE MONTEFANO

(Monjes Benedictinos Silvestrinos)

Por tradición, pero sobre todo para ser coherentes con la propia regla (“*Ora et Labora*”) los monjes Benedictinos Silvestrinos del monasterio de San Silvestro Abate cuidan desde siempre las relaciones con la humanidad mediante la oración, el consuelo espiritual y la ayuda material.

Su trabajo, resultado de siglos de estudio, empirismo y sabiduría, se articula con la instrucción y la formación de los jóvenes con el estudio, con la atención al huerto y, sobre todo, con la atención al hombre.

Su tradición centenaria los ha hecho depositarios de fórmulas y productos que todavía se hacen siguiendo las antiguas elaboraciones de un tiempo. Su seriedad, su ética, su experiencia, pero sobre todo su aplicación han conducido a que, todavía hoy en día, se pueda apreciar el fruto de su labor.

ELIXIR ALLA LAVANDA 30° (ELIXIR A LA LAVANDA 30°)

Licor digestivo obtenido de la infusión de flores de lavanda. Es un amaro agradable para tomar después de las comidas, con propiedades estomacales y carminativas. Favorece la digestión y deja un duradero buen sabor de boca.

ROSOLIO ALLA LAVANDA 30° (ROSOLI A LA LAVANDA 30°)

Licor dulce y aromático, fórmula original que enlaza la antigua tradición casera del rosoli con el principio activo de la lavanda; es perfumado y aromático.

La unión, aparentemente extraña, es agradable y saludable. Es el típico licor de postre o para tomar por las tardes. Es realmente delicioso con helado o, diluyéndolo en agua, para obtener una bebida gustosa y aromática.

AMARO BENEDETTINO 28° (AMARO BENEDICTINO 28°)

La particular técnica extractora puesta a punto por los monjes en el siglo XV y la minuciosa selección de las hierbas que componen el licor, configuran las características más importantes de este producto: gran digestivo y buen aperitivo.

AMARO DI SAN SILVESTRO 28° (AMARO DE SAN SILVESTRE 28°)

El antiguo "Silvestrino" llamado así por la población local, contiene hierbas aromáticas y officinales típicas de Montefano.

Su secular tradición lo hace un producto único en su género, aromático y agradable proporciona una óptima sobremesa para cualquier comida.

NOCINO 30°

Las nueces de Montefano son muy conocidas por su tamaño y por su sabor. Pequeñas y con los lóbulos muy blancos, nacen en una zona montaña, fría y azotada por el viento. Mayoritariamente espontáneas, no cultivadas, ofrecen sus frutos a los monjes quienes pacientemente los recogen y utilizan el ruezno (la parte más externa del fruto) para obtener este licor de propiedades únicas.

Con grandes propiedades digestivas, corroborante y a la vez un magnifico licor de postre.

AMARISSIMO 28° (AMARÍSIMO 28°)

Es un singular licor que se obtiene de la maceración en frío de plantas medicinales sin añadir otras sustancias; es completamente libre de azúcares y dulcificantes. Es un óptimo digestivo que manifiesta, sin edulcorantes artificiales, todo el sabor y la calidad de los principios activos vegetales que lo componen.

VINOS LICOROSOS DEL MONASTERIO

Siguiendo una antigua técnica, dada la pobreza de aquellos tiempos, los monjes se las ingeniaron produciendo, para ellos mismos y para los demás, vino licoroso de prestigio utilizando la sobreproducción de su vino común.

Para ello éstos utilizaban, además del vino, plantas officinales de la zona y miel; esta mezcla convenientemente dosificada rectificaba su sabor convirtiéndolo en un agradable vino de postre para beber sólo o acompañando” dulces secos” y fruta confitada.

VINO AROMATICO NERO (VINO AROMÁTICO NEGRO)

Vino tinto excelente, aromático y fuerte. Se puede tomar también como un aperitivo, la presencia del ajeno y de la canela resaltan sus características aperitivas y digestivas.

VINO CORDIALE (VINO CORDIAL)

Agradable, fortificante, óptimo para después de las comidas y perfecto sucedáneo de Vino Santo para beber con "dulces secos” y fruta seca.

MONASTERIO DE S. VINCENZO MÁRTIR DE VASSANO ROMANO

(Monjes Benedictinos Silvestrinos)

AMARO DI S. VINCENZO (AMARO DE S. VICENTE)

Producido con las hierbas officinales características de los campos romanos, es un excelente estomacal y resulta agradable de beberlo y no únicamente después de las comidas.

ABADÍA DE CASAMARI

(Monjes Cistercienses)

La abadía fue construida en el 1203 y consagrada en el 1217. Es uno de los más importantes monasterios italianos de arquitectura gótica cisterciense. Para los cistercienses el modo de emplear hierbas y preparar pociones con finalidad terapéutica es tan antiguo como su Orden. Desde siempre se han preocupado de elaborar infusiones, ungüentos y jarabes para el tratamiento de trastornos y enfermedades tanto de ellos mismos, como de los peregrinos y quien fuera que llamase a la puerta del monasterio.

FERROCHINA COMPOSTO 25° (FERROQUINA COMPUESTO 25°)

Fuerte reconstituyente, amaro rico en hierro.

ELIXIR S. BERNARDO 27°

Amaro tónico, regulador de las funciones digestivas y óptimo aperitivo; eficaz para las digestiones difíciles, el estreñimiento y la languidez del estómago.

ELIXIR SETTE ERBE 47° (ELIXIR SIETE HIERBAS 47°)

Amaro seco y digestivo.

GRAN LIQUORE CASAMARI 38° (GRAN LICOR CASAMARI 38°)

Es la tradicional especialidad de los cistercienses de Casamari. Es delicado y exquisito, idóneo a todas horas, armonioso en sus compuestos, repone y apaga la sed si es diluido en agua.

CEREA TE LIQUOR 38° (CEREA TE LICOR 38°)

Excelente como licor para las grandes ocasiones.

RHUM FANTASÍA 65° (RON FANTASÍA 65°)

Óptimo ron de cócteles, placentero y aromático.

TRE GIGLI 54° (TRES AZUCENAS 54°)

Brandy autóctono que no tiene nada que envidiar al producido por nuestros primos franceses.

ROSOLIO STOMATICO 32° (ROSOLI ESTOMÁTICO 32°)

Digestivo y estomacal, es placentero al paladar y óptimo para el estómago.

SAMBUCA CASAMARI 35°

De las flores del saúco los monjes obtienen este licor, aromático y delicado.

ROSOLIO DI MANDARINO 34° (ROSOLI DE MANDARINA 34°)

Delicado y aromático, rico en las esencias de las mandarinas de Calabria

ROSOLIO DI CAFFÉ 32° (ROSOLI DE CAFÉ 32°)

Se obtiene, con un peculiar método, de las mejores mezclas de café.

Es un concentrado que, junto al delicioso sabor, une fuerza y carácter.

TINTURA IMPERIALE 90° (TINTURA IMPERIAL 90°)

Más de dos siglos de celebridad : la especialidad fue creada por el monje Fra Eutimio en el 1766.

« Esencia entre el mistra (licor de anís) y el ajenjo con otros jugos medicinales, exquisita... bastan algunas gotas para transmutar un vaso de agua en una especie de ópalo paradisíaca » Gabriele D'Annunzio.

- unas gotas en el agua hacen una bebida que apaga la sed y es exquisita ;
- pocas gotas tonifican y hacen deliciosos café, té y leche;
- una cucharilla en un vaso de agua elimina las molestias de una mala digestión;
- útil para quien viaja porque mitiga las incomodidades del estómago producidas por el movimiento de los medios de transporte;
- usado para la higiene, desinfecta la boca y perfuma el aliento.

CERTOSA DE TRISULTI

(Monjes Cistercienses)

Son ocho las especialidades de la Certosa de Trisulti y todas derivan de la armoniosa combinación de distintas hierbas recogidas por los alrededores del Monasterio.

AMARO CIENTERBE 30° (AMARO CIEN HIERBAS 30°)

Gran aperitivo y digestivo.

ALPESTRE 38° (ALPINO 38°)

Exquisito licor vegetal efluvio de aromas alpinos.

VEGETALE 38° (VEGETAL 38°)

Licor dulce y riquísimo de hierbas.

MILLEFIORI 38° (MIL FLORES 38°)

Licor dulce y muy delicado.

TRISULTI BRANDY 45°

Seco, preparado con hierbas digestivas.

SAMBUCA 36°

Por su antigua fórmula creada por los monjes Certosinos de Trisulti se puede considerar la abuela de las sambucas.

ANISSETA 35° (ANISETE 35°)

Licor muy delicado, alaba siglos de historia.

GOCCE IMPERIALI 90 (GOTAS IMPERIALES 90°)

Típica especialidad cisterciense inventada por Fra Eutimio en el 1800. Está compuesta de numerosas infusiones de hierbas y puede usarse de la misma manera que las Gotas imperiales de la Abadía de Casamari.

MONASTERIO DE MONTEOLIVETO MAYOR

(Monjes Benedictinos Olivetanos)

La congregación de Monte Oliveto Mayor radica su origen en la vocación inicialmente ermitaña y después cenobítica, de algunos nobles sieneses como Bernardo Tolomei (1272-1348), Patrizio Patrizi y Ambrogio Piccolomini, los cuales en el 1313 se retiraron en un lugar solitario, llamado Acona, sucesivamente Monte Oliveto, a unos 30 kilómetros de Siena, deseosos de instituir “una escuela del servicio divino” (Regla Benedictina).

La “charta foundationis” del Monasterio Sancta Mariae de Oliveto en Acona lleva fecha del 6 de marzo del 1319; tres días después, los fundadores recibieron del vicario del obispo de Arezzo el hábito monástico blanco, profesando la regla de San Bendito.

FLORA DI MONTEOLIVETO 38° (FLORA DE MONTEOLIVETO 38°)

Producido con 23 especies de hierbas aromáticas y medicamentosas; tónico y digestivo, este licor ha conquistado una gran fama a lo largo de los siglos

ELIXIR CAFFÈ 31° (ELIXIR DE CAFÉ 31°)

Fuerte, agradable e intenso.

CHINA DI MONTEOLIVETO 21° (QUINA DE MONTEOLIVETO 21°)

Es un licor extraído de la corteza de quina. Es uno de los primeros productos farmacéuticos-saludables de la antigua farmacia de los Monjes de Monte Oliveto.

GOCCIA AMARA 31° (GOTA AMARGA 31 °)

Amaro, tónico digestivo.

TRE MONTI 48° (TRES MONTES 48°)

Es un verdadero brandy muy apreciado por los entendidos.

SAMBUCA DI MONTEOLIVETO 40° (SAMBUCA DE MONTEOLIVETO 40°)

Desde hace cuatro siglos, este licor está producido por los Monjes de Monte Oliveto.

MONASTERIO DE CHIARAVALLE DE LA COLOMBA

(Monjes Cistercienses)

CIENTERBE 14° (CIEN HIERBAS 14°)

Amaro, tónico, digestivo de baja graduación muy eficaz en las digestiones difíciles.

CIENTERBE 60° (CIEN HIERBAS 60°)

Versión más fuerte de la anterior.

ELIXIR S. BERNARDO 30°

Amaro, tónico, regulador de las funciones digestivas y óptimo aperitivo.

GRAN LIQUORE CHIARAVALLE 35° (GRAN LICOR CHIARAVALLE 35°)

Es el típico y el más prestigioso entre los seculares productos de los Cistercienses de Chiaravalle, recabado con gran maestría de plantas seleccionadas, de sabor amargo y con acción saludable y restauradora.

P.P. TRAPISTAS DE LAS TRES FUENTES

(Monjes Trapistas)

Los licores de los Padres Trapistas, originarios de una secular tradición y de minuciosos y profundos estudios de los fenómenos naturales y en especial del mundo de las hierbas medicinales y oficinales.

Gracias a esta experiencia y a la continua observación de la naturaleza, los Padres Trapistas han producido licores de un particular sabor y que, por sus específicas formulaciones, no dejan de ejercitar una acción benéfica en el organismo.

Y siempre con el completo respeto al propio estilo de vida y a la Naturaleza, de la cual han aprendido los secretos de la preparación de los licores. La elaboración de los productos todavía es completamente artesanal y se utilizan sólo y exclusivamente productos naturales. Los licores de los Padres Trapistas mantienen la pureza y el sabor típicos de los licores caseros que determinan los fundamentos de la tradición licorística de nuestro país. Además poseen un carácter distintivo de delicadeza fruto de saberes sagaces y de atentos procedimientos de preparación, celosamente conservados y transmitidos oralmente.

ESTRATTO DI EUCALIPTUS 40° (EXTRACTO DE EUCALIPTO 40°)

Obtenido de la infusión en frío de las hojas de eucalipto, fue precisamente un monje trapista quien lo importó por la primera vez de la Australia al final del 700 (una curiosidad:

aquella especie de eucalipto, concretamente el *globulus*, ya no crece en Australia pues vive sólo en Italia).

Es desde aquella época que los Monjes Trapistas obtienen un extracto que es ampliamente utilizado para las fiebres malarias y que hoy representa un óptimo coadyuvante para las afecciones de las vías respiratorias superiores.

EUCALITTINO 38° (EUCALIPTINO 38°)

Licor agradable, estomacal y óptimo corroborante, obtenido de la maceración de hojas de eucalipto. Su perfume es intenso y penetrante pues es extremadamente placentero al olfato y al paladar. Su sabor es exquisito con un postgusto largo y persistente, dulce en su punto justo y de óptimo carácter. Las propiedades balsámicas del eucalipto y la sensación de agradable frescor regalan una experiencia completa y única para todo el organismo, interesando el gusto, el olfato y el estómago.

Se toma bien solo o con hielo, como digestivo o como aperitivo.

ANISSETA 32° (ANISETE) 32°

Licor a base de esencia de Anís y Badiana.

Es un licor del perfume intenso de anís y regaliz, que se puede utilizar como digestivo o como licor de postre, solo o con hielo. Diluido en agua es perfecto para apagar la sed, constituye un excelente corrector del café y exalta el sabor y la delicadeza de macedonia, cócteles y dulces. Con el pasar de los siglos los Padres Trapistas originaron la particular técnica de extracción que permite la obtención de este singular licor. Gracias al principio activo del extracto, que resulta ser su ingrediente principal (el aneto), posee propiedades digestivas, estomacales carminativas y galactogénicas.

LIQUORE DEL PELLEGRINO 40° (LICOR DEL PEREGRINO 40°)

Es un licor estomacal, delicado y de sabroso paladar.

AMARO D'ERBE 27° (AMARO DE HIERBAS 27°)

Es un amaro delicioso, constituido por una solución hidro-alcohólica de infusiones vegetales. Está compuesto por particulares plantas aromáticas y officinales, representa un óptimo digestivo después de una comida copiosa y es un acompañante ideal para la sobremesa. Puede tomarse a sorbos como aperitivo, con hielo y seltz.

20 ERBE 40° (VEINTE HIERBAS 40°)

Extraído según una antigua fórmula española, compuesto de veinte hierbas aromáticas; resulta un óptimo y placentero digestivo.

FERNET 45°

Licor obtenido de la extracción de raíces aromáticas y hierbas amargas y medicinales de virtudes terapéuticas. Placentero y perfumado se puede tomar en cualquier período del año, además es óptimo como digestivo y como aperitivo.

La mejor manera para degustarlo es la más clásica: solo y a temperatura ambiente.

Perfecto para aromatizar el café, en verano se convierte en una espléndida bebida que añadida al agua y con un poco de menta apaga la sed.

LIMONE 32 (LIMÓN 32°)

Licor muy perfumado y delicioso a partir de la infusión de corteza de limón. Pariente del famoso “limoncello” es único e inimitable pues sacado de una receta especial y producido con una extraordinaria técnica extractiva por parte de los Padres Trapistas. Gracias a ella se exaltan las propiedades agradables de los purísimos aceites esenciales que contiene. Es un licor para tomar frío o helado, como digestivo y tónico. Es además un gran refrescante con agua tónica y un gran exaltante de los cócteles, fresas, macedonias y helados.

CREMA CAFFÈ 28° (CREMA CAFÉ 28)

Infusión natural de café. De la semilla de la *Coffea arabica L.* los Padres Trapistas acostumbraban a extraer este delicioso licor lleno de perfume y de aroma. Es un licor con la capacidad de transmitir energía y placer del intenso perfume y de las conocidas propiedades que derivan de las especiales mezclas de café utilizadas.

NOCINO 32° (LICOR DE NUECES 32°)

Licor producido con la maceración del ruezno de nueces (tradicionalmente recolectadas en la noche de S. Juan) y puesta en infusión con canela, clavos, corteza de limón y otras sustancias vegetales.

Es un licor extremadamente aromático y de perfume intenso, de sabor corpulento y estimulante, digestivo y tónico al mismo tiempo.

La manera más sencilla y tradicional para degustar el Nocino es servirlo solo y a temperatura ambiente o con hielo, tanto como digestivo de sobremesa como licor de postre.

La difusión y el trenzado enlace con la cultura alimenticia del lugar han ampliado sus modalidades de empleo hacia nuevas variantes: diluido en agua como excelente bebida corroborante y que apaga la sed en verano, o caliente como un ponche durante el invierno. Servido con la macedonia, con los dulces y helados (especialmente crema y vainilla), les resalta su sabor y su delicadeza creando refinados postres.

GRAPPA ETRUSCA TRE FONTANE 40° (GRAPPA ETRUSCA TRES FUENTES 40°)

No nos tiene que maravillar una tal denominación de la grappa pues hoy sabemos que los Etruscos, con una especie de destilador, obtenían un fuertísimo licor que se usaba en las ceremonias religiosas. No sería erróneo pensar que podría ser una grappa *ante literam*.

ROSOLI 30°

Los Rosolis nacen de una antigua tradición monástica. Se producían para utilizar aquellos frutos que de otra manera se derrochaban y para poder ofrecer al huésped, cansado y desanimado un cordial que lo reconciliara consigo mismo y con la vida.

Agradable y delicado se toma bien al natural o con hielo.

De cuerpo y aroma deliciosos, pueden representar una perfecta unión con dulces, helados y macedonia.

ROSOLIO ALL'ALBICOCCA (ROSOLI ALBARICOQUE)

(*Prunus armeniaca*)

La “Manzana de Armenia”, como lo definían los Romanos, tiene grandes propiedades nutritivas. Rica en vitamina A, es perfecta para los licores y mermeladas.

ROSOLIO ALL'AMARENA (ROSOLI A LA GUINDA)

(*Prunus cerasus*)

Delicada y áspera, esta cereza salvaje da al licor una particular nota aromática.

ROSOLIO ALL'ARANCIO (ROSOLI A LA NARANJA)

(*Citrus aurantium*)

Dulces y jugosas, las naranjas de Sicilia, representan el punto de fuerza de este licor dulce y delicado.

ROSOLIO ALLA FRAGOLA (ROSOLI A LA FRESA)

(Fragaria vesca)

Por su riqueza en vitaminas, azúcares y sales minerales, la fresa es un óptimo fruto precioso para la salud.

Se confirma su utilidad y su uso encontrándola citada en la Biblia, en la mitología y en los más antiguos tratados de medicina y de botánica.

ROSOLIO AL LAMPONE (ROSOLI A LA FRAMBUESA)

(Rubus idaeus)

Al “Espino dell’Ida”, definido así por Plinio el Viejo puesto que crecía vigoroso en el monte Ida, se le atribuían antiguamente virtudes divinas y terapéuticas.

ROSOLIO AL LIMONE (ROSOLI AL LIMÓN)

(Citrus limonum)

De todos los frutos ninguno ha recibido tantos elogios como el limón, utilizado desde la antigüedad como panacea universal; ricos de elementos preciosos para mejorar nuestra salud.

ROSOLIO AL MIRTILLO (ROSOLI AL ARÁNDANO)

(Vaccinium myrtillus)

De las gustosas bayas de los arándanos se obtiene este rosoli aromático y delicioso.

ROSOLIO ALLA PESCA (ROSOLI AL MELOCOTÓN)

(Prunus persica)

El sabor del verano se encierra en este fruto apreciado por su dulzura y por su perfume delicado y persistente.

ROSOLIO AL POMPELMO (ROSOLI AL POMELO)

(Citrus decumana)

Fruta exótica de sabor un poco amargo, da a este rosoli un rasgo distintivo característico de sabor y de perfume.

ROSOLIO ALLA ROSA (ROSOLI A LA ROSA)

(Rosa canina)

Es el clásico rosoli (licor de rosa) del cual derivan todos los demás. Dulce, delicado y perfumado recuerda la verdadera antigua tradición, cuando bastaba una copita de licor para crear un clima de amistad y alegría.

GRAPPE

“Líquido espirituoso obtenido por la destilación de la casca”.

Esta es la definición del licor por antonomasia, característico de nuestras tierras. Su origen es tan lejano que no la podemos datar exactamente, pues los indicios más remotos de rudimentarios alambiques aparecen en Mesopotamia durante en IV milenio a C.

Se vuelven a encontrar indicios en la época helenística hasta que los Árabes que entre el 600 y 800 empiezan estudios científicos sobre el arte de la destilación. Del vino y de la casca (residuo de la vinificación) se obtiene un destilado definitivo “*Alcool vini*” o “*Aqua ardens*” (aguardiente).

La Escuela Medica de Salerno (1100) usaba normalmente, como remedio curativo, “*l’aqua vitae*” (de aquí el sinónimo de grappa, aguardiente) transmitida hacia nosotros con el código del “*Magister Salernitanus*” (1167).

Es en este período que el aguardiente o grappa empieza su verdadero ascenso, primero exclusivamente en el campo médico y más tarde en el uso cotidiano como: “Espirituoso licor que vigoriza la mente y el cuerpo”.

“Esencia maravillosa, verdadera agua de la inmortalidad”, Arnoldo de Villanova loaba así el aguardiente de vino.

De sabor fino pero robusto, de aroma delicado pero decidido, jóvenes o envejecidas, éstas están conseguidas con la casca de las mejores viñas según la ultra secular tradición de destilación italiana.

La grappa, definida como “Licor de los pobres”, tiene origen remoto.

Los árabes conocían todos los secretos de la destilación, fueron ellos que importaron en Italia la grapa, en una comunidad monástica meridional. Desde entonces la técnica se ha perfeccionado mucho, pero nosotros, todavía hoy usamos los métodos de un tiempo.

La italianísima grappa se ha convertido en los últimos años en un licor de prestigio y de muy buena reputación. Ésta se obtiene de la destilación de la casca y, si se utiliza con parsimonia, puede resultar saludable, buen digestivo u óptimo corrector del té, con el cual se obtiene una bebida aromática y agradable.

DIFERENTES TIPOS DE GRAPPA

La familia de la grappa se distingue en 4 categorías: grappas jóvenes, grappas envejecidas, grappas aromáticas, grappas aromatizadas.

Las grappas jóvenes se comercializan pasados 6 meses del refinamiento.

Las grappas envejecidas, se conservan durante uno o más años, en recipientes de madera, de los cuales adquieren perfumes y aromas.

Las grappas aromáticas derivan de casca de monoviñas que poseen una aroma particular con la capacidad de trasmitirse durante la destilación (por ejemplo de Pinot, de Picolit...).

Las grappas aromatizadas, finalmente, reciben un determinado sabor a través de la maceración de sustancias aromáticas de fruta o esencias producidas de la destilación de especias (por ejemplo grappa a la pera, grappa al melocotón, grappa al limón, etc.)

GRAPPE MONOVITIGNO

GRAPPA DI AMARONE

GRAPPA DI BARBERA

GRAPPA DI BARDOLINO

GRAPPA DI BAROLO STRAVECCHIA

GRAPPA DI BRACHETTO

GRAPPA DI CABERNET

GRAPPA DI DOLCETTO

GRAPPA DI MERLOT

GRAPPA DI MOSCATO STRAVECCHIA

GRAPPA DI PICOLIT

GRAPPA DI PINOT

GRAPPA DI PINOT CHARDONAY

GRAPPA DI PINOT GRIGIO

GRAPPA DI PROSECCO

GRAPPA DI MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA

Proveniente de la casca del moscatel Passito de Pantelleria tiene un tenue color ámbar y un perfume muy delicado, involucrante con gran personalidad.

Entre las múltiples sensaciones advertiréis como resaltan la "salvia sclarea", los pequeños frutos de bosque, el pomelo y la vainilla. El sabor es rico, envolvente y tiene un cuerpo sedoso que permanece por largo tiempo en el paladar.

GRAPPA DI SYLVANER

Actualmente la única grappa de Sylvaner producida en Italia. La casca utilizada en la destilación se recoge muy cuidadosamente y se fermenta en pequeños recipientes de acero fabricados expresamente.

Esta grappa presenta un bouquet muy fino y elegante y con aromas particularmente delicados y suaves.

ABBAGNAC

El Abbagnac es un destilado de casca de Traminer aromático de la Abadía de Novacella y se refina por lo menos seis meses en recipientes de roble. Es por esta razón que dicha grappa es de color tabaco claro y empareja a un bouquet afrutado y completo un espectro aromático muy rico.

El Abbagnac se tiene que apreciar gota por gota puesto que anualmente se producen solo 3000 botellas de 0.7 litros.

GRAPPE POLIVITIGNO

GRAPPA DELLA CASA (40°) (GRAPPA DE LA CASA 40°)

Aromática y fuerte como corresponde a un verdadero aguardiente de casca.

Está envejecida en barriles durante 5 años donde recoge una aroma particular que la hace única en su género.

Es verdaderamente el corazón del destilado, exprime un fuerte carácter a través del perfume y la intensidad del gusto.

GRAPPA CLASSICA DI ANTICA DISTILAZIONE (40°) (GRAPPA CLÁSICA DE ANTIGUA DESTILACIÓN 40°)

Es la grappa que más nos caracteriza porque es fuerte, seca, decidida y particularmente aromática.

GRAPPE AROMATIZZATE (GRAPPAS AROMATIZADAS)

Grappa enriquecida con plantas officinales. Esta particular unión ha permitido crear ventajosas sinergias de acción entre la grappa y la planta officinal contenida; el resultado que se obtiene es un producto saludable con la capacidad de satisfacer el paladar.

El bouquet no se altera, pero el gusto particular conferido a la grappa por la planta, le exalta la aroma haciéndola más pronunciada y le modifica sólo algunos aspectos para rendirlos más agradables y suaves.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLA CANNELLA (GRAPPA AROMATIZADA A LA CANELA)

(*Cinnamomum zeilanicum*)

Se usa la corteza de las ramas más jóvenes que confieren a la grappa un particular sabor aromático y especiado.

No se usa sólo en cocina o en licorería, sino también en medicina gracias a las notables virtudes estomacales y carminativas.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLE FRAGOLINE (GRAPPA AROMATIZADA A LAS FRESAS DE BOSQUE)

(*Fragraria vesca* spp.)

Fresas de bosque, más pequeñas y gustosas que las de cultivo enriquecen los destilados con su gusto delicado, pero ligeramente selvático.

GRAPPA AROMATIZZATA AI FRUTTI DI BOSCO (GRAPPA AROMATIZADA A LOS FRUTOS DE BOSQUE)

Está representada por una mezcla de frutos: frambuesa, fresa y arándanos.

GRAPPA AROMATIZZATA A LA GENZIANA (GRAPPA AROMATIZADA A LA GENCIANA)

(*Gentiana lutea*)

Gentiana de Gentium último rey de Illiria que le descubrió sus virtudes y que fue el primero en utilizarla con finalidad terapéutica, *lutea* amarilla por el color de sus flores.

Tiene propiedades amargas, aperitivas, digestivas, aromáticas y eupépticas.

GRAPPA AROMATIZZATA AL GINEPRO (GRAPPA AROMATIZADA AL ENEBRO) (*Juniperus communis*)

La grappa de enebro se parece mucho al gusto de la ginebra, pero le redondea las notas mordaces.

Esta planta se ha usado desde la antigüedad no sólo como remedio curativo. Hierommys Bock en el 1539 estudiando sus propiedades terapéuticas y dándose cuenta de las amplias posibilidades de empleo, así la definía: “Sin duda no es posible describir el poder y la virtud del enebro”, pero es también corrector del sabor en cocina y ... en las grappas

GRAPPA AROMATIZZATA AL LIMONE E SALVIA (GRAPPA AROMATIZADA AL LIMÓN Y SALVIA)

(*Salvia officinalis*)

Los egipcios la utilizaban para la preparación de un producto fermentado, ligeramente alcohólico que favorecía el parto a las gestantes. La Escuela Médica Salernitana hizo de ella una *panacea* universal (*Salvia salvatrix ortus sanitatis*). Aromática, deliciosamente resinosa.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLA LIQUIRIZIA (GRAPPA AROMATIZADA AL REGALIZ)

(*Glycyrrhiza glabra*)

Del griego *glikos* (dulce) y *riza* (raíz) ésta no explica únicamente una acción edulcorante (dulcifica 80 veces más que el azúcar), además es digestiva y emoliente.

GRAPPA AROMATIZZATA AL MIELE IN FAVO (GRAPPA AROMATIZADA A LA MIEL EN EL PANAL)

Simbiosis perfecta entre la grappa y la miel pues confieren una a la otra particulares características de gusto; esto produce una grappa placentera, aromática y abocada.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLE MORE (GRAPPA AROMATIZADA A LAS MORAS)

(*Rubus fruticosus*)

Con el fruto de la mora se obtiene una grappa de un especial sabor que todos tendrían que degustar.

GRAPPA AROMATIZZATA AL PINO MUGO (GRAPPA AROMATIZADA AL PINO DE MONTAÑA)

(*Pinus mugo*)

Enriquece la grappa de sustancias resinosas, balsámicas y le confiere un sabor delicado y gustoso.

GRAPPA AROMATIZZATA AL PRUGNOLO (GRAPPA AROMATIZADA A LA ENDRINA)

(*Prunus spinosa*)

Prunus del griego *proùmne*, *spinosa* porque posee espinas; rica en frutos con forma de baya, muy astringente, que confieren a la grappa un placentero sabor áspero.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLA RUTA (GRAPPA AROMATIZADA A LA RUDA)

(*Ruta graveolens*)

La Ruda, óptimo aromatizante, enriquece la grappa haciéndola más gustosa y para algunos más agradecida.

GRAPPA AROMATIZZATA AL ROSMARINO (GRAPPA AROMATIZADA AL ROMERO)

(*Rosmarinus officinalis*)

Rosmarinus del latino *ros* (rocío) y *marinus* (de mar), así como el rocío de mar origina el aire fresco y perfumado, el romero enriquece esta grappa concediéndole un paladar decidido, ligeramente amargo e intensamente aromático.

GRAPPA AROMATIZZATA AL TARTUFO (GRAPPA AROMATIZADA A LA TRUFA)

(*Tuber spp.*)

Seta en forma de tubérculo de sabor fuerte y persistente rico de principios aromáticos y apetitosos, muy usado en cocina para aromatizar los manjares; en la grappa exprime al máximo sus características pues el alcohol le exalta todos sus valores. (Óptimo el “risotto” a la grappa de trufa).

GRAPPA AROMATIZZATA AL PEPERONCINO (GRAPPA AROMATIZADA A LA GUINDILLA)

(Capsicum annuum)

Aperitiva, eupéptica y estomática, la guindilla, exaltada por la grappa, deja en la boca un sabor picante y paradójicamente delicado, mientras en cocina sigue en su función de aliño.

Los antiguos especieros la aconsejaban en abundancia en los manjares, cuando con el huésped se tenía que hablar de negocios (pues la guindilla excita las mucosas digestivas librando una sustancia euforizante).

GRAPPA AROMATIZZATA AL LIMONE (GRAPPA AROMATIZADA AL LIMÓN)

(Citrus limoneum)

Saludable, áspera, de buen paladar.

GRAPPA AROMATIZZATA ALL'ARANCIO (GRAPPA AROMATIZADA A LA NARANJA)

(Citrus aurantium)

Es una de las mejores frutas invernales para garantizar una justa aportación gustativa a la grappa.

GRAPPA AROMATIZZATA ALL'AMARENA (GRAPPA AROMATIZADA A LA GUINDA)

(Prunus cerasus)

Delicada y áspera esta cereza selvática da al licor una particular nota aromática.

GRAPPA AROMATIZZATA ALL'ALBICOCCA (GRAPPA AROMATIZADA AL ALBARICOQUE)

(Prunus armeniaca)

El albaricoque es rico de Levulosa, Glucosa y otros azúcares simples que armonizan perfectamente y modifican de forma natural los matices de la grappa, procurándola más suave y más redonda.

GRAPPA AROMATIZZATA ALLA FRAGOLA (GRAPPA AROMATIZADA A LA FRESA)

(Fragaria vesca)

El fruto de los centenarios, dulce fragante y delicioso origina la grappa más deleitosa.

GRAPPA AROMATIZZATA AL LAMPONE (GRAPPA AROMATIZADA A LA FRAMBUESA)

(Rubus idaeus)

La Frambuesa con su sabor ligeramente amarga rinde la grappa placentera para todos.

GRAPPA AROMATIZZATA AL MIRTILLO (GRAPPA AROMATIZADA A LOS ARÁNDANOS)

(Vaccinium myrtillus)

Los frutos bien maduros infusos en la grappa le exaltan carácter y aroma.

GRAPPA AROMATIZZATA AL POMPELMO (GRAPPA AROMATIZADA AL POMELO)

(Citrus decumana)

Deliciosamente amargoso, ácido el pomelo en la grappa revela todo su sabor áspero y amargo.

GRAPPA AROMATIZZATA A LA ROSA (GRAPPA AROMATIZADA A LA ROSA)

(Rosa canina)

Una antigua tradición requiere que para mantener joven y bella a una mujer tenga que beber cada noche grappa con bayas de rosa. Ello se debe, seguramente, al hecho que en las bayas se halla una gran cantidad de vitamina C.

Por lo tanto, Grappa solo grappa, es este el licor que por antigua tradición nos pertenece, así como el Tequila a los mejicanos, el Bourbon a los americanos y el Whisky a los escoceses. Se puede beber sin preocupación porque es un producto puro y no elaborado, en muchos casos favorece la digestión, calienta el cuerpo y enciende los corazones; además puede utilizarse como corrector del té y café y en cocina en los “risotti” o en las salsas.

Si después esta grappa se enriquece de plantas officinales, como las nuestras, entonces sus características se multiplican con desmesura.

ABADÍA DE NOVACELLA (Canónicos Regulares Agostinianos)

La abadía de Novacella se fundó en el 1142 por el obispo de Bressanone, el beato Hartmann y desde entonces es de propiedad de la orden de los Canónicos Regulares Agostinianos.

Las tareas más importantes de los monjes eran y serán siempre la cura de las ánimas, la educación de los niños y adultos y los estudios científicos en los sectores más diversos entre los cuales los de vitivinícola. De hecho los orígenes de la enología en Novacella aparecen precisamente con el nacimiento de la misma Abadía.

VINI BIANCHI (VINOS BLANCOS)

S.B.E. SYLVANER

(DOC) Vino blanco de color amarillo tendiente a verdoso, de cuerpo aromático con sabor decididamente seco; acompaña bien los embutidos, pasta con salsas aromatizadas con verduras, pescado medio graso al horno o estofado y quesos cabríos.

Temperatura óptima de consumo 10-12 °C, contenido alcohólico 12,0-12,5% Vol.

S.B.E. MULLER-THURGAU

(DOC) Vino blanco de color amarillo pajizo con tonos verdosos, perfume intenso con ligero y característico tono musgoso; sabor fresco, vivaz, ligeramente aromático y deliciosamente lleno. Óptimo como aperitivo, buen acompañante de primeros platos de moluscos y de pescado a la brasa.

Temperatura óptima de consumo 10-12°C; contenido alcohólico 12,0-12,5 % Vol.

S.B.E. GEWURZTRAMINER

(DOC) Traminer aromático. Vino blanco característico elegante y aromático, de color entre verdoso y amarillo dorado, de perfume decidido, característico, persistente y especiado; el sabor es agradablemente pronunciado con intensa persistencia aromática. Se asocia bien con los crustáceos de cualquier tipo y con carnes blancas.

Temperatura óptima de consumo 10-12°C; contenido alcohólico 12,5-13,0 % Vol.

S.B.E. KERNER

(DOC) Vino blanco, de color amarillo verdoso a amarillo dorado, afrutado con perfume aromático; deliciosamente fresco y de buena estructura es ideal como aperitivo y se acompaña bien con entremeses y con platos basados en moluscos.

Temperatura óptima de consumo 10-12°C; contenido alcohólico 12,0-12,5 % Vol.

S.B.E. RULANDER

(DOC) Pinot grigio. Vino blanco lleno y elegante, de color entre amarillo verdoso y amarillo dorado, de perfume típicamente afrutado; al gusto se presenta suave, agradable y equilibrado. Se presta a varias combinaciones, desde los platos a base de huevos pasando por los hervidos de volatería hasta al pescado de mar o agua dulce al vapor.

Temperatura óptima de consumo 10-12°C; contenido alcohólico 12,0-13,0 % Vol.

SUDT. WEISSBURGUNDER

Marklhof

(DOC) Pinot blanco – vino blanco fresco, delicadamente afrutado y fragante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos, de sabor que invita por su equilibrio entre frescura y suavidad.

Se acompaña bien con entremeses ligeros, con “risotti” y con platos de pescado al papillote.

Temperatura óptima de consumo 10-12°C; contenido alcohólico 12,0-12,5 % Vol.

SUDT. CHARDONNAY

marklhof

(DOC) Vino blanco seco, fresco y equilibrado, de color entre amarillo pajizo y amarillo verdoso, de perfume agradablemente afrutado, apto como aperitivo; es ideal con entremeses ligeros, menestras con o sin caldo y pescado de mar.

Temperatura óptima de consumo 10-12°C; contenido alcohólico 12,0-12,5 % Vol.

SUDT. SAUVIGNON

marklhof

(DOC) Vino blanco particularmente fino y agradable, de color amarillo con reflejos verdosos, con un perfume delicado con notas de fruta exótica; se asocia bien a los platos de verduras cocidas, a los espárragos y al pescado al vapor.

Temperatura óptima de consumo 10-12°C; contenido alcohólico 12,5-13,0 % Vol.

VINI ROSSI (VINOS TINTOS)

SUDT. EDELVERNATSCH

marklhof

(DOC) Schiava gentile, vino tinto ligero, de bajo contenido tánico, de color rojo rubí, más o menos intenso, deliciosamente afrutado y de sabor ligero. Se aconseja acompañarlo con embutidos y carnes blancas.

Temperatura de servicio 14-15°C; contenido alcohólico 12,0-12,5 % Vol.

KALTERERSEE

marklhof

(DOC) Lago di Caldano, vino tinto ligero de pronto beber, de color rojo rubí, afrutado, de sabor ligero con tonos de almendra amarga, se acompaña bien con embutidos, jamón ahumado y quesos dulces.

Temperatura de servicio 14-15°C; contenido alcohólico 12,0-12,5 % Vol.

ST. MAGDALENER

kofleitnhof

(DOC) S. Maddalena es el de más cuerpo entre los vinos de *uva schiava*, con color entre rojo rubí y rojo granate; tiene perfume delicado y un sabor lleno y deliciosamente aromático. Se acompaña bien con quesos de sabor intenso y con carnes asadas o a la parrilla.

Temperatura de servicio 15-16°C; contenido alcohólico 12,0-12,5 % Vol.

SUDT. BLAUBURGUNDER

marklhof

(DOC) Pinot nero, vino tinto de color entre rojo rubí y rojo granate, afrutado con sensaciones particularmente marcadas de cereza salvaje y grosella negra; al gusto se presenta suave y aromático.

Vino para acompañar carnes blancas o rojas, se exalta particularmente con el hervido mixto.

Temperatura de servicio 16-18°C; contenido alcohólico 12,0-13,0 % Vol.

SUDT. LAGREIN DUNKEL

mariaheim

(DOC) – Viña local – Lagrein scuro – Vino de color rojo rubí intenso al rojo granate. De perfume agradable con marcados matices de fruta, vainilla y violeta; al gusto es severo y con mucho cuerpo.

Se empareja con el cordero y el cabrito al horno, con la caza o quesos hechos.

Temperatura de servicio 17-18°C; contenido alcohólico 12,0-13,0 % Vol.

VINO DE MESA DE PRODUCCIÓN PROPIA

Es el fruto de una antigua tradición monástica, seleccionado por la Familia. Nardi para sus clientes. Aparte de algunos desafortunados, todos, quién más quién menos, beben vino. Pero ésta es una bebida delicada y sus misterios deliciosos son difíciles de descubrir y de gustar en el modo justo. Para conseguir apreciar las sutilezas del color, del perfume y del sabor, o sea disfrutarlo, son necesarios pequeños detalles y sagacidades. El vino tiene que ser de exprimida genuina, puro, sacado de las barricas y bebido en idóneos vasos a temperatura ambiente. “Un buen vaso de vino puede cambiar el sentido de una jornada y reconducir mejor los pensamientos pesimistas”.

VINO ROSSO DELL’ABATE (VINO TINTO DEL ABATE)

Vino tinto de mesa proveniente de viñas Sangiovese, cultivado sobre terrenos áridos y duros, pero particularmente ricos de sales minerales. Brillante de color rojo rubí con bordes violáceos y de olor vinoso con perfume delicado que recuerda la violeta; seco, armónico con retrogusto deliciosamente amargo. Puede servirse indiferentemente con carnes blancas o rojas, tal vez con pescados grasos.

VINO BIANCO DELL’ABATE (VINO BLANCO DEL ABATE)

Vino blanco de mesa proveniente de viñas MONTÙ DELL’EMILIA. De la selección de sus armoniosas uvas hemos obtenido este vino perfumado y delicado, de sabor seco, armónico y agradable.

Brillante, de color oro pajizo, se sirve frío y se puede acompañar indistintamente con entremeses, pescados y carnes blancas.

RUBINO DELLO SPEZIERE (RUBÍ DEL ESPECIERO)

Proveniente de los *Castelli Romani*, característica zona cerca de Roma, es un tinto DOC producido con uvas Merlot, Monte Pulciano y Sangiovese. De color rojo rubí, bouquet

afrutado con sensaciones de frutos del bosque. De justo cuerpo, mediamente tánico. Grado alcohólico 12 % Vol.

Acompañamientos gastronómicos: se empareja perfectamente con asados y parrillas de carne roja y quesos hechos.

DORATO DELLO SPEZIERE (DORADO DEL ESPECIERO)

Obtenido con uvas Malvasia puntinata, Trebbiano Amarillo y Verde, Bellone.

El óptimo clima y la generosidad del terreno de origen volcánico, consienten la producción de estas uvas que siguen combinando armónicamente los métodos tradicionales de cultivo y la tecnología innovadora. La cosecha seleccionada de la uva en la viña, además de los bajos rendimientos por hectárea garantiza la calidad de este vino.

Color amarillo pajizo, bouquet agradablemente afrutado intenso, con sensaciones de fruta exótica, sabor seco de justo cuerpo, sávido, aromático; grado alcohólico 12,5 % Vol.

Combinaciones gastronómicas y temperatura de servicio: particularmente adaptado con los pescados, acompaña perfectamente los primeros platos, carnes blancas, quesos frescos, verdura y fruta. Servir preferiblemente a una temperatura de 10°C, descorchándolo 30 minutos antes.

VINI LIQUOROSI (VINOS LICOROSOS)

VINO SACRAMENTALE PER LA S.S. MESSA (VINO SACRAMENTAL PARA LA SANTA MISA)

Envejecido durante mucho tiempo en recipientes de roble, se prepara, se embotella y se sella según los dictámenes del Derecho Canónico, bajo el control del Vicario Foráneo con la autorización Episcopal.

Este vino muy prestigioso que se produce en pequeñas cantidades, en la vida común, se indica particularmente para acompañar dulces o para ser pasteado como un postre.

Se obtiene de viñas seleccionadísimas.

La particular elaboración de las uvas le garantiza el aroma y el perfecto equilibrio entre la parte azucarilla y alcohólica.

Su cuerpo es generoso y deja en el paladar la dulzura y la fuerza de las tierras de donde proviene. Se divide en dos viñas separadas: Blanco y Tinto.

VINO PER LA SANTA MESSA BIANCO LIQUOROSO (VINO PARA LA SANTA MISA BLANCO LICOROSO)

Vino licoroso sacramental para la celebración de la Santa Misa, envejecido por largo tiempo en botas de roble, 16° del sabor lleno, suave y dulce.

VINO PER LA SANTA MESSA ROSSO LIQUOROSO EX GEMINE VITIS (VINO PARA LA SANTA MISA TINTO LICOROSO EX GEMINE VITIS)

Vino licoroso para la santa misa. Confeccionado con uvas Nero D'Avola, envejecido durante meses en botas de roble y refinado 2 meses en botella, 16° de perfume afrutado y de sabor delicado.

VINO MOSCATO DI PANTELLERIA (VINO MOSCADO DE PANTELLERIA)

Vino licoroso DOC obtenido con uvas de Moscato de Alessandria, de la isla de Pantelleria (Sicilia), afinado en botella, 15°. De sabor típicamente aromático, delicadísimo vino de postre, acompaña dulces de horno y fruta seca.

VINO PASSITO DI PANTELLERIA (VINO PASSITO DE PANTELLERIA)

Vino licorosos DOC, obtenido de uvas Moscato de Alessandria, de la isla de Pantelleria, refinado en botella, 15°. De sabor característico de pasas, delicadísimo vino de postre y de sala de estar, se combina bien con dulces de horno y chocolate.

VINO SANTO

Vino licoroso dulce de uvas Grillo y Catarratto, refinado por un año, 16°. De sabor dulce. Es un clásico vino de sobremesa que acompaña bien dulces y fruta seca.

VINO MOSCATO (VINO MOSCADO)

Perfume intenso y típico, sabor fino y armonioso.

VINO MALVASIA

Sabor lleno y aromático, obtenido con las uvas Malvasia Blanca. Es un delicado vino de postre.

VINO ZIBIBBO

Sabor moderadamente dulce, perfecto vino de postre.

VINO MARSALA SECCO (VINO MARSALA SECO)

Vino licoroso seco de 18°, obtenido con uvas Grillo, envejecido durante más de cuatro años en botas de roble y al menos seis meses en botella.

De sabor lleno y decidido, óptima sobremesa, si tomado frío es un excelente aperitivo. Comúnmente usado en cocina para conseguir los segundos platos más apetitosos.

CREMA ALLA MANDORLA (CREMA A LA ALMENDRA)

Vino licoroso Marsala obtenido por uvas Grillo, aromatizado a la almendra que le redondea el sabor y lo hace agradable a cualquier paladar.

CREMOVO

Vino licoroso Marsala obtenido de uvas Grillo, enriquecido con la yema de huevo. Es el clásico Marsala al huevo; rico y fragante, es agradable para beber en cualquier momento del día.

PRODUCTOS DE APICULTURA

MIELE (MIEL)

El conocimiento y el uso de la miel por el hombre aparecen ya en los tiempos más remotos de su historia, siendo probablemente uno de los alimentos más antiguos de la humanidad. Es igualmente cierto que se conocía también por sus numerosas propiedades medicinales, preventivas y curativas y que era ampliamente utilizado en el marco de unas terapias empíricas de las cuales conservamos numerosas huellas y documentos; entre estos podemos recordar como ejemplo el papiro de Ebers, escrito a Tebe en el 1870 a.C. donde se menciona una mezcla de miel y pan como medicamento específico diurético; Hipócrates, padre de la medicina, que vivió entre el 460 y el 377 a.C. lo utilizaba para la preparación de numerosos medicamentos.

Su utilización, a pesar de su continuidad, experimentó en el curso de los años fluctuaciones más o menos importantes y ha sido sólo en tiempos recientes, en los últimos 30 años, que numerosos investigadores (principalmente de la escuela Alemana, a demás de médicos Ingleses y Americanos) se han dedicado a experimentar racionalmente las virtudes

terapéuticas de la miel para demostrar científicamente que su uso por el hombre es de gran provecho.

De los numerosos análisis y experimentaciones ya finalizados, pueden sacarse algunas conclusiones:

- la absoluta inocuidad de este alimento y la perfecta tolerancia, también a dosis elevada (algunos investigadores han utilizado la miel en curso de terapia con dosis que alcanzan los 500 gramos en las 24 horas sin algún efecto secundario);
- notable ventaja nutritiva y energética;
- la actividad dinamogénica;
- la actividad eupéptica aperitiva;
- la actividad proteolítica para la asimilación y la digestión de otros elementos;
- facilita la absorción de calcio en los niños, favorece una ligera absorción de magnesio; ambas observaciones derivan de las constataciones hechas sobre niños alimentados con la miel, los cuales han demostrado un mejor desarrollo respecto a aquellos nutridos con el azúcar.

La breve lista de estos resultados conduce, hoy en día, a darse inmediatamente cuenta del importante número de indicaciones en las cuales la miel puede emplearse en el hombre. El Profesor. Remy Chauvin, concluyó sus numerosos experimentos diciendo: *"A la luz de estos experimentos, parece sin duda cierto que la antigua tradición no mentía en absoluto, afirmando que la miel no solamente constituye un excelente alimento sino que también posee un cierto valor terapéutico, aunque a veces difícilmente explicable"*

Naturalmente se habla de un producto alimentario que, aunque siendo tal, no adolece de ejercer una acción benéfica sobre el organismo humano. A menudo se usa como notable apoyo a una terapia médica, otras veces representa una especie de automedicación para las molestias de todos los días que no necesitan ningún fármaco, sino de una intervención nutritiva.

Las características que, para cada miel mencionada, vienen indicadas se refieren al posible soporte a una terapia médica.

Existen en el comercio dos categorías de miel:

- 1) Miel Poliflora obtenida del néctar de varias especies vegetales:

MIELE DI CAMPO (MIEL DE CAMPO)

Es la miel poliflora más común, está compuesta por el fruto de varias floraciones generalmente de la llanura o colina. Se usa para dulcificar y para los dulces; no presenta ninguna característica más que la de la miel genérica.

2) Miel Monoflora, obtenida del néctar de una sola especie vegetal. Ésta se define tan solo si contiene un mínimo de 40-60% de las sustancias polínicas de la flor a la cual se refiere.

Se recoge de colmenas definidas de transporte; son pequeñas, manejables y se acarrearán en camiones en zonas particulares donde hay en acto una floración, pues las abejas están obligadas a recolectar mayoritariamente, porque de forma más difusa, el néctar de una determinada flor.

La miel monoflora está muy apreciada, pues además de la particularidad típica de la miel presenta las características de la planta de la cual proviene. Por eso se ha observado que según de donde proviene pueden aportar acciones terapéuticas diferentes. Éstas generalmente se dividen de la siguiente manera:

MIELE DI ABETE (MIEL DE ABETO)

Características: astringente, desodorante de la cavidad bucal, balsámica, antiséptica de las primeras vías aéreas (utilizar en caso de bronquitis, traqueitis, faringitis, en caso de gripe, de resfriado, de rinitis, y por supuesto el asma) y del intestino. Es antianémica.

MIELE DI ACACIA (MIEL DE ACACIA)

Características: por su facilidad en mezclarse y su sabor delicado se puede utilizar como dulcificante; indicado para los niños y los lactantes, es corroborante, desintoxica el hígado, regula el intestino, antiinflamatorio de las primeras vías aéreas. Por su dulzura es la miel preferida de los niños. Es la más recomendada para los diabéticos ligeros, pues es rico en fructosa (pero sin excesos).

MIELE DI ARANCIO (MIEL DE AZAHAR)

Características : vitamínico, sedativo y ansiolítico, ligeramente astringente, bactericida, antimalárico. Es un espasmolítico, se puede utilizar en caso de hemicránea, insomnio, palpitaciones.

MIELE DI BIANCOSPINO (MIEL DE ESPINO ALBAR)

Características: relajante, ligeramente hipotensor, estimulante cardíaco. Recomendable en casos de hipertensión y arteriosclerosis. Es la miel de los afectados por cardiopatías. Espasmolítica buena para los nerviosos, los angustiados. Utilizar en caso de vértigos y de zumbidos en los oídos.

MIELE DI BOSCO (MIEL DE BOSQUE)

Características : tratamiento de las enfermedades pulmonares y de las infecciones intestinales y urinarias.

MIELE DI CASTAGNO (MIEL DE CASTAÑO)

Características : antiséptico del intestino, ligeramente astringente, bactericida, favorece la circulación. Apto para todas las personas anémicas, con sensación de cansancio, asténicas y para aquellas que necesiten ganar peso.

MIELE DI CILIEGIO (MIEL DE CEREZO)

Características: remineralizante, astringente.

MIELE DI CORBEZZOLO (MIEL DE MADROÑO)

Características: útil para los asmáticos, astringente, antimalárico, antigripal, diurético. Se usa en la preparación de dulces y bebidas alcohólicas.

MIEL DI ERBA MEDICA (MIEL DE ALFALFA)

Características: espasmolítico, diurética, laxante, energética, recomendado a los deportistas.

MIELE DI ERICA (MIEL DE BREZO BLANCO)

Características: normalizador de los emuntorios, diurético (es útil para quien padece de reumatismo), reconstituyente, antianémico, antiséptico renal y desinfectante de las vías urinarias (emplear en caso de cistitis y de prostatitis); también actúa contra las infecciones intestinales.

MIELE DI EUCALIPTUS (MIEL DE EUCALIPTO)

Características: antiséptico de las vías respiratorias, béquico, tosífugo, emoliente, cicatrizante. Antiséptico de las vías urinarias y del intestino. Vermífugo, se da a los niños que tienen oxiuros.

MIELE DI FRAGOLA (MIEL DE FRESA)

Características: diurética, antiuricémica, remineralizante, vitamínica.

MIELE DI GIRASOLE (MIEL DE GIRASOL)

Características: diurética estimulante, antipirética, digestiva, facilita el descenso del colesterol.

MIELE DI LAVANDA (MIEL DE LAVANDA)

Características: espasmolítica, antiséptica, vermífuga, analgésica, sedativa, para el uso externo se aplica sobre quemaduras o picadas de insectos y úlceras infectadas.

Se recomienda contra el insomnio.

MIELE DI LIMONE (MIEL DE LIMÓN)

Características: vitamínica, ligeramente astringente, antiséptica y antiviral.

Miel de mesa, sobretodo, puede sustituir el azúcar en toda ocasión, pues tiene un gusto neutro y no altera el sabor de los alimentos que acompaña.

MIELE DI MANNA (MIEL DE FRESNO)

Características: astringente, desodorante de la cavidad bucal, balsámico, antiséptico de las primeras vías respiratorias; utilizar en caso de bronquitis, traqueitis, faringitis, en caso de gripe, de resfriado, de rinitis, sin olvidar el asma. Antiséptico del intestino, antianémico. En general, actúa contra todas las infecciones.

MIELE DI NESPOLO (MIEL DE NÍSPERO)

Características: astringente, ligera acción hipoglucémica, antiséptico.

MIELE DI ROSMARINO (MIEL DE ROMERO)

Características: colagogo, colerético, antirreumático, favorece la visión. Es la miel por excelencia de los hepáticos; utilizar en caso de insuficiencia hepática, de litiasis biliar, de cirrosis. Es también un potente estimulante del estado general, recomendable para las

personas con cansancio, en malas condiciones en general, asténicas, sobreagotadas. Es, además, una excelente miel para el estómago y el intestino: combate los gases, las fermentaciones y las colitis.

MIELE DI RODODENDRO (MIEL DE RODODENDRO)

Características: depuradora del hígado y de la sangre, acción indirecta sobre el emuntorio renal.

MIELE DI SULLA (MIEL DE ZULLA)

Características: ligeramente astringente, remineralizante, antiséptica.

MIELE DI TARASSACO (MIEL DE DIENTE DE LEÓN)

Características: hepatoprotectora, drenante hepática, ligeramente colagoga, diurética, depurativa.

MIELE DI TIGLIO (MIEL DE TILO)

Características: relajante, béquica, tosífuga, desobstruyente y antipirética. Es un espasmolítico que actúa en el sistema nervioso como calmante. Eficaz contra el insomnio y, en tal caso, se utiliza para dulcificar las tisanas antes de acostarse.

MIELE DI TIMO (MIEL DE TOMILLO)

Características: bactericida, antiviral, desinfectante bronquial e intestinal. Es un potente antiséptico general para utilizar contra todas las enfermedades infecciosas de tipo pulmonar, de las vías urinarias o intestinales. Estimulante contra el cansancio.

Recomendada en caso de tos. Combate los gases de la digestión. Es un excelente vermífugo.

MIELE DI TRIFOLGLIO (MIEL DE TRÉBOL)

Características: energética, estimulante, espasmolítica, antidiarreica. Adapta a los deportistas y a las personas que tienen que sobreponerse a esfuerzos por mucho tiempo.

CONSEJOS PARA EL USO DE LA MIEL

La miel se tiene que consumir preferentemente antes de los tres años de la recolección, aunque como se ha visto se podría conservar indefinidamente (la ley prevé que la fecha de

recolección y la de caducidad se impriman en la etiqueta); se debe tener siempre cerrada herméticamente y se tiene que evitar los ambientes húmedos, pues si supera un cierto nivel de humedad podría fermentar y estropearse.

Se tendría que usar siempre en el lugar del azúcar, en la leche, en el té, en el yogurt, en los dulces, en las mermeladas.

La mezcla, en partes iguales, de miel de acacia y semillas de alholva (*Trigonella foenum graecum* L.) pulverizados tomados por la mañana en ayunas es un óptimo tónico nervioso y reconstituyente general.

En caso de resfriado con diarrea y fiebre, es útil mezclar en partes iguales, miel de eucalipto o timo y zumo de limón y tomarlo a cucharillas varias veces al día, por vía sublingual (meter el líquido debajo la lengua hasta que se absorba, sin deglutir).

Para los que sufren colitis espásticas con frecuentes espasmos abdominales y calambres postprandiales puede solucionarse tomando dos cucharadas de miel de castaño diluido en un vaso de agua caliente donde se ha hervido previamente una corteza de limón a trocitos, comer el limón y beber el líquido caliente.

Contra el insomnio es útil deshacer una cucharada de miel de tilo en una taza de leche caliente antes de acostarse.

Para los excesos de tos deshacer una cucharada de miel de eucalipto o tilo en una taza de leche caliente y añadirle una cucharada de grappa o brandy y beber antes de acostarse.

Contra el estreñimiento acostumbrarse, por la noche, a comer fruta cocida dulcificada con miel de acacia.

ESPECIALIDADES A LA MIEL DE CAMALDOLI

MIELE E SUCCO DI FRUTTA (MIEL Y ZUMO DE FRUTA)

Está representado por miel de acacia mezclada, en las justas proporciones, con zumo de fruta; se obtiene, así, un producto agradable de untar sobre el pan o sobre un biscote. La miel se enriquece con las propiedades del fruto con el que se mezcla.

MIELE –MIRTILLO (MIEL-ARÁNDANOS)

MIELE-LAMPONE (MIEL-FRAMBUESA)

MIELE-FRAGOLA (MIEL- FRESAS)

MIELE-MORE (MIEL-MORAS)

MIELE-PESCA (MIEL-MELOCOTÓN)

POLLINE (POLEN)

El polen es un producto natural de la colmena que no ha sido elaborado por las abejas, sino simplemente recogido por ellas directamente de los estambres de las flores. Aquel se presenta en forma de bolita de diferentes colores: del amarillo, amarillo-naranja, al azul, azul-violeta. Las abejas lo recolectan y lo apilonan (su forma inicial es la de microgránulos polivalentes) y se lo cargan en las patas posteriores, provistas de cestillos (membranas elásticas con el fin de contener los granos de polen).

Éste se transporta hasta la colmena, donde el apicultor, para capturarlo, deja en la entrada un dispositivo de parrillas y al pasar las abejas pierden su carga.

El polen, que representa la parte fecundante de la flor, contiene todas las sustancias útiles para la vida de la planta (producción del fruto y con ello la de las semillas) así como en el hombre el espermatozoide.

VALOR ALIMENTICIO

El mundo científico ha estudiado y analizado varios pólenes, constatando la presencia de varios elementos: proteínas, aminoácidos, varias vitaminas, glúcidos, grasas, etc. Y muchos elementos sin determinar, a lo mejor entre los más eficaces.

El polen es pues un alimento nitrogenado, rico y activo, los efectos del cual han sido contemplados en niños desnutridos y adultos faltos de peso.

Su particular composición ejerce una acción benéfica para el hombre (sin olvidar que el polen, para las flores, representa el elemento sexual fecundante y como tal contiene sustancias parecidas a las hormonas). Un ejemplo para todos puede ser el relacionado con la próstata (precisamente la Hipertrofia Prostática) tomándolo regularmente se previene y corrige la disfunción.

El polen representa uno de los más recientes métodos cuyo fin es la prevención y la cura de la hipertrofia prostática.

Los médicos Ask y Upmark de la clínica urológica de Upsala y el doctor Johanssen de la clínica urológica de Lund (Suecia) han obtenido muy buenos resultados con el suministro a sus pacientes de 15 gramos de polen al día. Guemez Díaz F. comunicó, en el primer simposio internacional de apiterapia (Madrid), sus experiencias relativas al empleo del polen para el tratamiento de la hipotrofia prostática crónica (6-8 cápsulas de polen de 400mg al día).

En Rumania el doctor Minailescu y colaboradores han obtenido resultados excelentes suministrando polen a pacientes, de los 56 a los 74 años de edad, afectados de hipertrofia prostática.

PRESENTACIÓN

El polen se presenta en su estado natural y en su color original, sin ninguna transformación, tal cual las abejas lo han recolectado; se deshumedifica sólo para asegurar su perfecta conservación. Así pues es un alimento vivo que conserva íntegras todas sus prerrogativas.

USO

El consumidor lo puede tomar a su agrado, a menudo mezclado con un poco de miel aromática para hacerlo más agradable al paladar, o simplemente poniendo una cucharada de polen en un vaso de agua, regularmente por las mañanas.

Se puede añadir a las menestras (templadas) o a bebidas naturales (limonada, naranjada, tamarindo, zumos de fruta, etc.) para integrar o aumentar su valor nutritivo.

Se dice que la alimentación y la vida moderna determinan a menudo, sin saberlo, carencias perjudiciales para la salud y estas carencias pueden provocar numerosos problemas como el cansancio, mal crecimiento, palidez, falta de apetito, pereza intestinal, deficiencia mental, disfunciones orgánicas y envejecimiento precoz.

La adición de polen a la nutrición habitual, completa la ración cotidiana reequilibrando todo el organismo con el aporte de sus elementos indispensables para la vida; es por eso que sacan provecho, de modo especial, los niños, los deportistas y todos los que hayan superado los cincuenta.

DE LA ANTIGUA EXPERIENCIA DE LOS MONJES LOS PRODUCTOS DE LA NATURALEZA PARA UNA VIDA MÁS SANA Y AJETREADA

Un producto que entra en vuestra casa tiene, para nosotros, que ser presentado de modo completo y profundo. Por esto mencionamos la siguiente descripción: “Didone recibió de Júpiter un premio aspirado por todo el mundo: la inmortalidad. Pero se olvidó de pedir también la juventud, con lo que se vio condenado a vivir en eterno, envejeciendo cada vez más”.

Puesto que la inmortalidad no es una meta que se pueda alcanzar, intentamos conseguir el alargamiento de la vida activa, al mantenimiento de aquella juventud que, aunque no se pueda demostrar externamente, la llevamos dentro.

Confiemos en la naturaleza intentando seguir una sana y equilibrada alimentación, integrándola con aquellos elementos que la misma naturaleza nos pone a disposición y que a menudo no se toma en consideración. Usemos los productos más naturales posible que garanticen el justo aporte de sustancias útiles para la vida, manteniéndola equilibrada.

Dalle api il “Nettare della Vita” PAPPÀ REALE PURA IN OSSIMELE

(De las abejas el “Néctar de la Vida” JALEA REAL PURA EN OXIMEL

Representada como una secreción de las glándulas sobrecerebrales de las abejas nutridoras, la jalea real es una sustancia de naturaleza proteica, cuya producción es la consecuencia de una supernutrición de polen de las abejas. Para darse cuenta de la importancia que puede revestir el uso de la Jalea Real en campo alimentario, es necesario considerar algunas aclaraciones sobre su origen, su composición química y sus efectos fisiológicos en las abejas.

Las abejas poseen dos glándulas (llamadas sobrecerebrales) cuya secreción constituye la Jalea Real, alimento suministrado a todas las jóvenes larvas hasta el tercer día de vida. Después está reservado solo a aquellas que se convertirán en reinas, mientras las demás (futuros machos y obreras) recibirán una mezcla de miel y polen.

La importancia que reviste la Jalea Real en la alimentación de las abejas, revaloriza la idea de su misma utilidad para el hombre. Es necesario precisar, para resaltar la calidad de la Jalea Real, que una Reina tiene un ciclo vital de más de cinco años mientras que una obrera de más o menos 45-90 días.

La reina, a diferencia de una obrera, presenta órganos sexuales muy desarrollados que le permiten procrear (hasta 2000 huevos al día). Diferencias, éstas, debidas principalmente a la alimentación.

Sobre la base de investigaciones bibliográficas (de: “Apiterapia” Dr. Umberto Nardi ed. Aporie Roma – 1993) es posible presentar la siguiente composición química de la Jalea Real:

Azúcares – Glucosa, Fructosa, Sacarosa, Maltosa, Enlosa, Traelosa, Melibosa;

Lípidos - Ácido aceto-trans-decendioico, Ácido hidroxotrans-decendioico, Ácido sebácico, Ácido pilémico, Ácido palmítico, Ácido esteárico;

Prótidos - gran parte de los cuales en forma de aminoácido, ya sea al estado libre o

combinado. La Jalea Real es uno de los productos de calidad más ricos en aminoácidos, esto merece ser evidenciado por cuanto seguramente le determina su actividad.

Vitaminas - presente en grandes cantidades: Tiamina (B1), Riboflamina (B2), Nicotidamina (B3 o PP), Ácido Pantoténico (B5), Piridosina (B6), Mesoisositol (B7), Biotina (Be o H), Ácido Fólico (B9); presente en pequeñas cantidades: Cianocobalamina (B12); presente en pequeñísimas cantidades: Vitamina A, Vitamina C, Vitamina D, Vitamina E.

Oligoelementos – Calcio, Cobre, Hierro, Fósforo, Potasio, Silicio, Azufre; sustancias, éstas, que asumen una notable importancia en las reacciones metabólicas celulares.

Otros constituyentes – Acetilcolina, un factor antibacteriano y antibiótico.

De esta exposición analítica se puede notar que la Jalea Real encierra en si casi todos los elementos base de la vida, por este motivo es muy útil su consumo.

Sus campos de empleo son ilimitados pues ésta representa una natural integración alimentaria y desarrolla su acción sobre todo el organismo.

Los elementos químicos presentes en su composición sinergizan perfectamente entre ellos y multiplican su eficacia, aunque contenidos en pequeñas cantidades (ver oligoelementos).

Una fuente inigualable de salud y armonía. Los numerosos estudios realizados y las experimentaciones han demostrado la inocuidad absoluta de la Jalea Real.

Su acción sobre el hombre se debe sin duda al perfecto equilibrio de sus elementos y en contener en una pequeña cantidad todos los elementos de la vida.

Siendo la Jalea Real un producto de extrema labilidad (al aire, por ejemplo, se oxida en unas 7 horas) tiene que ser conservado en un ambiente que le garantice su completa integridad. Con esta finalidad el padre fundador de la familia, al final de los 800, empezó un estudio de investigación para individualizar el mejor ambiente posible.

Fue para él motivo de observación el método que usaban los egipcios para conservarla en las pirámides y se dio cuenta que, aquel liquido correspondía exactamente a aquel usado por las abejas para aislar la Jalea Real del aire; el liquido en cuestión era el oximel (producto de la natural fermentación de la miel) totalmente natural (sin conservantes).

El Oximel, que fue descubierto posteriormente, no sólo la hace inalterable sino que le aumenta notablemente la asimilación. Nuestra Jalea Real está confeccionada en ampollas de cristal cerradas herméticamente a la llama.

Las confecciones de Jalea Real se proveen en cajas de 15 ampollas, un ciclo de suministro está representado por 2-3 cajas.

Modalidad de empleo: 1 ampolla con dos dedos de agua por la mañana en ayunas.

Nuestra Jalea Real se conserva en oximel pues representa la mejor manera de suministro, con el cual se obtiene la óptima asimilación por parte del organismo; como se puede deducir de los resultados de un estudio efectuado por científicos alemanes, la mejor forma de conservación es el oximel. Es nuestra exclusiva patente.

Actividad biológica de la Jalea Real en sus formas más comunes de suministración:

- A) PAPPА REALE FRESCA 20% (JALEA REAL FRESCA 20%)
- B) PAPPА REALE LIOFILIZZATA 35% (JALEA REAL LIOFILIZADA 35%)
- C) PAPPА REALE Y MIELE 25% (JALEA REAL Y MIEL 25%)
- D) PAPPА REALE IN OSSIMELE 80% (JALEA REAL EN OXIMEL 80%)

PROPOLI (PROPÓLEOS)

El propóleos, producto natural, ocupa en la colmena la función de protector de la salud de la colonia de abejas. Por sus propiedades antisépticas, inhibe los procesos fermentativos de sustancias extrañas (cuerpos de pequeños animales, etc.), pero sobretodo de los desechos celulares en los panales donde se crían huevos y larvas de abeja; condiciona el posible desarrollo de microflora saprofita.

El propóleos ocupa un lugar aparte respecto a los demás productos de la colmena.

Si bien la miel, el néctar, el polen, la jalea real y la cera constituyen el sostén material de la vida, de la perpetuidad de la colonia y de la actividad de construcción, el Propóleos parece como un simple accesorio en la colmena por su presencia en cantidades muy reducidas y por su función pasiva de masilla o de película protectora de los panales.

Es además el elemento de conservación, que asegura el normal desarrollo de la actividad de las abejas en un ambiente sano, libre de microorganismos nocivos, traídos naturalmente a la colmena con el polen, del aire, etc.

Estas características derivan de su composición representada por sustancias como: resinas, aceites esenciales, alcohol cinámico, ácido cinámico, flavinos, terpenos (cariofillari), aldehídos aromáticos, isovanillina, ácidos insaturados (caféicos e ferúlicos), etc..

La confección que se vende está compuesta por 15 ampollas de 3 ml, y se aconseja de tomar de 2 a 4 ampollas en el largo del día, en intervalos regulares, diluyéndolo en dos dedos de agua.

Nuestro propóleos de las siguientes formas:

PROPOLI IN FIALE CON OSSIMELE (PROPÓLEOS EN AMPOLLAS CON OXIMEL)

Como preventivo, en los cambios de estación, se aconseja una ampolla al día diluida en dos dedos de agua durante al menos 30 días; en el caso que se presente una fase aguda, una ampolla 3-4 veces al día.

PROPOLI ALCOLIDRATO (PROPÓLEOS ALCOHOLADO)

Es una forma hidroalcohólica particularmente concentrada que se usa a gotas con el agua: de las 30 a las 50 gotas en dos dedos de agua varias veces al día.

PROPOLI SPRAY (PROPÓLEOS ESPRAY)

Es la forma para el uso tópico, se puede usar bien en las mucosas de la cavidad bucal o bien sobre heridas y contusiones.

COMO SE OBTIENE EL PROPÓLEOS

Existen diferentes técnicas para obtener el Propóleos; su calidad no depende solamente de su origen sino también y sobretodo del sistema de recogida. Por este motivo el sistema más apropiado es el de utilizar una red de plástico con alto peso molecular, o de acero inoxidable que, una vez colocada en lugar de una pared de la colmena, las abejas trataran de sellar cerrando todos sus agujeros; será así fácil obtener los propóleos sin impurezas.

La época mejor para la recogida es sin duda el verano.

La forma mejor de uso y mayormente biodisponible es el extracto hidroalcohólico diluido en oximel, después el de la tintura alcohólica (a 40-60 grados y a una concentración del 20%)

CONSEJOS PARA SU USO

El Propóleos se toma bien con finalidad preventiva o bien cuando se necesita. Se aconseja siempre hacer un ciclo de prevención en cambio estacional, para salvaguardar el organismo de repentinas variaciones térmicas y estimular los mecanismos de defensa. La dosis generalmente aconsejada es una ampolla por la mañana en ayunas en dos dedos de agua o una cucharilla del extracto hidroalcohólico, en la misma cantidad de agua, durante al menos 20-30 días.

Para la protección de las primeras vías aéreas se aconseja: gargarismos o inhalaciones en espray.

Para una aplicación sobre la piel se puede utilizar solo o bien diluido con un poco de agua.

PRODUCTOS ALIMENTARIOS

MARMELLATE DELLE MONACHE TRAPPISTE (MERMELADAS DE LAS MONJAS TRAPISTAS)

Preparadas por las Monjas según una antigua y simple receta: "la fruta cultivada y elaborada por las mismas monjas, appena recogida, se pone a macerar y después se hierve con una sola adjunta de azúcar." No se practica ninguna manipulación con productos químicos o sustancias artificiales. No contiene conservantes, colorantes ni pectina. El residuo de azúcares (63%) es en gran parte constituida por los azúcares de la misma fruta.

MARMELLATA DI ALBICOCCHIE (MERMELADA DE ALBARICOQUES)

MARMELLATA DI AMARENE (MERMELADA DE GUINDAS)

MARMELLATA DI ARANCE (MERMELADA DE NARANJAS)

MARMELLATA DI CILIEGIE (MERMELADA DE CEREZA)

MARMELLATA DI COTOGNE (MERMELADA DE MEMBRILLO)

MARMELLATA DI CREMA DI MARRONI (MERMELADA DE CREMA DE CASTAÑA)

MARMELLATA DI FRAGOLE (MERMELADA DE FRESAS)

MARMELLATA DI LAMPONI (MERMELADA DE FRAMBUESAS)

MARMELLATA DI LIMONE (MERMELADA DE LIMÓN)

MARMELLATA DI MELA E ARANCIA (MERMELADA DE MANZANA Y NARANJA)

MARMELLATA DI MELA E LIMONE (MERMELADA DE MANZANA Y LIMÓN)

MARMELLATA DI MIRTILLI (MERMELADA DE ARÁNDANOS)

MARMELLATA DI MORE (MERMELADA DE MORAS)

MARMELLATA DI PESCHE (MERMELADA DE MELOCOTÓN)

MARMELLATA DI POMODORI VERDI (MERMELADA DE TOMATES VERDES)

MARMELLATA DI POMPELMO (MERMELADA DE POMELO)

MARMELLATA DI PRUGNE (MERMELADA DE CIRUELAS)

MARMELLATA DI RIBES NEGRO (MERMELADA DE GROSELLA NEGRA)

MARMELLATA DI RIBES ROSSO (MERMELADA DE GROSELLA ROJA)

MARMELLATA FRUTA E MIELE (MERMELADAS FRUTA Y MIEL)

La característica de estas mermeladas consiste en el hecho de que contienen miel en lugar del azúcar, pero en porcentajes menores, sólo el 20%, el resto, el 80%, es fruta. Esto permite que tenga un mejor sabor puesto que se potencia el de la fruta. Y además son mejor toleradas por quienes no deben excederse en el consumo de azúcares.

MARMELLATA DI ALBICOCHE E MIELE (MERMELADA DE ALBARICOQUE Y MIEL)

El albaricoque es rico en vitaminas A, B, C, PP, en levulosa, glucosa, sales minerales y oligoelementos. Muy nutritiva, energética, plástica, fácil de digerir. Se aconseja a los niños en edad de desarrollo, a los convalecientes y a los ancianos. No obstante es perfecta para todos.

MARMELLATA DI ARANCE E MIELE (MERMELADA DE NARANJAS Y MIEL)

Originarias de la China, las naranjas, cultivadas en todas las regiones con clima apacible, son ricas de sustancias vitamínicas B1, B2, P, caroteno y provitamina A donde domina la C, sales minerales, oligoelementos. Es uno de los mejores frutos invernales con el fin de garantizar un justo aporte de sustancias útiles para la vida.

MARMELLATA DI CILIEGIE E MIELE (MERMELADA DE CEREZAS Y MIEL)

” Ceresa si comedas tibi conferat grandia dona: espurgans stomachum, nucleus lapidem tibi tollit; et de carne sua sanguis eritque bonus.” (Si comes cerezas te darán grandes dones: te lavaran el estómago; su nuez te liberará de las piedras en la vejiga; con su pulpa toda la sangre de tu cuerpo mejorará. De la escuela Salernitana).

De todas las mermeladas es la más adecuada para los niños por su sabor dulce, delicado y fragante.

MARMELLATA DI PESCA E MIELE (MERMELADA DE MELOCOTÓN Y MIEL)

El melocotón, respeto a otros frutos similares, contiene una menor cantidad de azúcares (60% azúcares invertidos, 40% sacarosa) y por este motivo mejor tolerada por los diabéticos.

MARMELLATA DI PRUGNE E MIELE (MERMELADA DE CIRUELAS Y MIEL)

La ciruela es un fruto de gran valor nutritivo que por su composición ejerce una ligera acción laxante.

MARMELLATA DI MIRTILLI E MIELE (MERMELADA DE ARÁNDANOS Y MIEL)

Los frutos bien maduros comidos frescos o en mermelada sirven para la diarrea y la vista.

MARMELLATA DI FRAGOLE E MIELE (MERMELADA DE FRESAS Y MIEL)

Fontanelle, que murió centenario, atribuía su longevidad al gran consumo de fresas. El azúcar de las fresas es la levulosa, y por este motivo es un fruto permitido a los diabéticos.

Dulces, fragantes y deliciosas, las fresas y sus mermeladas enriquecen meriendas y desayunos; su aroma delicado se mantiene inalterado por muchísimo tiempo.

MARMELLATA DI MORE E MIELE (MERMELADA DE MORAS Y MIEL)

Con las moras se hacen unas mermeladas con un sabor particular que todo el mundo tendría que degustar.

MONASTERIO DE LANUVIO

Las monjas del monasterio de Lanuvio ejercen un cultivo biológico sobre todo su territorio; esto consiente en obtener fruta de particular valor alimentario y, lo más importante, sin pesticidas, anticriptogámicos y fertilizantes de síntesis. Con estos frutos producen una mermelada biológica especial con un bajo porcentaje de azúcar (rigurosamente azúcar moreno) sin añadido de conservantes, colorantes u otras sustancias extrañas.

MARMELLATE BIOLOGICHE DEL MONASTERIO DI LANUVIO (MERMELADAS BIOLÓGICAS DEL MONASTERIO DE LANUVIO)

MARMELLATA BIOLOGICA DI ALBARICOCHE (MERMELADA BIOLÓGICA DE ALBARICOQUE)

MARMELLATA BIOLOGICA DI AMARENA (MERMELADA BIOLÓGICA DE GUINDA)

MARMELLATA BIOLOGICA DI ARANCE (MERMELADA BIOLÓGICA DE NARANJA)

MARMELLATA BIOLOGICA DI CASTAGNE (MERMELADA BIOLÓGICA DE CASTAÑA)

MARMELLATA BIOLOGICA DI CILIEGIE (MERMELADA BIOLÓGICA DE CEREZA)

MARMELLATA BIOLOGICA DI FRAGOLA (MERMELADA BIOLÓGICA DE FRESA)

MARMELLATA BIOLOGICA DI FRAGOLE E BANANE (MERMELADA BIOLÓGICA DE FRESA Y PLÁTANO)

MARMELLATA BIOLOGICA DI FRUTTI DI BOSCO (MERMELADA BIOLÓGICA DE FRUTOS DE BOSQUE)

MARMELLATA BIOLOGICA DI MELA (MERMELADA BIOLÓGICA DE MANZANA)

MARMELLATA BIOLOGICA DI MORA (MERMELADA BIOLÓGICA DE MORA)

MARMELLATA BIOLOGICA DI PESCA (MERMELADA BIOLÓGICA DE MELOCOTÓN)

MARMELLATA BIOLOGICA DI PRUGNE (MERMELADA BIOLÓGICA DE CIRUELA)

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

(ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA)

La antigua tradición y la religiosa entrega a los cultivos de olivos plantados por los Monjes Benedictinos Silvestrinos en su poder de S. Quirico de Orcia, le valieron, en el 1910, la medalla de oro en la exposición internacional del arte, de la ciencia, de la industria y del comercio.

Su aceite extravirgen de color intenso, de sabor decidido pero ligero, obtenido con una meticulosa cosecha, selección y elaboración de las aceitunas, de prensada con la piedra del molino y de paciente decantación, llega a nuestras mesas para enriquecerla de sabor, perfume y salud.

Es un aceite a bajísima acidez, rico, pero digerible, afrutado y que resulta delicioso crudo sobre las ensaladas o sobre una simple rebanada de pan.

ACETO DI MIELE (VINAGRE DE MIEL)

Los Monjes Benedictinos Silvestrinos de Montefano utilizando un particular proceso hacen fermentar la miel hasta convertirla en vinagre.

Sustituto del común vinagre de vino, ayuda a mantener y optimizar la relación ácido/base del organismo humano.

Rico de sales minerales, enzimas y vitaminas, favorece los procesos metabólicos y resulta espléndido para la prevención de muchas molestas disfunciones, sobretodos de aquellas relacionadas con la digestión.

Sustituto del vinagre en las ensaladas, le confiere un sabor particular y la hace mayormente digerible.

Una cucharilla de vinagre de miel en dos dedos de agua, en ayunas por la mañana, puede ayudar a mejorar la calidad de la vida.

Su uso puede ser recomendado, de modo particular, para el cansancio intelectual y psíquico, para algunos problemas en las articulaciones, en la hipertensión arterial y en el cansancio crónico.

Además los monjes, producen otros vinagres enriquecidos con plantas medicinales del lugar, que pueden enriquecer la mesa y hacer los alimentos más sabrosos y aún más digeribles:

ACETOLITO DI LAVANDA (ACETOLITO DE LAVANDA)

ACETOLITO DI ROSMARINO (ACETOLITO DE ROMERO)

ACETOLITO DI PEPERONCINO (ACETOLITO DE GUINDILLA)

FUNGHI PORCINI SECCHI (SETAS SECAS (Hongo negro))

Bastaría visitar los bosques que miran al Monasterio de Camaldoli para poder apreciar estas setas, recogidas y secadas por los frailes. Son grandes, corpulentas y tienen un sabor de particular intensidad; privado de tierra y sin cuerpos extraños.

ERBE CONDIMENTALI AROMATICHE (HIERBAS CONDIMENTALES AROMÁTICAS)

Una buena alimentación, para ser tal, tiene que comprender dos requisitos fundamentales: ser sana y ser sabrosa; pero no siempre estos dos factores coinciden y, en general, cuando es sabrosa no es sana.

El antiguo adagio: "No comprendo porque todas las cosas buenas tengan de hacer daño", puede ser inadecuado usando nuestras aromas.

Compuestas de plantas seleccionadas y lavadas, han sido formuladas para conferir un particular sabor a los platos, convertirlos en digeribles, gustosos y, lo más importante, sanos.

El aspecto más interesante está representado por el hecho que, usando nuestras aromas, los manjares adquieren un perfecto sabor hasta el punto de poder reducir la necesidad de la

sal, cosa muy agradecida por los hipertensos y por todas aquellas personas afectadas por patologías relacionadas con el uso excesivo de este elemento.

SPEZIE AROMATICHE DEL MONASTERO PER CARNI (ESPECIES AROMÁTICAS DEL MONASTERO PARA CARNES)

Cilantro, estragón, anís, orégano, menta, romero, salvia.

Convierte los platos, sobretodo asados y carnes en general, deliciosamente sabrosos y más digestivos.

SPEZIE AROMATICHE DEL MONASTERO PER PESCI (ESPECIES AROMÁTICAS DEL MONASTERO PARA PESCADO)

Hinojo, albahaca, cebollino, tomillo, romero, mejorana, perejil.

Estudiado particularmente para el pescado asado, hervido o cocinado de otra manera; lo enriquece de sabor sin alterar su gusto natural, lo hace deliciosamente sabroso y más digerible.

SPEZIE AROMATICHE DI PROVENZA (ESPECIES AROMÁTICAS DE PROVENZA)

Albahaca, mejorana, tomillo, orégano, romero, ajedrea.

Es un producto típico de la región de la Provenza donde, desde hace mucho tiempo, se usa indistintamente con la carne o con el pescado, platos que hace más sabrosos y más digeribles.

SPEZIE AROMATICHE BERBERE (ESPECIES AROMÁTICAS BEREBERES)

Pimentón, cardamomo, alcaravea, alholva, clavo, pimienta negra, canela, cilantro, pimienta garafonada, jengibre.

Ricas, aromáticas, picantes al punto justo, aconsejadas para los asados y crudités.

SPEZIE AROMATICHE DEL MONASTERO AL CHILI MESSICANO (ESPECIES PICANTES DEL MONASTERO AL CHILI MEXICANO)

Chili, ajo, pimentón, comino, orégano. Muy picantes, para quien ama las comidas con sabor fuerte, siendo el chili la componente principal.

SPEZIE ESOTICHE DEL MONASTERO AL CURRY (ESPECIES EXÓTICAS DEL MONASTERO AL CURRY)

Escabiosa, canela, pimentón, alcaravea, comino, cilantro, cúrcuma, alholva, clavos, macis, páprika, pimienta garofonada, pimienta negra, jengibre.

Aroma especiado óptimo para el arroz y segundos platos originales y de gusto.

SPEZIE AROMATICHE DEL MONASTERIO PER VIVANDE (ESPECIES AROMÁTICAS DEL MONASTERIO PARA COMIDAS)

Laurel, albahaca, canela, cilantro, galanga, enebro, nuez moscada, orégano, pimienta garofonada, pimienta negra, romero, salvia y apio.

Enriquece cualquier tipo de comida porque su composición es rica y variada, confiriéndole un exquisito sabor.

CHOCOLATE DEL CERTOSINO

Ai Monasteri, hace más de 100 años, representa un verdadero punto de referencia para el chocolate. Las fórmulas y las materias primas son hoy las mismas de aquel tiempo; no nos hemos inclinado nunca a sucedáneos o subrogados del cacao ni mucho menos nunca hemos empleado aceites y grasas de diferente naturaleza; por esto nuestro chocolate es apreciado para todos y representa una parte importante de nuestra historia.

El abuelo Doménico fue el primero a proponer a los Certosenses (de los cuales lleva el nombre) de utilizar una cierta fórmula, a lo mejor más costosa y laboriosa, pero de éxito asegurado, y así fue.

Hoy en día nosotros somos capaces de hacer apreciar un verdadero producto de calidad y sabor.

Queremos subrayar que: "Todas nuestras recetas de chocolate puro se realizan exclusivamente con el 100% de manteca de cacao y garantizamos sabor y calidad con todo respeto a la antigua tradición".

EL CHOCOLATE Y SU HISTORIA

Theobroma cacao (Fam. Sterculiaceae) es una planta originaria de América Central tropical, cultivada en muchas regiones de clima cálido húmedo, comprendidas entre los 23° paralelo norte y el 20° sur.

Fructifica todo el año, pero la cosecha principal se hace sólo dos veces, en periodos diferentes según la zona.

Con la semilla de esta planta se obtiene el cacao y la manteca de cacao con los cuales se produce el chocolate.

LA HISTORIA

En el 1528, por primera vez, Europa recibe el precioso producto, traído por Cortés en España, después será tan agradecida que justificará el nombre de “*Theobroma cacao*” o sea alimento de los dioses, nominado así por Linneo.

El chocolate ha sido redescubierto hoy por nutricionistas modernos que le conceden propiedades energéticas y revigorizantes, sedativas y relajantes, y si se usa con moderación, puede ser un agradable compañero de la vida. Tales afirmaciones encuentran respuesta en la composición del cacao.

La teobromina es la substancia nitrogenada más importante contenida en el cacao. Se presenta en forma de polvo blanco, compuesta de minúsculos cristales inolores, de sabor amargo. Tiene una acción diurética muy intensa, a la cual se une una actividad vasodilatadora; además es capaz de excitar fuertemente la actividad muscular.

La cafeína acompaña a la teobromina en las semillas de cacao. Ambas son diuréticas xantínicas, dotadas de la capacidad de aumentar la diuresis impidiendo la reabsorción del agua al nivel de los tubos renales.

La cafeína además, tiene la propiedad de mejorar la calidad de la circulación sanguínea, sin interferir con las condiciones plásticas del corazón, mas estimulándolo a la actividad, movilizandole las reservas energéticas de las fibras musculares.

No se puede ignorar la presencia, en gran cantidad, de la serotina.

Los primeros a evidenciar la enorme importancia que esta planta exótica podía ocupar en el campo de la salud fueron los monjes que iniciaron estudios y investigaciones sobre cómo conseguir su conservación y cómo suministrarlo y, de aquel antiguo empirismo, ha salido el chocolate tal cómo hoy lo conocemos.

CACAO FINISSIMO IN POLVERE (CACAO FINÍSIMO EN POLVO)

Óptimo para desayunar, para los dulces y helados, pero también para una humeante taza de chocolate caliente.

CACAO FINISSIMO IN POLVERE E MENTA (CACAO FINÍSIMO EN POLVO Y MENTA)

CACAO FINISSIMO IN POLVERE E CANNELLA (CACAO FINÍSIMO EN POLVO Y CANELA)

CACAO FINISSIMO IN POLVERE E PEPERONCINO (CACAO FINÍSIMO EN POLVO Y GUINDILLA)

CIOCCOLATINI ALLA MENTA (BOMBONES A LA MENTA)

Para un chocolate particular al sabor de menta, óptimo energético y estimulante. La peculiaridad de este chocolate es que se puede gustar, en verano, frío confiriendo una particular frescura al paladar.

CIOCCOLATINI ALLA CANNELLA (BOMBONES A LA CANELA)

De sabor exótico, la unión entre el cacao y la canela da una nota particular al chocolate, que puede ser gustado en diferentes maneras.

El efecto digestivo y aromatizante de la canela unido al energizante del cacao representa una mezcla de efecto seguro.

CIOCCOLATINI AL PEPERONCINO (BOMBONES A LA GUINDILLA)

Picante, picantísimo si se quiere, estimulante y particular, vale la pena probarlo, no lo vais a dejar.

Al sabor lleno del cacao se opone una punta de guindilla con una unión verdaderamente explosiva. Ambos excitantes obtienen un efecto que hay que probar.

CIOCCOLATINI ALLO ZENZERO (BOMBONES AL JENGIBRE)

En India y en China, el jengibre se considera una de las plantas más útiles ya sea en la práctica alimentaria como en la farmacología, de sabor picante delicado y muy aromático.

Su unión con el cacao merece una particular atención pues se obtiene un producto más aromático y de mejor digestibilidad.

Ambos elementos confieren una notable carga de energía.

CIOCCOLATO DEL CERTOSINO AL LATTE (30% DI CACAO) (CHOCOLATE DEL CERTOSINO CON LECHE 30% DE CACAO)

Leche y cacao en una unión de perfecta proporción, dulce y delicado.

CIOCCOLATO DEL CERTOSINO FONDENTE EXTRA (45,5% DI CACAO) (CHOCOLATE DEL CERTOSINO FUNDENTE EXTRA 45,5% DE CACAO)

Chocolate fundente clásico en el cual el amargo del cacao se introduce en un complejo gustoso y energético.

CIOCCOLATO DEL CERTOSINO FONDENTE SUPER (70% DI CACAO)
(CHOCOLATE DEL CERTOSINO FUNDENTE SUPER 70% DE CACAO)

Para los entendidos en chocolate; amargo y con cuerpo, de alto valor energético.

CIOCCOLATO DEL CERTOSINO AL LATTE CON NOCCIOLE (CHOCOLATE
CERTOSINO CON LECHE Y AVELLANAS)

CIOCCOLATO DEL CERTOSINO FONDENTE CON NOCCIOLE (CHOCOLATE
CERTOSINO FUNDENTE CON AVELLANAS)

CIOCCOLATO BIANCO AL LATTE (CHOCOLATE BLANCO CON LECHE)

Friable y delicado, rico en manteca de cacao, muy calórico, pero del sabor espléndido, una verdadera tentación para los auténticos golosos.

CIOCCOLATINI AL LATTE E FONDENTI (BOMBONES CON LECHE Y
FUNDENTES)

Se venden en paquetes de 100, 200, 500 gramos y también en elegantes cajas regalo.

SCORZA DI ARANCE CANDITE IN BAGNO DI CIOCCOLATO (CORTEZA DE
NARANJA CONFITADAS EN UN BAÑO DE CHOCOLATE)

No hay nada más agradable y más estimulante que la corteza de naranja, rica en vitaminas, aceites esenciales y polifenoles, en un baño de chocolate fundente, energético y remineralizante. He aquí un buen motivo para comer y hacer comer chocolate a quién “no podría” (niños y ancianos).

NOCCIOLE DEL VITERBESE IN BAGNO DI CIOCCOLATO (AVELLANAS DEL
VITERBESE CON BAÑO DE CHOCOLATE)

Las avellanas de nuestro territorio, friables y fragantes casan perfectamente con nuestro chocolate fundente y representan, no sólo una óptima merienda, también un espléndido postre después de una sustanciosa comida.

MANDORLE NOSTRANE IN BAGNO DI CIOCCOLATO (ALMENDRAS
ITALIANAS CON BAÑO DE CHOCOLATE)

Dulcísimas y delicadísimas las almendras de nuestra tierra se enriquecen de nuestro chocolate fundente creando una dicotomía, dulce y amarga, que puede satisfacer todo paladar.

CONFETTI BIANCHI AL CIOCCOLATO (PELADILLAS BLANCAS AL CHOCOLATE)

Chocolate puro recubierto por una glasa finísima de azúcar; deliciosas.

NOCCIOLE E MANDORLE RICOPERTE DI ZUCCHERO (AVELLANAS Y ALMENDRAS RECUBIERTAS DE AZÚCAR)

DELIZIE AL CIOCCOLATO (DELICIAS AL CHOCOLATE)

Refinadísimo producto de seducción, una delicia recubierta de chocolate.

DELIZIE AL LIMONCELLO (DELICIAS AL LIMONCELLO)

DELIZIE AL RHUM (DELICIAS AL RON)

DELIZIE AL CAFFE' (DELICIAS AL CAFÉ)

DELIZIE ALLA NOCIOLA (DELICIAS A LA AVELLANA)

CREMACIOCCOLATO (CREMA DE CHOCOLATE)

Gustosa pasta de chocolate para untar o para singulares pasteles; gustosa e inimitable.

CREMACIOCCOLATO AL LATTE (CREMA DE CHOCOLATE CON LECHE)

CREMACIOCCOLATO FONDENTE (CREMA DE CHOCOLATE FUNDENTE)

UOVA PASQUALI AL LATTE E FONDENTI (con sorpresa) (HUEVOS DE PASCUA CON LECHE Y FUNDENTES con sorpresa)

Es un chocolate particularmente apreciado, no solo por la calidad de sus materias primas utilizadas, pero también, y sobretodo, por la tecnología de fabricación que ha permanecido la misma de hace 100 años.

EL TÉ DE AI MONASTERI

Padre Matteo Ricci el “sabio de occidente” abrió al mundo los misterios de la China. Sinólogo y misionero, nació en Macerata el 6 de octubre de 1552 y murió en Pequín el 11 de

mayo de 1610. De nuevo un hombre de la iglesia hace de anillo de conjunción entre la cultura de occidente y aquella de oriente.

Debemos también a él que, desde aquella época, nuestra sociedad se ha enriquecido de conocimientos y de experiencias desconocidas hasta entonces y es también a él a quien debemos el primer contacto con una planta exótica, la *Camelia sinensis*, que conquistará el paladar de billones de personas.

El té es la bebida más difusa en el mundo. Dice una leyenda china que más o menos en el 2700 a.C. el emperador Shen-Kung, gran higienista, ordenó hacer hervir el agua antes de beberla. La servitud procedió, pero mientras el agua hervía unas hojitas de té transportadas por el viento terminaron dentro. El emperador la bebió y se quedó conquistado: el primer té de la historia.

En Europa el té entró por primera vez en calidad de medicina en el siglo XVI, como desinfectante, estimulante y diurético. La planta del té es un arbusto siempre verde perteneciente a la misma familia botánica de la camelia.

Su nombre botánico es *Camelia sinensis link*. Necesita un clima cálido y húmedo y una altitud de unos 2000 metros para desarrollarse. Cada tronco termina con una gema cubierta de una ligera pelusilla. Es precisamente esta última la llamada por los chinos como “pakho”, nombre de la parte más apreciada del té: la gema TEKOW. A medida que se utilizan las hojas más viejas, o sea distantes de la gema, disminuye la calidad y el precio del té.

Sus componentes principales son: la teína (cafeína) hasta al 4%, teofilina, teobromina en porcentual del 1 al 5%, aceites esenciales del 0,5% al 1%, polifenoles, sobretodo taninos catéquicos condensados del 5 al 25%, flavonoides, saponinas triterpénicas, principios activos volátiles que se originan durante la fermentación, componentes minerales entre los cuales relevamos flúor, hierro, calcio, fósforo, sodio, potasio además de otras sustancias de naturaleza proteica. Las vitaminas presentes son las del grupo B1 y B2, vitaminas C, E y P. Estos componentes tienen innumerables funciones: estimulantes del sistema nervioso, cardioestimulantes, diuréticas, astringentes, hipocalóricas y también digestivas y germicidas.

A este propósito el tradicional uso inglés del té a las 5 de la tarde tiene su justa motivación en cuanto sirve para desarrollar un completo vaciamiento gástrico.

Las variedades:

TÈ NERO CEYLON PEKOE (TÉ NEGRO CEYLON PEKOE)

Representa la calidad clásica por excelencia.

TÈ ORANGE PEKOE OP

a hojas enteras

Es un típico té de desayuno, óptimo por las tardes gracias a su sabor lleno, excelente también degustado frío con limón.

TÈ NERO INDIA ASSAM (TÉ NEGRO INDIA ASSAM)

(Del nombre de una región del norte de la India) es un té muy oscuro de sabor fuerte y decidido y de la aroma ligeramente especiada.

TÈ DARJEELING

Se considera el champagne del té, por su sabor fino de moscatel y su maravillosa aroma, fruto de la feliz combinación de temperaturas frescas, justa humedad, cota, precipitaciones, calidad del suelo y del aire.

AROMATIZADO

Los tés negros constituyen, generalmente, la base para el añadido de fruta, cortezas, flores, hojillas, pétalos y especies además de aromas naturales.

Tendremos así las calidades aromatizadas

TÈ TATUNG AL BERGAMOTTO (Earl grey) (TÉ TATUNG A LA BERGAMOTA
Earl grey)

TÈ TAICHUNG ALLA ROSA (TÉ TAICHUNG A LA ROSA)

TÈ KAIFENG AL GELSOMINO (TÉ KAIFENG AL JAZMÍN)

TÈ TAONAN ALLA MENTA (TÉ TAONAN A LA MENTA)

TÈ SUCHOW ALL'ARANCIO (TÉ SUCHOW A LA NARANJA)

TÈ LIKIANG AL LIMONE (TÉ LIKIANG AL LIMÓN)

TÈ KUSHI ALLA PESCA (TÉ KUSHI AL MELOCOTÓN)

TÈ MANCHUNG AL MANGO (TÉ MANCHUNG AL MANGO)

TÈ CHENG AL CEDRO (TÉ CHENG AL CEDRO)

Todas estas variedades tienen que ser degustadas sin la ulterior adición de otras sustancias como limón o leche y son óptimas también frías.

TÈ VERDE (TÉ VERDE)

La elaboración del té verde se diferencia de la del té negro por la falta de fermentación, dejando tal cual las hojas en su estructura original con el característico color verde oscuro. Seguidamente la elaboración de los varios tipos de té verde se diferencia por su tostadura que procede siguiendo técnicas diferentes (a vapor, a calor, en recipientes de cobre). Las diferencias respecto al té negro no son solo en el color o en el sabor; gracias a esta diferente elaboración, el té verde mantiene también intacto el contenido de polifenoles (catequina e tanino condensados) que contrastan con la acción estimulante de la cafeína. Contiene vitamina C en porcentuales mayores que en el té negro y en una reciente investigación internacional se han observado los efectos de una particular catequina contenida en el té verde la “epigalacatequina” que anula la formación de tumores en la piel de las ratas de laboratorio.

Por su alto contenido en polifenoles el té verde es más astringente que té negro y ejerce una acción ligeramente calmante en el estomago e intestino.

TÈ VERDE GUNPOWDER (TÉ VERDE GUNPOWDER)

(pólvora de cañón)

Proveniente de la China con sabor perfumado y ligeramente amargo al principio, es el más usado para beber durante las comidas.

TÉ OOLONG (semifermentado)

Conocido como el Jade de los tés chinos, este es un té que en términos de paladar se pone en vía intermedia entre el té verde y el té negro siendo particularmente fuerte y de sabor lleno.

TÈ BIANCO PAI MU THAN (TÉ BLANCO PAI MU THAN)

Es una verdadera y propia rareza, también entre los chinos. Su elaboración se efectúa con métodos delicados que excluyen algunas etapas del tratamiento habitual. Es un típico té sin fermentar cuyo proceso de marchitamiento y consecuente secado se realiza inmediatamente después de la cosecha, sin ningún paso intermedio. La infusión tiene un color argentado, amarillo brillante, gusto muy delicado.

TÈ ROSSO (TÉ ROJO) – ROOIBOS

Nos alejamos, en este caso, de las zonas tradicionales de producción para llegar hasta al Sud África donde se cultiva en la costa occidental. Las jóvenes hojas frescas se cortan a trocitos de unos 5 mm y después del proceso de fermentación asumen una coloración rojiza.

A diferencia del té negro es sin cafeína y contrariamente al té verde tiene un bajo contenido en tanino y por este motivo es más dulce. Se aprecia por su aroma suave y delicado.

TÉ AKITA (chino ahumado)

Conocido por los entendedores como LAPSANG SUCHONG, crece preponderantemente en la provincia de Fujian donde encuentra su clima ideal porqué las plantaciones son a menudo cubiertas por la niebla.

ENTRE LOS TÉS PODEMOS CONSIDERAR TAMBIÉN:

MATE

Constituido por hojas secadas del *Ilex paraguayensis*, los primeros en cultivarla fueron los Jesuitas. Es un poco más amargo del té común, pero conserva mejor el propio aroma; tiene la misma actividad estimulante pues contiene cafeína.

KARKADÉ

De las flores del Hibiscus (*Hibiscus sdbariffa*) se obtiene esta bebida de color rojo, sabor agradable y muy refrescante. Narra la leyenda que en una jornada bochornosa del lejanísimo pasado, un viejo santón indio caminaba para socorrer a unos apestados. Aunque acalorado por el sol ardiente, quemado por la sed, acabado por el hambre y débil por el cansancio, no vio las sombras que descansaban, no apercibía la invitación de los abundantes víveres que llevaba sobre sus espaldas, pero siempre más encorvado caminaba, caminaba, caminaba... De él, así viejo y cansado, diose cuenta el gran Brahma y tanta admiración y tanta piedad le tuvo, que del árido terreno hizo enseguida brotar, todo florecido, un gran arbusto mientras lentamente susurraba al viejecito: “Recoge y muerde una de estas grandes y rojas flores que hecho florecer para ti”. Y el viejo las recogió y mordió; y ahí está en un momento restaurado, apaciguada su sed, no más hambriento: y ahí está también, casi rejuvenecido, caminar, caminar, caminar erecto y esbelto. ¿De verdad, pues... ?

Queda mucho entre la leyenda y la realidad, la flor milagrosa nunca nadie la ha visto brotar sobre nuestra tierra! Es sacrosanta verdad que, esta bebida, no sólo es muy gustosa sino también rica en principios que la hacen verdaderamente saludable. Se obtiene vertiendo agua hirviendo sobre pétalos frescos o secos de karkadé (una taza de té por cada cucharilla), dejándolo después a macerar durante unos minutos hasta que el agua pueda apropiarse de sus

principios, y al final endulcorándolo y aun más aromatizándolo con un trozo de limón o naranja.

Bebida saludable porque los pétalos de la flor la hacen así por la abundancia de ácido cítrico. Apaga la sed como una limonada y por su riqueza en ácido tartánico es diurética y refrescante.

COMO PREPARAR EL TÉ

Un buen té quiere siempre una preparación a regla de arte para poder exaltar todas sus cualidades. Por falta del agua naciente de montaña, tan alabada por los japoneses, tendríamos que prestar atención en usar un agua no demasiada alcalina pues causa oxidación y precipitación de los polifenoles haciendo la infusión insípida; si por otra parte contiene demasiado hierro se vuelve oscura y pierde parte de su valor nutritivo. Es importante que el agua sea apenas hervida y la tetera no demasiado grande y posiblemente de porcelana o material poroso. La cantidad de té es normalmente de 2-3 gramos por persona ; los anglosajones aplican la regla de “una cucharilla de té por huésped más una para la tetera“ ; se deja en infusión durante 3-5 minutos recordando que si se desea un té poco fuerte conviene, después de 2 minutos, eliminar la primera taza más rica en cafeína puesto que, siendo un alcaloide, se libera antes; sólo sucesivamente se libran los taninos que aumentan los beneficios para el estómago e intestino. Tenemos que recordar que las tazas tiene que ser del mismo material que la tetera y a demás deben tener la paredes internas blancas. La tetera y el colador se enjuagan sólo con agua, nunca con detergentes, para permitir al tanino depositarse sobre las paredes.

¿Limón o leche? La leche se alía con los taninos disminuyendo en parte su disponibilidad, pero puede ser que se desprendan gradualmente en el momento de la digestión de la leche prolongando su acción benéfica. El limón, por otra parte, verdadera herejía para los ingleses, potencia la acción antioxidante de los taninos.

Para justificar finalmente el té frío, es preferible usar dosis más elevadas de té y si se desea dulcificarlo, se debe añadir el azúcar cuando aún está caliente.

Algunos de los tés citados se resienten positivamente de añadir sustancias alcohólicas en lugar de la leche o del limón como la grappa, la ginebra, el cognac.

CARAMELLE CON ZUCCHERO (CAMELOS CON AZÚCAR)

Nuestros caramelos se obtienen con sustancias naturales, no contienen conservantes ni colorantes y se producen a fuego directo por lo cual nos permite de ofrecer un producto sin imitaciones.

Las personas que no pueden tolerar la presencia de azúcar pueden utilizar los caramelos que no lo contienen.

Son disponibles en paquetes de 100, 125 y 200 gramos o en paquetes de confección regalo.

Digestivos, Hierbas Alpinas, Eucalipto, Fernet, Leche, Limonsalvia, Genciana, Café, Efervescentes, ajeno glacialis y aquilea, Gelatina de Fruta, Gelatina de miel, Anís, Naranja y Limón, Manzanilla, Frutas de Bosque, Regaliz, Mentol, Miel, Propóleos, Violeta, Leche y Ron, Menta y Fernet, Tila, Gemas de pino, Frambuesa, Arándanos, Nata, Crocantes de sésamo, Miel y Regaliz, Miel y Eucalipto, Leche y Miel, Azúcar de cebada, Ruibarbo, Frutos Mixtos.

CARMELLE SENZA ZUCCHERO (CARAMELOS SIN AZÚCAR)

Son caramelos que, aunque sin glucosa y dulcificados con esmaltitol y/o fructosa, no pierden ni alteran su sabor, sino que, en algunos casos, lo exalta.

Naranja, Balsámicos, Caroteno, Limón, Frutos de Bosque, Menta, Propóleos, Eucalipto, Regaliz, Miel.

CARMELLE DEL MONASTERO DI CAMALDOLI (CARAMELOS DEL MONASTERO DE CAMALDOLI)

De la antigua Farmacia de Camaldoli los antiguos y famosos caramelos: Gemas de Pino y Gotas de Propóleos.

CARMELLE DELL'ABBAZIA FLAVIGNY (CARAMELOS DE LA ABADÍA DE FLAVIGNY)

La producción de caramelos en esta Abadía aparece al final del siglo XVI, y todavía hoy están hechos con la misma fórmula y con los mismos procedimientos. Se presentan en preciosas cajitas de metal que conservan inalterado todo su aroma y su sabor.

Anís, Café, Canela, Jazmín, Regaliz, Menta, Rosa, Vainilla, Violeta.

LIQUIRIZIA (REGALIZ)

El regaliz (*Glycyrrhiza glabra* L.) se conoce como medicamento desde la antigüedad: Hipócrates, Teofrasto y Dioscorido lo consideraban útil contra el ardor de estómago, dolor de pecho, de hígado, para la tos y para las heridas.

La planta crece en una área muy limitada, de características climáticas y de suelo muy particular, como la zona de la costa Jónica: terrenos arcillosos, clima seco, exposición a vientos cálidos del África. Es en esta zona que se trabaja y se recoge el regaliz. Se trata de un producto absolutamente natural; con las raíces de la planta se obtiene un jarabe negro que secado y cortado a dados representa el producto final. Tenemos varias tipologías de este producto, desde aquella purísima hasta aquella igualmente pura pero enriquecida con esencias naturales.

LIQUIRIZIA PURISSIMA SEMPLICE (REGALIZ PURÍSIMO SIMPLE)

A palitos o a trocitos.

LIQUIRIZIA PURISSIMA ALLE ESSENZE NATURALI (REGALIZ PURÍSIMO A LAS ESENCIAS NATURALES)

En este caso el puro jarabe de regaliz está mezclado, de manera completamente natural, con esencias que le enriquecen el sabor y le modifican el aroma.

Naturalmente también le completan su actividad, sumando a la del regaliz la de la esencia correspondiente.

LIQUIRIZIA PURISSIMA AGLI AGRUMI (REGALIZ PURÍSIMO A LOS AGRUMES)

A la esencia de naranja y limón.

LIQUIRIZIA PURISSIMA ALL'ANICE (REGALIZ PURÍSIMO AL ANÍS)

Para una mejor digestión y para un aliento verdaderamente fresco.

LIQUIRIZIA PURISSIMA ALLA MENTA (REGALIZ PURÍSIMO A LA MENTA)

Se digiere mejor cuando se une al regaliz la actividad ligeramente carmitativa de la menta.

DULCES

AMARETTI MORBIDI (AMARETTOS BLANDOS)

Tiernos, aromáticos y particularmente ricos, representan un óptimo producto para gustar por las tardes con té o con un buen vino licoroso.

TARTUFE (TRUFAS)

Indescriptible torta de chocolate, indescriptible por su bondad y también por su originalidad.

TARTUFA NERA (TRUFA NEGRA)

TARTUFA BIANCA (TRUFA BLANCA)

TARTUFA AI CEREALI (TRUFA CON CEREALES)

TARTUFA ALLE NOCCIOLE (TRUFA DE AVELLANA)

TARTUFA AL MARRON-GLACES (TRUFA DE MARRÓN-GLACÉ)

Durante la Semana Santa producimos un numero limitado de:

COLOMBE DELLA PACE

Clásica torta italiana de Pascua sin colorantes ni conservantes.

Durante las Navidades producimos un numero limitado de:

PANETTONI

Clásica torta italiana navideña sin colorantes ni conservantes.

BISCOTTI (GALLETAS)

Otra de nuestras especialidades son las galletas, que desgraciadamente no tenemos todo el año sino sólo en algunos periodos.

Están hechas según una antigua receta Benedictina, se confeccionaban por las monjas en los periodos de fiestas para satisfacer a los huéspedes del convento, pero también, y sobretodo, para los pobres que entonces merodeaban por los alrededores de los centros monásticos, donde podían encontrar tanto ayer como hoy una confortación, sea espiritual que corporal.

Están hechas con materias primas de primera calidad; la atención reservada a la fórmula, al empaste, a su crecimiento en el horno y a la cocción, las hacen productos únicos que no tienen que faltar, al menos una vez, sobre cada mesa en un día de fiesta.

BISCOTTI AL LIMONCELLO (GALLETAS DE LIMONCELLO)

BISCOTTI ALLE MANDORLE (GALLETAS DE ALMENDRAS)

BISCOTTI ALL'ANICE E CIOCCOLATO (GALLETAS DE ANÍS Y CHOCOLATE)

BISCOTTI DI COCCO (GALLETAS DE COCO)

TOZZETTI (BORREGOS)

TURRONES

Las materias primas como la miel, las almendras, las avellanas, la fruta confitada, el chocolate de primera calidad, la receta tradicional y los antiguos métodos de preparación los hacen productos únicos.

Los tipos a disposición son:

TORRONE BIANCO MANDORLATO SOLO MIELE (TURRÓN BLANCO ALMENDRADO SOLO MIEL SIN AZÚCAR)

TORRONE BIANCO MANDORLATO CLASSICO (TURRÓN BLANCO ALMENDRADO CLÁSICO)

TORRONE BIANCO MANDORLATO AL LIMONE (TURRÓN BLANCO ALMENDRADO AL LIMÓN)

TORRONE BIANCO TENERO (TURRÓN BLANCO TIERNO)

TORRONE MORBIDO AL PAN DI SPAGNA (TURRÓN TIERNO DE BIZCOCHO)

TORRONE MORBIDO AL CAFFÈ (TURRÓN TIERNO AL CAFÉ)

TORRONE MORBIDO AL RHUM (TURRÓN TIERNO AL RON)

TORRONE MORBIDO FRUTTA CANDITA (TURRÓN TIERNO CON FRUTA CONFITADA)

TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO (TURRÓN TIERNO AL CHOCOLATE)

TORRONE BIANCO RICOPERTO DI CIOCCOLATO (TURRÓN BLANCO RECUBIERTO DE CHOCOLATE)

TORRONE FARCITO (TURRÓN RELLENO)

TORRONE FONDENTE NOCCIOLATO (TURRÓN FUNDENTE AVELLANADO)

TORRONE GIANDUIA NOCCIOLATO (TURRÓN GIANDUIA AVELLANADO)

CROCCANTE ALLE MANDORLE (CROCANTE A LAS ALMENDRAS)

CROACCANTE ALLE NOCIOLE (CROCANTE A LAS AVELLANAS)

TORTA TENERA DI TORRONE BIANCO (TORTA TIERNA DE TURRÓN BLANCO)

TORTA TENERA DI TORRONE DI CIOCCOLATO (TORTA TIERNA DE TURRÓN DE CHOCOLATE)

PRODUCTOS SALUDABLES

“La naturaleza así como la vemos, multicolor y cautivante, aquella naturaleza a la cual pertenecemos íntimamente no es en realidad así como nos parece. Si abrimos una hoja o descortezamos un árbol o curioseamos entre las grietas de la tierra nos damos cuenta que detrás hay un inmenso y complicado laboratorio, que trabaja sin cesar para crear o mantener un equilibrio que convierte todo aquello que nos circunda vital y apreciable.

El hombre con su gran presunción, pero sobretodo con su infinita ingenuidad busca sin cesar sustituir, reproducir y realizar todo lo que los laboratorios de la naturaleza ya hacen desde milenios.

El no conseguirá nunca sustituir a la Naturaleza, pero puede y podrá utilizarla.”

Este pensamiento de Henri Leclerc, en su última parte, identifica perfectamente nuestra filosofía. Ai Monasteri produce y vende productos saludables, fitocosméticos y licores de antigua tradición monástica, transcurre, a través cinco generaciones, ciento y más años de historia, llevando adelante siempre el mismo concepto: “Servirse de la naturaleza y no sustituirla”.

Sobre la base de las propias tradiciones y experiencias ha ajustado y comercializa productos de comprobada reputación, obtenidos de la naturaleza con medios naturales.

COMPRESSE VEGETALI (COMPRIMIDOS VEGETALES)

Están representadas por una gama de plantas alimenticias y officinales, unidas a excipientes naturales que le garantizan la estabilidad, la absorción y la conservabilidad.

Son productos alimentarios que con sus principios activos, pueden ejercer una acción benéfica sobre el organismo humano tal como un zumo de naranja o limón garantiza el aporte de vitaminas. Como el zumo de zanahoria, que aporta la provitamina A1, estas garantizan un aporte de todas aquellas substancias de las que la moderna alimentación nos priva.

Es una nueva manera, es una manera más práctica y quizás más rápida. Sin nada que quitar a su específico valor alimentario, nuestros comprimidos representan una óptima solución como apoyo para una mejor calidad de la vida.

No tienen la presunción de sustituir un fármaco puesto que son sólo alimentos, pero seguramente pueden sostener y coadyuvar su eficacia.

COMPRESSE CAROTA COMPOSTA (COMPRIMIDOS DE ZANAHORIA COMPUESTA)

Para favorecer el bronceado, para retardar la formación de las arrugas, para transformar la piel en más brillante o para contrarrestar el desarrollo de granos es necesario introducir alimentos con la capacidad de compensar las carencias en la alimentación cotidiana.

Zanahoria (*Daucus carota*), grano blando (*Triticum aestivum*)

COMPRESSE DI UNCARIA COMPOSTA (COMPRIMIDOS DE UÑA DE GATO COMPUESTA)

“Cuando una puerta chirría es siempre necesario ponerle un poco de grasa.”. Mezcla de hierbas con la capacidad de ejercer una acción sobre las articulaciones.

Raíces de “Garra de diablo” (*Harpagophytum procumbens*), hojas de “uña de gato” (*Uncaria tomentosa*), abedul (*Betula pubescens*).

COMPRESSE DI ORTICA COMPOSTA (COMPRIMIDOS DE ORTIGA COMPUESTA)

Como que el hierro asimilado con la alimentación escasea es oportuno utilizar fuentes alimenticias con el fin de garantizar su aportación.

Remolacha (*Beta vulgaris*), ortiga (*Urtica dioica*), espinacas (*Spinacia olearia*).

COMPRESSE DI BARDANA COMPOSTA (COMPRIMIDOS DE BARDANA COMPUESTA)

Regular la absorción de los azúcares, para algunos individuos es absolutamente necesario. Los comprimidos de bardana están compuestos de sustancias vegetales con el fin de controlar el uso

Semillas de Alholva (*Trigonella foenum-graecum*), raíces de bardana (*Arctium lappa*), fruto de calabacines (*Cucurbita pepo*).

COMPRESSE DI SOLANUM COMPOSTO (COMPRIMIDOS DE SOLANUM COMPUESTO)

Una buena digestión se puede obtener también con la aportación de sustancias alimentarias en grado de garantizarla. El solanum compuesto puede ser un válido apoyo natural para el tratamiento de la gastritis y de las úlceras.

Túbero de patata (*Solanum tuberosum*), hojas de col (*Brassica oleracea*),

COMPRESSE DI TÈ VERDE COMPOSTO (COMPRIMIDOS DE TÉ VERDE COMPUESTO)

Peso en exceso, adiposidad en exceso, una vida un poco disparada son el precio que el hombre paga en esta época donde la alimentación y la vida sedentaria no lo favorecen para nada.

Té verde hojas (*Camelia sinensis*), diente de león raíces (*Taraxacum officinalis*), abedul (*Betulla pubescens*).

COMPRESSE DI CARDO MARIANO COMPOSTO (COMPRIMIDOS DE CARDO MARIANO COMPUESTO)

El estrés de la vida moderna y una alimentación equivocada llegan siempre a hacer sufrir el hígado produciendo efectos indeseados. A veces es necesario un buen depurativo.

Semillas de cardo mariano (*Silybum marianum*), fibra de tomate (*Lycopersicum esculentum*), hojas de alcachofa (*Cynara scolimus*), raíces diente de león (*Taraxacum officinalis*).

COMPRESSE DI PRUGNA COMPOSTA (COMPRIMIDOS DE CIRUELA COMPUESTA)

Un intestino perezoso puede representar un problema sobretodo si para hacerlo funcionar es necesario una intervención drástica. Nuestros comprimidos pueden ayudar sin provocar disturbios colaterales.

Fruto de ciruela (*Prunus domestica*), pulpa de tamarindo (*Tamarindus indica*), flores i gemas de malva (*Malva silvestris*), folículos de sen (*Cassia obtusifolia*), corteza de arraclan (*Frangula alnus*).

COMPRESSE DE PROPOLI MASTICABILE (COMPRIMIDOS DE PROPÓLEOS MASTICABLES)

Tan útil a las abejas para la defensa de su colmena como útil al hombre para la defensa del propio organismo.

COMPRESSE DI ANANAS MASTICABILI (COMPRIMIDOS DE PIÑA MASTICABLES)

Cómo digerir bien y quemar calorías en exceso con un simple fruto.

Piña (*Ananas comosus*).

PROBIOTIX COMPOSTO (PROBIOTIX COMPUESTO)

Los huéspedes naturales que tanto benefician a nuestro intestino y a nuestro organismo van protegidos, estimulados y cuidados con mucha atención.

Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus lactis, Lactobacillus acidophilus, Streptococcus thermophilus, Bifido bacterium bifidum.

DESCRIPCIÓN DE LA POSIBLE ACTIVIDAD DE LOS PRINCIPIOS ACTIVOS

Los probióticos forman parte de la natural flora bacteriana intestinal; sirven para mantener el equilibrio de la microflora, que puede ser comprometido por factores de diferente naturaleza, exógenos y endógenos, tales como el estrés psíquico-físico, alimentario, ambiental o por la acción de fármacos que provocan un trastorno de la flora bacteriana que debilita el organismo haciéndolo susceptible del ataque de microorganismos patógenos. En estos casos de déficit se aconseja el uso de preparados a partir de mezclas de *Lactobacillus Vulgaris, Lactobacillus Lactis, Lactobacillus Acidophilus, Streptococcus Termophilus, Bifido Bacterium Bifidum.*

COMPRESSE DI CENTELLA (COMPRIMIDOS DE CENTELLA)

Regular la circulación es una ventaja para todo el organismo sobretodo para las extremidades que se resienten más.

Castaño de indias (*Aesculus hyppocastanum*), ciprés (*Cupressus sempervirens*), centella (*Dentella asiatica*), ginkgo (*Gingko biloba*), espino albar (*Crataegus oxyacantha*).

COMPRESSE DI MELISSA (COMPRIMIDOS DE MELISA)

Tratar de cancelar de la vida los tonos grises y las depresiones para vivir serenamente puede dar beneficio al colon y a todo aquello que es incontrolable en el organismo.

Melisa (*Melissa officinalis*), verbena (*Verbena odorosa*), espino albar (*Crataegus oxyacantha*).

COMPRESSE DI TIGLIO (COMPRIMIDOS DE TILO)

Dormir es útil y necesario. Un buen sueño restaurador hace vivir mejor, pero sólo si es natural.

Amapola de California (*Eschscholtzia californica*), amapola (*Papaver rhoeas*), espino albar (*Crataegus oxyacantha*).

COMPRESSE AVENA (COMPRIMIDOS DE AVENA)

Ayudarse a estar mejor, pero sobretodo a tener mejores energías, se puede obtener con ventaja también con un producto natural.

Turnera (*Turnera aphrodisiaca*), eleuterococo (*Eleutherococcus senticosus*), avena (*Avena sativa*).

COMPRESSE DI MIRTILLO (COMPRIMIDOS DE ARÁNDANOS)

Tener una vista de águila seguramente no será posible, pero mejorarla con un producto natural sí.

Arándanos (*Vaccinium myrtillus*), zanahoria (*Daucus carota*), romero (*Rosmarinus officinalis*).

COMPRESSE DI SERENOA (COMPRIMIDOS DE SABAL)

El punto débil de un hombre después de una cierta edad es la próstata; con un producto natural se pueden modificar los efectos desagradables.

Sabal (*S erenoa repens*), ortiga (*Urtica dioica*), zanahoria (*Daucus carota*).

CAPSULE DI LECITINA DI SOIA (CÁPSULAS DE LECITINA DE SOJA)

El colesterol en exceso puede tenerse bajo control con una sana y correcta alimentación y con el uso de la lecitina de soja.

COMPRESSE LIEVITO DI BIRRA (COMPRIMIDOS LEVADURA DE CERVEZA)

Un buen surtido de sustancias alimenticias se puede obtener con el uso de la levadura en la cotidiana alimentación.

Sin la fermentación, nuestro pan sería seguramente menos apetitoso. Es más, estaríamos obligados a comer solo hogazas planas y poco fragantes, sin aquel característico sabor y las características alimenticias a los cuales estamos ahora ya acostumbrados.

No tendríamos ni la cerveza ni todas las demás bebidas que se fermentan con la ayuda de la levadura; pero sobretodo si no se hubiera quedado vivo en la tradición popular el uso de la levadura en campo terapéutico (ya el papiro egipcio de Eber, hace 4000 años, lo prescribe

para compresas y vendajes medicinales), a lo mejor no se hubieran hecho las recetas científicas que la han llevado en la escena como integrador alimentario.

De particular interés, en la composición media de las levaduras son:

- los aminoácidos esenciales;
- las vitaminas del grupo B;
- sales minerales entre ellos el magnesio (alrededor del 5,2% de las cenizas);
- oligoelementos como el zinc, cromo, selenio, manganeso i magnesio.

En lo que atañe el magnesio, ya desde los años sesenta, se difundieron verdaderos gritos de alarma que señalaban las carencias de este mineral en nuestra dieta, con consecuencias también graves, entre ellas el riesgo más elevado de enfermedades tumorales, la disminuida reacción inmunitaria, problemas en la fijación del calcio, disfunciones cardiacas y respiratorias, etc. Un modo de repostar magnesio al organismo, en cantidades considerables, en forma orgánica o sea biodisponible es la asunción de levadura.

También, entre los demás, el selenio ha salido en escena sólo recientemente, sobretodo gracias a su función activa en la eliminación de radicales libres, entre los principales responsables del envejecimiento precoz.

Diversas levaduras son naturalmente ricas de ello, a otras se les añade con técnicas naturales (crecimiento de la levadura sobre terreno enriquecido con selenio).

La levadura consigue dar una carga de elementos nutritivos con un aporte calórico relativamente bajo, un contenido lipídico más o menos nulo y además de un empleo digestivo verdaderamente modesto. Por esto puede responder a la exigencia del estudiante en exámenes, del ejecutivo estresado, del deportista en entrenamiento, del anciano con problemas de asimilación o de la persona de cualquier edad en convalecencia.

El doctor Paavo Airola, presidente de la Academia Internacional por la Medicina Biológica (Phoenix/CTSA), definió la levadura de cerveza “el mejor alimento natural contra las toxinas ambientales”.

El efecto depurativo de la levadura es muy apreciado para los jóvenes afectados por el acné, que de hecho son entre los más entusiastas consumidores de este integrador.

ALCOLIDRATI (ALCOHOLADOS)

A la sombra de siglos de sabiduría, atentos observadores de los fenómenos naturales, los monjes han dado siempre importancia a la naturaleza y con sus frutos, siguiendo una antigua tradición, han obtenido licores particularmente concentrados que, aunque siendo simplemente licores, no dejan de ejercer una acción benéfica sobre el organismo humano.

No se trata de productos con actividad farmacéutica, sino que son licores que, por su concentración y su contenido, pueden ejercer una actividad benéfica sobre el organismo humano.

Se obtienen con la maceración de plantas medicinales recogidas en su justo tiempo balsámico y de derivación espontánea en lugares lejanos a la contaminación.

Se ponen a macerar al menos 20 días, con una continua agitación, en alcohol de 40°.

Pasado el tiempo necesario, se procede a una lenta filtración.

Des de este momento, se deja reposar durante un mes para la maduración, finalmente se filtra con un trapo y el Alcoholados está listo.

ALCOLIDRATO DI ANANAS (ALCOHOLADO DE PIÑA) *Ananas comosus*

ALCOLIDRATO ARTIGLIO DEL DIAVOLO (ALCOHOLADO DE GARRA DE DIABLO) *Arpagophytum procumbens*

ALCOLIDRATO DI AVENA (ALCOHOLADO DE AVENA) *Avena sativa*

ALCOLIDRATO DI BARDANA (ALCOHOLADO DE BARDANA) *Arctium lappa*

ALCOLIDRATO DI BIANCOSPINO (ALCOHOLADO DE ESPINOALBAR)

Crataegus oxyacantha

ALCOLIDRATO DI BETULLA (ALCOHOLADO DE ABEDUL) *Betulla pubescens*

ALCOLIDRATO DI CALENDULA (ALCOHOLADO DE CALÉNDULA) *Calendula officinalis*

ALCOLIDATO DI CARCIOFO (ALCOHOLADO DE ALCACHOFA) *Cynara scolimus*

ALCOLIDRATO DI CENTELLA (ALCOHOLADO DE CENTELLA) *Centella asiatica*

ALCOLIDRATO DI CHINA (ALCOHOLADO DE QUINA) *Chinchona calisaja*

ALCOLIDRATO DI CIPRESSO (ALCOHOLADO DE CIPRÉS) *Cupressus*

sempervirens

ALCOLIDRATO DI COLA (ALCOHOLADO DE COLA) *Cola hitida*

ALCOLIDRATO DI DAMIANA (ALCOHOLADO DE TURNERA) *Damiana*

mexicana

ALCOLIDRATO DI ECHINACEA (ALCOHOLADO DE ECHINACEA) *Echinacea angustifolia*

ALCOLIDRATO DI ELEUTEROCOCCO (ALCOHOLADO DE ELEUTOROCOCO)

Eleutherococcus senticosus

ALCOLIDRATO DI GINSENG (ALCOHOLADO DE GINSENG) *Panax ginseng*

ALCOLIDRATO DI GINGKO (ALCOHOLADO DE GINGKO) *Ginkgo biloba*

ALCOLIDRATO DI IPERICO (ALCOHOLADO DE HIPERICO) *Hypericum perforatum*

ALCOLIDRATO DI IPPOCASTANO (ALCOHOLADO DE CASTAÑO DE INDIAS) *Aesculus hyppocastanum*

ALCOLIDRATO DI LAVANDA (ALCOHOLADO DE LAVANDA) *Lavandula officinalis*

ALCOLIDRATO DI MELISSA (ALCOHOLADO DE MELISA) *Melissa officinalis*

ALCOLIDRATO DI MIRTILLO (ALCOHOLADO DE ARÁNDANOS) *Vaccinium myrtillus*

ALCOLIDRATO DI PASSIFLORA (ALCOHOLADO DE PASIONARIA) *Passiflora incarnata*

ALCOLIDRATO DI PROPOLI (ALCOHOLADO DE PROPÓLEOS) *Propolis cera*

ALCOLIDRATO DI QUERCIA MARINA (ALCOHOLADO DE ENCINA DE MAR) *Fucus vesiculosus*

ALCOLIDRATO DI TIGLIO (ALCOHOLADO DE TILO) *Tilia platiphyllos*

ALCOLIDRATO DI TARASSACO (ALCOHOLADO DE DIENTE DE LEÓN) *Taraxacum officinalis*

ALCOLIDRATO DI VERBENA (ALCOHOLADO DE VERBENA) *Verbena odorosa*

ALCOLIDRATO DI VISCHIO (ALCOHOLADO DE MUÉRDAGO) *Viscum album*

ALCOLIDRATO DI ZENZERO (ALCOHOLADO DE JENGIBRE) *Zingiber officinalis*

MONASTERIO DE CAMALDOLI

CORDIALI (CORDIALES)

Se trata de un extracto alcohólico, que se utiliza a gotas con agua, compuesto por una gama de plantas officinales.

Se presenta y se vende como un licor, permitiendo una fácil utilización y sobretodo una respuesta benéfica más segura y mayormente eficaz.

Licores de hierbas obtenidos con la maceración en frío de plantas officinales espontáneas.

No se trata de productos de actividad farmacológica, sino sólo de licor que, por sus contenidos, pueden ejercer una actividad benéfica para el organismo humano.

CORDIALE ALLA FUMARIA (CORDIAL A LA FUMARIA)

"Piel impuras, tendencialmente grasas, representan siempre un verdadero problema estético. Es absolutamente necesario hacer algo para mejorarse."

Composición: hojas de Fumaria, raíces de Bardana, raíces de Diente de león.

CORDIALE AL GINEPRO (CORDIAL AL ENEBRO)

Licor de hierbas que puede ejercer una acción benéfica sobre las articulaciones.

"Cuando una puerta rechina es siempre necesario un poquito de grasa."

Composición: bayas de enebro, raíces de garra de diablo, bayas de sambuco.

CORDIALE ALLA CAMOMILLA (CORDIAL A LA MANZANILLA)

Licor de hierbas que puede ejercer una acción benéfica para el insomnio.

"Un buen sueño, un sereno reposo puede verdaderamente pacificarnos la vida."

Composición: flores de manzanilla, raíces de valeriana, somita de pasionaria, flores de tilo, somita de amapola de California.

CORDIALE AL TARASSACO (CORDIAL AL DIENTE DE LEÓN)

"Después de una comida rica en grasas y abundante se tiene la necesidad de un eficaz digestivo que favorezca la actividad del hígado, sobretodo para quemar grasas en exceso."

Composición: raíces de diente de león, hojas de alcachofa, tallos estériles de cola de caballo.

CORDIALE ALL'ECHINACEA (CORDIAL A LA ECHINACEA)

"Cuando llega la primavera, con los pólenes llegan las primeras alergias."

Composición: raíces de echinacea, bayas de grosella, hojas de verbena olorosa.

CORDIALE ALLA VERBENA (CORDIAL A LA VERBENA)

"Intentáis cancelar, cuando es posible, de vuestra vida todos sus tonos grises para vivirla serenamente y quitaros cualquier depresión."

Composición: hojas de verbena olorosa, somitas floridas de melisa, somitas floridas de espino albar, hojas de menta.

CORDIALE AL GINGKO (CORDIAL AL GINGKO)

Licor de hierbas que puede ejercer una acción benéfica sobre la circulación.

"Se necesitaría hacer más movimiento, pero no siempre es posible."

Composición: hojas de ginkgo biloba, frutos de castaño de indias, gálbula di ciprés, hojas de centella, somita floridas de espino albar.

CORDIALE ALL'ELEUTEROCOCCO (CORDIAL AL ELEUTEROCOCO)

Licor de hierbas que puede ejercer una acción benéfica sobre el cansancio.

"Cansados, rendidos, aburridos, desconcentrados... concedeos un buen elixir."

Composición: raíces de eleuterococco, gérmenes de avena, hojas de turnera.

CORDIALE AL EUCALIPTUS (CORDIAL AL EUCALIPTO)

Licor de hierbas que puede ejercer un acción benéfica para la tos.

Composición: hojas de eucalipto, resina de propóleos, miel

CORDIALE AL FUCUS (CORDIAL AL FUCUS)

"A nadie le puede gustar recorrer su propio camino con una mochila tan pesada como lo son los kilos en exceso."

Composición: tallo de encina de mar, hojas de sen, planta de vellosilla.

CORDIALE ALL'ERISIMO (CORDIAL AL ERISIMO)

"Quien fuma y quiere dejarlo, a menudo encuentra problemas debidos a la deshabitación. Una pequeña ayuda podría ser útil."

Composición: hojas de tomillo, hojas de fumaria, planta de erisimo.

CORDIALE AL ROSMARINO (CORDIAL AL ROMERO)

Licor de hierbas que pueden ejercer un acción benéfica sobre la vista. "Los ojos cansados tienen generalmente necesidad de un comprimido o de un par de gafas."

Composición: hojas de romero, bayas de arándanos, somita de cola de caballo.

LE TISANE DI CAMALDOLI

(TISANAS DE CAMANDOLI)

Un buen té a veces puede ayudar a vencer un momento de dificultad de nuestro organismo, por lo cual no es necesario un fármaco sino sólo una bebida caliente compuesta de plantas officinales que pueden ejercer un efecto benéfico, sin que por otra parte tenga la presunción ni de ser un fármaco ni de sustituirlo.

Con esta óptica, atesorando las experiencias transmitidas por sus predecesores, los Monjes Camaldolesi recolectan y mezclan plantas officinales características de sus tierras con la intención de ofrecer una bebida aromática que favorece la vuelta al equilibrio. Las tisanas que siguen son compuestas solo por plantas aromáticas y officinales de libre venta y quieren ser solo una agradable bebida alimenticia sin ninguna presunción farmacéutica.

GRUPPO 1 ALLA GRAMIGNA COMPOSTA (GRUPO 1 A LA GRAMA COMPUESTA)

“En la naturaleza existe la solución al problema estreñimiento: alimentación sana, movimiento y una buena tisana.”.

Composición alimenticia: casia obtusifolia, grama, menta negra, bardana, parietaria, manzanilla, cilantro, hinojo, melisa somita, aritjol, anís estrellado.

GRUPPO 2 AL CARCIOFO COMPOSTO (GRUPO 2 A LA ALCACHOFA COMPUESTA)

“No siempre todo lo que se come es bien tolerado por el hígado”.

Composición alimenticia: alcachofa, combretum, sambuco, rapóntico, karkadé, centaurea menor, aspérula odorosa, helicriso, romero, chicoria, menta negra, fumaria, regaliz, naranja dulce.

GRUPPO 3 ALLA MELISSA COMPOSTA (GRUPO 3 A LA MELISA COMPUESTA)

“Se puede dormir bien también sin ella, pero con una tisana es mejor”.

Composición alimenticia: melisa, tila, espino alabar, manzanilla, verbena olorosa, aspérula odorosa, lúpulo, naranja, amapolas.

GRUPPO 4 ALLA QUERCIA MARINA (GRUPO 4 A LA ENCINA DE MAR COMPUESTA)

“ A nadie le gusta recorrer su camino con una mochila tan pesada como son los kilos en exceso.”

Composición alimenticia: encina de mar, fresno, aladierno, salvia, quina, abedul, regaliz, cola de caballo, hinojo, menta negra, milenrama, vid roja, enebro bayas, espárrago, naranjas dulces, limón.

GRUPPO 5 AL FINOCCHIO COMPOSTO (GRUPO 5 AL HINOJO COMPUESTO)

“Después de una comida demasiado copiosa es realmente apreciable un buen digestivo.”

Composición alimenticia: hinojo, menta negra, tila, regaliz, naranja dulce, enula campana, romero, melisa, hisopo, naranja, karkadé, centaurea, lavanda.

GRUPPO 6 ALL'EUCALIPTUS COMPOSTO (GRUPO 6 AL EUCALIPTO COMPUESTO)

“Que desesperación dormir con alguien que tose.”

Composición alimenticia: eucalipto, manzanilla, regaliz, hinojo, menta negra, malva, farfara, pino, liquen islándico, gordolobo, centaurea, primula, amapola, hiniestra.

GRANI DI CAMALDOLI GRUPPO 1 ALLA GRAMIGNA COMPOSTA (GRANOS DE CAMALDOLI GRUPO 1 A LA GRAMA COMPUESTA)

Es la versión en grano del grupo 1.

“En la naturaleza existe la solución al problema estreñimiento, alimentación sana, movimiento y una buena tisana.”

TISANA DELL'ABBAZIA DI NOVACELLA (TISANA DE LA ABADÍA DE NOVACELLA)

En tisana o en bolsita filtro.

Menta, melisa, manzanilla, caléndula, malva, aciano, salvia.

Obtenido de una antigua receta de la farmacia de la Abadía de Novacella, compuesta con hierbas biológicamente puras, cultivadas en la masía Rauter a 1300 m en la parcela de Riol en Fortezza.

Bebida caliente tiene un efecto relajante; si se prefiere fría, se presta bien como bebida que apaga la sed y refrescante.

VINI AROMATIZZATI DEL MONASTERO DI MONTEFANO (VINOS AROMATIZADOS DEL MONASTERIO DE MONTEFANO)

El vino se conoce desde siempre, como se conoce su empleo medicinal. El Talmud describe el vino como la medicina más antigua.

Los Sumerios ya habían elaborado recetas a base de hierbas en vino, una tabla cuneiforme de la farmacopea datada 2100 a.JC. es habitualmente citada como la referencia más antigua del vino medicinal.

En el Código administrativo de Hammurabi de Babilonia (1728-1868 aJC.), las primeras leyes contra el uso impropio del vino se hallan junto a las más antiguas leyes sanitarias.

La medicina del Egipto contenía centenares de recetas a base de vino, algunas de las cuales podrían nada menos preceder aquellas de la tabla sumeria.

Con los médicos de la antigua Grecia empezó el pensamiento científico sobre el vino y sobre sus propiedades terapéuticas. Hipócrates amplió el uso homérico del vino para el tratamiento de las heridas y, por vía oral, como sedativo hipnótico, antipirético, corroborante, útil para las patologías gastroentéricas y del sistema cardiocirculatorio. También la Escuela de Medicina de Alejandría sostenía el uso terapéutico del vino.

El médico griego-romano Galeno reunió las indicaciones hipocráticas y las amplió con el uso del vino en la cirugía bélica.

El V libro de Dioscoride contiene la preparación de numerosos vinos medicinales y las ilustraciones del Código Ayasofia 3703 lograron cuidadosamente representar las propiedades curativas del vino.

La viticultura empezó a declinar con el Imperio y fue heredada por la Iglesia Católica, que con sus monasterios era la única institución con capacidad de mantener la producción del vino; la Iglesia mantuvo, de hecho, el monopolio de las mejores viñas durante 1300 años.

El vino es una sustancia compleja y las partes que no son ni agua ni alcohol contribuyen al gusto que se halla bebiéndola, dejando de un lado los pocos agradables efectos colaterales.

A parte del alcohol, más de 300 compuestos orgánicos han sido identificados en el vino. Un vaso de vino tiene más o menos 100 kilocalorías convertidas no en depósitos grasos pues se metabolizan directamente como energía.

Las propiedades medicamentosas del vino son todavía hoy en día ampliamente estudiadas en todas partes. Estos estudios, añadidos a otros, valoran la calidad farmacológica del vino y de la uva.

Han sido, además, ampliamente estudiados los efectos del vino en las patologías neurovasculares, en aquellas cardiovasculares, en la hipertensión arterial, en los efectos antitrombóticos, en la longevidad, etc.

La Escuela Médica Salernitana (1100-1300) definía el vino de esta manera: “El vino, si puro, te da muchos beneficios: conforta el cerebro, alegra el estómago, extrae del cuerpo los vapores nocivos, relaja el vientre, agudiza el empeño, nutre la vista, y aclara el oído, refuerza el cuerpo y robustece los miembros”. Hoy podemos afirmar que todo esto es verdad siempre que se use con juicio y moderación.

Nuestros Vinos Aromatizados se obtienen de la maceración en frío del vino de Montefano con plantas officinales típicas de nuestros campos. De la unión entre un vino genuino y generoso y plantas espontáneas se ha obtenido una bebida que satisface el paladar y ayuda el físico. No se trata de vino de mesa, su peculiaridad esta representada por el hecho que pueden ser, según las plantas que lo componen, un óptimo refuerzo.

Su efecto benéfico va acompañado de la actividad de las plantas que lo componen; aunque es una bebida espirituosa de sabor agradable, sin ninguna presunción farmacológica, puede ejercer una acción benéfica sobre el organismo humano y ser un óptimo coadyuvante para aquellas pequeñas molestias físicas que acompañan la vida de cada uno.

VINO DI MENTA (VINO DE MENTA)

VINO DI NOCE (VINO DE NUEZ)

VINO DI ORTICA (VINO DE ORTIGA)

VINO DI ROSMARINO (VINO DE ROMERO)

VINO DI LAVANDA COMPOSTO (VINO DE LAVANDA COMPUESTA)

VINO DI MELISSA (VINO DE MELISA)

VINO DI CASSIA (VINO DE CASIA)

ACQUA DI MELISSA (AGUA DE MELISA)

La fórmula aparece en siglo XVI, los primeros en usarla fueron los Carmelitas Descalzos de Venecia.

Se trata de un alcoholado compuesto por un cierto número de plantas officinales y usado hace tiempo con agua antihistérica por sus calidades calmantes y relajantes.

POLVERI DI SAN SILVESTRO (POLVOS DE SAN SILVESTRO)

Compuesta por sólo plantas officinales que favorecen la actividad de un intestino perezoso. Es un óptimo producto, sea por su composición que por su facilidad de dosificación.

POLVERI DEL MONTEFANO (POLVOS DEL MONTEFANO)

Compuesto por las bayas de espino albar y de los escaramujos de la rosa silvestre, plantas riquísimas en factores vitamínicos sobre todo en vitamina C. Representan un óptimo integrador natural.

TISANA DI S. SILVESTRO (TISANA DE SAN SILVESTRE)

La lavanda, el hisopo y el romero, forman parte de la flora típica de Montefano donde se encuentra el Monasterio.

En la paz y en la soledad del lugar, entre las varias actividades, también se desarrolla aquella del cultivo y cosecha de plantas officinales. Éstas se recogen, lavadas y secadas a la sombra, en ambientes idóneos y aireados. Son plantas sin abonos, anticriptogámicos u otras sustancias tóxicas y se recogen así, como la naturaleza nos las ofrece en este ambiente (a casi 1000 m) incontaminado. De éstas se obtiene una tisana digestiva, corroborante y energética.

TISANA DEI QUATTRO SEMI (TISANA DE LAS CUATRO SEMILLAS)

Compuesta de semillas de alcaravea, semillas de hinojo, semillas de anís y de comino, además de ser carminativa, refrescante y digestiva es muy agradable y puede ser tomada después de las comidas o beberla durante el día.

PRODUCTOS COSMÉTICOS

La conservación de la belleza o el mejoramiento del estado externo son también el resultado de un buen tratamiento cosmético. Éste tiene que estar atento, los productos que lo componen naturales y lo más compatible con la piel. Sobre este concepto, acopiando el tesoro de la tradición de la familia, hemos ajustado y elaborado fitocosméticos absolutamente eudérmicos y fitodérmicos.

Las plantas officinales han tenido siempre una notable importancia en la alimentación, en la cura, en la cosmética y, malgrado el descubrimiento de síntesis, los extractos de las plantas conservan aun hoy este valor.

Por este motivo Ai Monasteri ha iniciado la propia investigación concentrando todo el interés hacia los productos vegetales. Con el pasar de los años y de generaciones, ha realizado una técnica extractiva tecnológicamente muy avanzada, que le ha conseguido obtener extractos completos con el fin de garantizar la funcionalidad de los propios productos.

En una planta están presentes principios activos hidrosolubles, liposolubles y aceites esenciales. Nuestra tecnología extractiva nos ha permitido obtener extractos completos, donde se hallan todas las características de la misma planta.

Esto permite obtener un cosmético realmente activo y funcional.

La manipulación de los productos se efectúa siempre de manera artesanal para conservar al máximo la tradición de la antigua Herboristería Italiana, no solo la más antigua, sino también la más válida actualmente.

Nuestros cosméticos son siempre funcionales, en el sentido que no sólo son hidratantes o nutrientes (actividad desarrollada principalmente por los excipientes), pues deben su eficacia a la mezcla de los principios activos y la dosificación perfecta de sus componentes, los cuales desarrollan, en tal modo, una acción sinérgica, exaltada por la presencia de más sustancias naturales complementadas entre ellas.

En buena sustancia las prerrogativas de los productos cosméticos de Ai Monasteri consisten en el poner a disposición una cosmética funcional, sustancias eudérmicas y filodérmicas extraídas de la naturaleza perfectamente tolerables por la generalidad de los individuos.

Nuestro objetivo es el de producir fitocosméticos que, aunque ejerciendo una notable actividad, no tienen la presunción de alabar efectos curativos sino respetan la etimología de la palabra del griego *Futon* (planta), *Kosmeticos* (ornamento). Nuestros productos están en línea con las normativas europeas sobre cosméticos y han estado aprobados por la F.D.A. (organismo USA propuesto para la verificación).

No contiene colorantes y no han sido experimentados sobre animales. Las plantas utilizadas para los extractos son escrupulosamente seleccionadas y analizadas para garantizar la ausencia de sustancias tóxicas (fertilizantes, anticriptogámicos, poluciones, contaminantes y radioactivas).

A la piel se le reconoce el papel de protagonista. Muy a menudo se le ha considerado sólo un tejido de revestimiento, una especie de nexo entre los órganos internos y el ambiente externo.

La piel, como todos los órganos del cuerpo humano, está sujeta a ritmos de vida. Crece, se nutre, respira, se reproduce, está en continua actividad, envejece, y en un cierto sentido, muere.

Ha sido siguiendo esta consideración que se han estudiados y formulado los productos que siguen.

PRODUCTOS ANTIEDAD

Estimulados por la gran exigencia de productos que pudieran contener y limitar los efectos del tiempo sobre la piel, en particular modo aquella del rostro, hemos conseguido individualizar algunos productos activos naturales con el fin de desempeñar una acción hipernutrientes y reconstituyente de los tejidos.

Esta acción tiene el objetivo de contrastar el proceso de senilidad de la piel, del rostro, que con el constante movimiento mimético y por la continua exposición a los agentes atmosféricos está sometida a un gran estrés.

El resultado es la aparición de las arrugas; éstas se pueden clasificar, por lo general:

- arrugas de expresión;
- arrugas de envejecimiento.

Para las de expresión, si se tratan con productos idóneos y aplicados constantemente, se puede reducir el desagradable efecto estético, pero sin eliminarlo, en cuanto el individuo tiende a recrearlo con la expresión.

Para las arrugas de envejecimiento la aplicación de productos idóneos puede ser muy efectivo, sobretodo si se aplican prevenidamente con constancia y continuidad.

CREMA NATURAE

FIALE NATURAE (AMPOLLAS NATURAE)

FLUIDO CONCENTRATO NATURAE (FLUIDO CONCENTRADO NATURAE)

CREMA NATURAE

Se sirve, como toda la línea, de un principio activo: *apichock* (una nuestra particular patente obtenida a través de la interacción de productos apícolas) que manifiesta una actividad rejuvenecedora de la piel, estimula y favorece, en la capa debajo de la piel, la normal actividad biológica, estableciendo un óptimo recambio de la capa epitelial.

De este modo la piel no se empobrecerá de aquellos elementos como la elastina, el colágeno, las ceras, etc. que le garantizan la tonicidad, la elasticidad, la suavidad y la frescura.

Es una crema ligera, delicada, hidratante y nutriente que puede ser usada ya sea como crema de día como de crema de noche.

USO: después de haber efectuado una profunda limpieza de la piel del rostro, con leche y tónico, aplicar una ligera capa de crema, haciendo un masaje delicado hasta el completo absorbimiento.

FIALE NATURAE (AMPOLLAS NATURAE)

Representan un concentrado de principios activos; su función principal es intervenir sobre las arrugas de manera profunda e inmediata. Alisan los rasgos de la piel, suavizan las líneas de expresión y los signos del tiempo.

Además de regalar frescura y tonicidad a la piel del rostro, refuerzan las defensas naturales de la epidermis gracias a la acción de elementos nutrientes y hidratantes, que enriquecen el estrado de células superficiales.

USO : pueden usarse en lugar de la crema de noche, en este caso, después de una correcta limpieza de la faz, se aplicaran como tales. En el caso que se tenga la necesidad inmediata de alisar la piel, siempre después de la limpieza, se aplican antes del maquillaje habitual.

Piel fresca y luminosa es casi siempre, también para las mujeres jóvenes, fruto de una atención cotidiana. Productos cosméticos adecuados y naturalmente un sano estilo de vida, mantienen la piel fresca durante más tiempo.

FLUIDO CONCENTRATO NATURAE (FLUIDO CONCENTRADO NATURAE)

Utiliza un particular medio, la gomaresina de la mirra, que le efectúa una actividad plástica (regenerativa) además de la funcional biológica del principio activo.

USO: puede ser usado en lugar de la crema de noche, en tal caso, después de una correcta limpieza de la piel, se aplicará como tal. Puede sustituir las ampollas homónimas o alternarse con ellas (en este caso se obtendrán seguramente mejores resultados).

PROGRAMA DE APLICACIÓN

Para obtener en poco tiempo resultados evidentes y duraderos se tendrían que usar simultáneamente todos los productos de la línea.

La Crema Naturae, en lugar de la crema de día; Ampollas Naturae, en lugar de la crema de noche, alternadas al Fluido Concentrado Naturae. Resulta útil añadir a la dieta comprimidos de zanahoria compuesta y Polvos de Rosa compuesta, Jalea Real en ampollas bebible. Por todo lo dicho se puede resumir que estos productos, aprovechando un principio activo revolucionario, representan una óptima solución para las arrugas.

No hay una edad para usarlos, pero desde los 8 a los 80 años se aconseja su uso. Hay que tener siempre en consideración que es mucho más fácil prevenir la formación de las arrugas, que combatirlas y eliminarlas, una vez que se hayan formado.

PRODUCTOS ANTIARRUGAS

Los productos de este grupo se caracterizan por su principio activo más importante: la Jalea Real.

El envejecimiento de la piel empieza prácticamente después del nacimiento.

Es una mutación progresiva que sufre el tejido conectivo (constituido en gran parte por colágeno). El colágeno se hace con el tiempo menos elástico y no consigue retener más los líquidos. Disminuye la capacidad regeneradora celular, la piel se hace más seca y asfijada; de esta manera se disminuye la barrera protectora a los fenómenos externos.

Mientras tanto, las sustancias tóxicas de rechazo del metabolismo celular (p.e. los radicales libres), no se eliminan suficientemente y se acumulan en las células, dañándolas.

Para evitar este proceso progresivo es necesario intensificar la hidratación y la nutrición de la piel para que no se disminuya excesivamente el estrato córneo y no se altere la película hidrolipídica.

La Jalea Real ejerce una actividad específica antiarrugas consiguiendo nutrir y hidratar la piel con profundidad.

Algunos experimentos cosméticos efectuados por Desperrois han evidenciado resultados satisfactorios, sobretodo sobre pieles quemadas por el sol, secas y arrugadas, mejorando notablemente su aspecto general, aumentando el efecto sedoso que confiere a la piel luminosidad y frescura, atenuando y previniendo la aparición de las arrugas.

Decourt, notable dermatólogo francés, hubiera igualmente constatado una mejora de la elasticidad de la piel siguiendo simultáneamente aplicaciones epidérmicas de Jalea Real y suministros por vía oral de ésta.

CREMA ALLA PAPPÀ REALE (CREMA A LA JALEA REAL)

Crema hidratante y nutriente de fácil penetrabilidad, deja la piel suave y aterciopelada.

USO: puede ser usada indistintamente ya sea por la noche que por el día; aplicar una ligera capa sobre el rostro, después de haber efectuado una buena limpieza.

FIALE COSMETICHE ALLA PAPPÀ REALE (AMPOLLAS COSMÉTICAS A LA JALEA REAL)

Cosmético biológico natural de belleza, la Jalea Real es un producto de la colmena, rico en principios activos naturales en una armónica proporción. La acción cosmética de la Jalea Real es específicamente biológica, por ello no hay que esperar resultados inmediatos, como de una pincelada de maquillaje, pues son necesarias aplicaciones metódicas y constantes para conseguir resultados sustanciales y duraderos.

El oximel, como la Jalea Real, proveniente de la colmena, favorece su penetración y le exalta su actividad. Es indispensable antes del tratamiento proceder a la cuidadosa limpieza de la piel.

La Jalea Real para uso cosmético se aplica como una normal mascarilla extendiendo el contenido de una ampolla uniformemente sobre el rostro y cuello. Su uso es particularmente recomendable sobre los párpados y el contorno de ojos. No es absolutamente necesario masajear en cuanto el poder hiperémico de la Jalea Real sustituye cualquier masaje.

Después de unos veinte minutos de su aplicación, aclarar con agua fría la parte tratada. Para las personas con acné u otras afecciones cutáneas, la aplicación se puede repetir más veces al día aplicando con ligeros toques el producto sobre las partes más interesadas.

Para el reafirmamiento del seno la aplicación de la Jalea Real da resultados a veces increíbles.

La Jalea Real nutre, tonifica, compacta y reaviva cualquier tipo de piel y su acción no se limita a los primeros estratos epiteliales pues penetra con profundidad.

Alisa y elimina las arrugas, destruye las células muertas o en desorden y por su acción colinérgica mejora la hiperémica del substrato cutáneo activando la zona germinativa y favoreciendo la reconstrucción de células nuevas.

USO: después de una profunda limpieza de la faz, se aplica media ampolla golpeando delicadamente y insistiendo sobre las partes donde sea más necesario.

Pueden ser utilizadas ya sea como mascarilla para aplicar 2-3 veces por semana (tiempo de aplicación al menos 30 minutos) o bien en lugar de la crema de noche.

CREMA CONTORNO OCCHI (CREMA CONTORNO DE OJOS)

Pobre de glándulas sebáceas, o sea de la nutrición y protección naturalmente suministrada por el sebo, la zona del contorno de los ojos está constituida por una piel particularmente fina y está sujeta, más que las demás partes de la cara, a las agresiones de los agentes externos y a la precoz aparición de las arrugas. Por esto es importante dedicarle alguna atención más, para que se mantenga hidratada, tónica y compacta a despecho de los años que pasan.

Crema estudiada particularmente para atenuar los problemas de las arrugas miméticas del contorno de los ojos y prevenir aquellas de envejecimiento. Su acción delicada y profunda tiende a relajar la epidermis nutriéndola y equilibrando la particular naturaleza de los tejidos.

USO: extender un ligero velo sobre los párpados y contorno de los ojos. Se aconseja su uso durante el día.

PROGRAMA DE APLICACIÓN

Por la mañana, en lugar de la crema de día, crema a la Jalea Real; por la noche, en lugar de la crema de noche, las ampollas cosméticas a la Jalea Real. En el caso en que, en el contorno de los ojos, existan arrugas de expresión, usar también la crema contorno de ojos. Para la limpieza de la cara nocturna o de día y también para desmaquillarse usar nuestra leche y tónico a la Jalea Real. Resulta útil añadir a la dieta los comprimidos de zanahoria compuesta, los Polvos de Rosa compuesta y Jalea Real en ampollas bebible.

PRODUCTOS PARA PIELES IMPURAS

La piel grasa, la piel con acné y los comedones representan uno de los problemas más frecuentes de la piel, sobretodo en los jóvenes y en las personas ansiosas. Nuestros cosméticos, junto a idóneas curas médicas, ofrecen óptima solución estética.

Todos los productos de nuestra línea contienen los mismos principios activos, aplicados con distintos medios para conseguir la manera de dar una perfecta sinergia de acciones y satisfacer concretamente el resultado deseado.

CREMA PELLI IMPURE (CREMA PIELES IMPURAS)

Hidratante, refrescante, astringente y reconstituyente representa un óptimo medio cosmético para reequilibrar los inestetismos de una piel impura.

USO: en lugar de la crema de día, después de una profunda limpieza del rostro.

FLUIDO PER PELLI IMPURE (FLUIDO PARA PIELES IMPURAS)

Es un líquido fácil de aplicar y de total penetrabilidad. Va a sustituir la crema de noche y constituye un válido refuerzo a la crema precedente, con la cual aumenta su acción.

USO: en lugar de la crema de noche, después de una profunda limpieza del rostro.

MOUSSE SAPONE PER PELLI IMPURE (MOUSSE JABÓN PARA PIELES IMPURAS)

Particular emulsión jabonosa especialmente adaptada para pieles impuras que tienden al acné. Limpia a fondo confiriendo una sensación de frescura y de limpieza; su uso facilita la actividad de los productos de la línea.

PROGRAMA DE APLICACIONES

Para obtener resultados en breve tiempo es necesario seguir el siguiente programa:

Crema pieles impuras: en lugar de la crema de día, después de una profunda limpieza de la faz con la Mousse jabón para pieles impuras.

Fluido para pieles impuras: en lugar de la crema de noche, siempre después de haber operado una buena limpieza con el detergente.

Ampollas de Jalea Real cosmética, en los casos agudos todos los días, sino dos o tres veces por semana. Se aconseja tomar también el Cordial a la Fumaria, los Comprimidos de Zanahoria compuesta y/o la Levadura de cerveza.

PRODUCTOS PARA LA COUPEROSE

Una piel hipersensible puede ser sujeta, más que otras y con más facilidad, a la aparición de la couperose. El inestetismo empieza con un enrojecimiento, principalmente en la nariz y en las mejillas; la causa está determinada por una menor circulación en los capilares de la cara.

CREMA AL VISCHIO (CREMA AL MUÉRDAGO)

Suave, delicada, refrescante, convierte la piel de la cara clara y trasparente.

USO: en vez de la crema de día, después de haber limpiado la piel.

OLIO AL VISCHIO (ACEITE AL MUÉRDAGO)

Suavizante, elimina las rojeces siendo un óptimo complemento para la correspondiente crema.

USO: en lugar de la crema de noche después de haber limpiado el rostro.

PROGRAMA DE APLICACIÓN

Sustituir con los productos de la línea, aquellos normalmente en uso, utilizando la crema al muérdago durante el día y el aceite por la noche; teniendo cura de limpiar la cara antes de cada aplicación.

Además sería buena norma integrar a la dieta el Cordial a la Azucena o los Comprimidos de Centella compuesta.

PRODUCTOS PARA EL ROSTRO

Productos cosméticos para el rostro, adecuado a todo tipo de pieles.

CREMA DA GIONO (CREMA DE DÍA)

Su acción hidratante y al mismo tiempo nutriente, la hace apropiada para todo tipo de pieles.

USO: crema específica de día.

CREMA DA NOTTE (CREMA DE NOCHE)

Nutriente, dermoepidérmica, sirve para suavizar la piel y nutrirla sin impedir su natural transpiración.

USO: crema específica de noche.

LATTE DETERGENTE (LECHE DETERGENTE)

Este producto es un óptimo detergente, ligeramente astringente.

USO: para limpiar el rostro u otras partes del cuerpo antes de cualquier aplicación cosmética o para desmaquillarse.

TONICO VEGETALE (TÓNICO VEGETAL)

Completamente analcohólico restituye a la epidermis el originario equilibrio.

USO: después de la leche detergente como astringente o durante el día como refrescante.

ACQUA DI ROSE (AGUA DE ROSAS)

Se obtiene gracias a la destilación de los pétalos de las rosas búlgaras con el añadido del extracto de escaramujos de rosa selvática; esta unión, tecnológicamente muy avanzada, permite obtener un producto de buen perfume, de alta concentración y de segura eficacia.

No es la clásica agua de rosas, se trata pues de un producto de mayor prestigio y de mejor calidad.

Resulta apropiada sobretodo para pieles delicadas que no soportan las lociones alcohólicas.

Puede ser usada en lugar del tónico, como refrescante o para otros usos. Este agua une la sensación de frescura difusa a un agradable perfume que permanece por mucho tiempo.

OLIO CIGLIA (ACEITE PARA LAS PESTAÑAS)

El bulbo pilífero viene nutrido por este aceite, cuyos principios activos favorecen el crecimiento, el espesor y la robustez de las pestañas.

USO: utilizar en vez del rímel pero de la misma forma, por la noche y por la mañana.

CREMA AL PROPOLI (CREMA AL PROPÓLEOS)

Suave y delicada, de fácil aplicación y penetrabilidad, contiene una gran cantidad de extracto de propóleos, y por este motivo es muy activa y ejerce sobre las pieles todas las propiedades que lo caracterizan.

GEL LEVIGANTE ALLA CRUSCA (GEL ALISANTE AL SALVADO)

Compuesto por un gel natural enriquecido con escamas de salvado. Tiene la función de limpiar la piel con profundidad, removiendo la capa queratínica superficial, y alisarla haciéndola luminosa, lisa y esplendente.

USO: Aplicar sobre la parte interesada directamente con las manos, ejerciendo un masaje decidido sobre todo el rostro, aclarar con abundante agua.

PRODUCTOS PARA LA CELULITIS

Un cuerpo armonioso y delgado no siempre es un patrimonio que se hereda, pues a menudo tenemos que construirlo. Una alimentación sana y equilibrada, mucho movimiento y nuestros productos podrían ayudaros a obtenerlo.

También las personas delgadas pueden ser afectas por la celulitis y personas con sobrepeso, aunque no tengan problemas de celulitis, podrían sufrir de adiposidad localizada.

CREMA ANTICELLULITE (CREMA ANTICELULITIS)

Emulsión cremosa con características de intensa penetrabilidad, rica de principios activos vegetales, ejerce una profunda acción anticelulitis.

USO: se aconseja usarla después de un baño caliente para favorecer su penetración.

OLIO ANTICELLULITE (ACEITE ANTICELULITIS)

Producto compuesto de particulares aceites que consienten a los principios activos vegetales en éste contenidos, penetrar en fondo y ejercer sus acciones anticelulitis. No unta, no tiene mal olor y penetra en poco tiempo.

USO: aplicar sobre la parte interesada con un ligero masaje.

FIALE ANTICELLULITE (AMPOLLAS ANTICELULITIS)

Concentrado de principios activos vegetales, representa la acción "choque" para mejorar la actividad de los demás productos de la línea. Sedoso, agradable y fácil de aplicar, no unta, deja la piel suave y compacta, favorece la eliminación de la piel de naranja.

USO: aplicadlo sobre las partes interesadas con un ligero masaje.

BAGNOSCHIUMA ANTICELLULITE (GEL DE BAÑO ANTICELULITIS)

Suave, de espuma ligera, ejerce sobre la piel una profunda acción de limpieza, sin empobrecer la capa cutánea de sus naturales factores de protección; al mismo tiempo actúa en sinergia con los productos de la misma Línea: la crema y el aceite anticelulitis.

USO: echar una pequeña cantidad de producto sobre una esponja, preferiblemente natural, convenientemente humedecida con agua, y masajear todo el cuerpo con energía, en particular modo la parte interesada, y por último aclarar abundantemente.

PROGRAMA DE APLICACIÓN

Para obtener resultados más evidentes y en menor tiempo se aconseja usar simultáneamente los cuatro productos de la Línea.

Todos los días la Crema Anticelulitis por la mañana y el aceite Anticelulitis por la noche, o viceversa; las Ampollas tienen que aplicarse 2 o 3 veces por la semana, mientras sería buena norma sustituir los comunes detergentes por el Gel de Baño Anticelulitis.

Resultaría oportuno y garantizaría un resultado mejor y más duradero seguir a la vez una dieta equilibrada y hacer un poco de movimiento (footing, bicicleta, natación, etc.).

Para obtener mayores y más duraderos resultados se aconseja integrar la dieta con el Cordial al Fucus, los comprimidos de Piña compuesta y los de té compuesto.

PRODUCTOS REAFIRMANTES SENO-CUERPO

La pérdida de tono y de elasticidad de la musculatura no siempre son culpa de la edad o de la falta de ejercicio, más bien porque se dedica poca atención al cuerpo.

El seno, en modo particular, cualquiera que sea su dimensión, tiene igualmente un riesgo: el de “caer”.

Para mantenerlo en forma hacen falta curas, dieta y gimnasia, exactamente como para las demás partes del cuerpo, con una diferencia importante: que el seno es mucho más delicado.

De hecho la parte que se resiente, antes de cualquier otra, de un adelgazamiento excesivo o imprevisto.

Por este motivo, vemos aparecer estrías, además de una disminución del tono; alarma de una inevitable caída.

También sin cambios de peso, el seno de por sí es mutable: basta un embarazo para meterlo a dura prueba, obligándolo a alteraciones totales que no pueden ciertamente pasar inobservadas.

La adolescencia también representa un periodo crítico por los cambios en que ésta consiste. Frente a todas estas “variables”, es necesario intervenir rápidamente.

La acción preventiva es un óptimo antídoto cuando se amenaza, en el curso del tiempo, la belleza del seno.

Por eso, desde la más joven edad, es oportuno prestar a esta delicada parte del cuerpo los apropiados y constates cuidados.

De hecho, se trata de prepararlo a afrontar las situaciones diferentes de la mejor de las maneras, procurando que envejezca lo más tarde posible.

El principio activo preponderante es la Alholva. Para tener un cuadro más preciso de la actividad de estos productos se ha citado un trozo de una receta efectuada sobre Alholva.

En el último libro del papiro médico Edwin Smith, depositado en el museo de Brooklyn, con el nombre de “HEMAYT” está descrita la más antigua fórmula de un cosmético egipcio, que tiene por título: “De la transformación de un viejo en un joven de veinte años.”

Hemayt es el nombre del cosmético y de la planta de cuyos frutos deriva, a través un laborioso proceso extractivo.

El papiro termina así: “Aplicado sobre la cabeza cura las afecciones del cuero cabelludo. Aplicado sobre la piel le confiere una coloración perfecta. La calvicie, las manchas rojas, los rasgos desagradables de la edad y todas las alteraciones de la piel se curan con el mismo medio. Este remedio se ha usado con éxito, innumerables veces”.

El Papiro Smith, con la fecha 3000 años a.C., es el más importante descubrimiento arqueológico de medicina egipcia, pues constituye el primer fundamental tratado expresado con escritura jeroglífica Hierática.

La expresión Hemayt, es verosímilmente conectada al vocablo Methi, nombre botánico de lengua Sánscrita con el cual los antiguos indios designaban la hierba Alholva, originaria de la India: *Trigonella foenum graecum L.*

Estas deducciones fitognósticas encontraron confirmación en las aplicaciones de la Alholva indicadas por Plinio, Dioscoride, Galeno, Mattioli; de los Árabes a los Griegos, hasta el médico fitoterapista H. Leclerc.

Todos los autores afirmaban que la Alholva se utiliza, desde los tiempos inmemorables en oriente, por las mujeres deseosas a adquirir un aspecto florecido y embellecer el color de la piel.

CREMA ALLA TRIGONELLA (CREMA ALLA ALHOLVA)

Libra en el seno y en el cuerpo una profunda y intensa acción reafirmante y tonificante.

USO: aplicar masajeando delicadamente, de abajo para arriba, siempre en la misma dirección. Se puede aplicar varias veces al día. Una óptima acción combinada, de segura eficacia y representada por el uso simultáneo del aceite de Alholva y de las ampollas de Alholva

OLIO ALL TRIGONELLA (ACEITE A LA ALHOLVA)

Producto compuesto de particulares aceites que permiten a los principios activos vegetales en este contenido de penetrar a fondo y de ejercer su acción reafirmante. No unta, no tiene mal olor y penetra en un tiempo muy breve.

USO: aplicar sobre la zona con un masaje delicado.

FIALE ALLA TRIGONELLA (AMPOLLAS A LA ALHOLVA)

Concentrado de principios activos vegetales, representa la acción intensificante para mejorar la actividad de los otros productos de la línea. Sedoso, de agradable aplicación, no engrasa, deja la piel suave y compacta.

USO: aplicarlo sobre las partes interesadas con un ligero masaje.

PROGRAMA DE APLICACIÓN

Útiles para el seno, son ligeras caricias que hacer en sentido rotatorio, manualmente o con la ayuda de un cepillo especial, de cerdas muy suaves.

Estimulando la circulación local, contribuye, junto a otras aplicaciones, a mantener la piel tónica y elástica. Para observar la tonicidad del seno, se puede hacer algo útil en la ducha por las mañanas: pasando un chorro de agua fino y ligero sobre toda la área pectoral. El hidromasaje es pues un remedio tanto para la circulación como para la tonificación. Importantísima es la crema que tiene que aplicarse con un delicado masaje manual, procediendo del pecho hasta el cuello.

Después de haber enfriado el seno con esponjas frías se precede, una vez al día, a la

aplicación de la crema y alternarla con el aceite a la Alhlova (un día la crema, el otro el aceite).

Los dos productos juntos, si se usan con constancia, darán resultados sorprendentes, para un efecto choque se pueden alternar también las ampollas a la Alholva.

Si se posee un hidromasaje se puede usar nuestro Aceite de Baño al Romero o el Aceite de Baño a la Bergamota; además puede ser útil utilizar los Comprimidos de Zanahoria compuesta, las ampollas a la Papa Real bebible y el polen de flores.

PRODUCTOS PARA EL CUERPO

OLIO CORPO SPORTIVI (ACEITE CUERPO DEPORTISTAS)

Muy eficaz para calentar los musculosos antes de cualquier ejercicio; si se aplica después confiere tono y da una clara sensación de vigor.

USO: masajear sobre todo el cuerpo, insistiendo sobre las partes mayormente interesadas (Fajas musculares bajo esfuerzo) antes de la actividad deportiva o después de la ducha.

LOZIONE DOPOBAGNO PELLE SECA (LOCIÓN PARA DESPUÉS DEL BAÑO PIEL SECA)

Después de un baño o ducha se tiene la necesidad de algo suave sobre la piel que nutra y hidrate durante toda la jornada. Este producto cosmético tiene la capacidad de conceder al cuerpo un agradable estado de suavidad, elasticidad y frescura.

USO: masajear el producto sobre la parte interesada, después del baño o en cualquier momento del día, donde se necesite.

FLUIDO IDRATANTE ALLA ROSA DOPOBAGNO (FLUIDO HIDRATANTE A LA ROSA PARA DESPUES DEL BAÑO)

Producto estudiado para retardar el crecimiento de pelos superfluos. Todos los métodos de depilación, quién más quién menos, provocan un daño a la piel, pues su acción resulta traumática. De todas maneras se asiste a una alteración del equilibrio biológico de la dermis y bajo piel.

Para tratar de evitar todos estos problemas, la industria cosmética ha siempre experimentado soluciones alternativas que resultasen menos traumáticas; a tal propósito se ha encontrado un camino intermedio, no depilar, pero retardar el posible el crecimiento del vello.

Es este el objetivo que se ha propuesto este producto.

Los parámetros tomados en consideración han sido principalmente dos: usar principios activos vegetales y no provocar traumas ni alteraciones. El principio activo que se utiliza ha sido individualizado a través una investigación de Etnobotánica y basada sobre experiencias transmitidas oralmente.

El origen de esta investigación es muy lejano; se habla de los soldados de Roma los cuales utilizaban la Avena para retrasar el ciclo reproductivo del bulbo pilífero, naturalmente no sabían el porqué. Seguramente no conseguiremos explicar cómo lo conocían, pero ahí está el hecho que funcionaba y así lo cita Plinio en su "*Historia Naturalis*"

USO: usarla cada día en lugar de la crema para después del baño; su actividad nutriente y remineralizante permitirá retrasar el crecimiento del vello, pero también dejara la piel lisa y suave, no sólo la de las piernas.

GEL LEVIGANTE ALL'EQUISETO (GEL ALISANTE A LA COLA DE CABALLO)

Compuesto por un gel natural enriquecido por hojas de cola de caballo, su función es la de limpiar a fondo la piel, removiendo el estrado queratínico superficial y alisándola, haciéndola más luminosa, lisa y esplendente.

USO: aplicar sobre la piel humedecida, antes del baño, sobre la parte donde sea necesario, directamente con las manos y ejerciendo un masaje circular decidido; aclarar con abundante agua y usar el jabón de baño preferido.

CREMA LMIRACOLOSA (CREMA MILAGROSA)

Es un verdadero milagro, no se puede dejar de tenerla en casa. Descongestionante, alisante ayuda a resolver muchos problemas estéticos de la piel. Probadla, no os quedareis decepcionados.

USO: masajear con una pequeña cantidad de crema sobre la parte interesada hasta el completo absorbimiento, no engrasa, no tiene mal olor.

CREMA REUMATIS

Así como cuando una puerta chirría es necesario un buen lubricante, también en el hombre cuando sus articulaciones no funcionan es necesario "lubrificar".

La alta concentración de principios activos, contenidos en ella, la hace un producto muy funcional, pero la propiedad más importante es que además de ser eficaz es de agradable aplicación.

No es grasienta, es una verdadera y propia crema de belleza, no unta y se puede aplicar también varias veces al día, sin dejar molestias sobre la piel.

USO: dada su facilidad de penetración y de dispersión es suficiente aplicar una pequeña dosis, también varias veces al día, ejercitando un ligero masaje.

OLIO UNGHIE (ACEITE UÑAS)

Está dotado por un alto índice de penetración, bien masajeador, penetra en la matriz y en el lecho de la uña a través las células, penetrando el margen periungular y en la dermis circundante.

Su actividad primaria se explica con un estímulo local.

El mecanismo de acción del fitocomplejo influencia el entero distrito de la estructura ungular de la mano y del pie: derma, matriz, lámina, epidermis, normaliza al mismo tiempo la queratinización de la matriz y de la lámina.

USO: se aplica con masajes sobre la uña y sobre la dermis circundante, insistiendo mayormente, previa aportación de las cutículas, sobre los márgenes ungulares superiores e inferiores de las extremidades.

Resulta muy útil la administración simultánea de las Compresas de Zanahoria compuesta.

CREMA MANI (CREMA MANOS)

Las manos se mojan a menudo, están expuestas a los agentes atmosféricos, al sol y al aire, y en continuo contacto con agentes químicos, físicos y biológicos que le alteran el estrado corneo, o sea la capa cutánea más superficial. Entonces es lógico que, provocada por factores irritantes, la piel de las manos se seca y se ve agrietada y enrojecida. Nuestra crema, compuesta sólo de principios activos naturales, mantiene suaves las manos sin untarlas, impidiendo y previniendo, así, rojeces y grietas.

DESODORANTES

Productos cosméticos para una mayor frescura del cuerpo, útiles para la excesiva sudación y contra los malos olores.

Representan una gama de productos desodorantes, completamente naturales, que pueden mejorar las relaciones interpersonales actuando contra el fenómeno de la hipersudación. La acción la efectúan substancias que no interfieren con los normales procesos biológicos de la piel pero que los regulan de un modo totalmente natural consiguiéndose óptimos resultados.

Todos los productos son sin alcohol y su composición los hace particularmente hipoalérgicos. Cada uno de ellos ha sido fruto de una cuidadosa investigación científica y representa el resultado último de atender observaciones sobre el hombre y sobre sus exigencias. Las fórmulas tienen en cuenta no sólo la funcionalidad del producto sino especialmente su inocuidad. Por este motivo se usan sólo elementos de origen natural que sean manifiestamente inocuos para la salud humana.

Las plantas utilizadas provienen de cultivos controlados. Los extractos usados, obtenidos con metodologías científicamente comprobadas, están sometidos a cuidadosos controles que le garantizan el máximo contenido en principios activos y la total ausencia de sustancias extrañas (pesticidas, fertilizantes, etc.). Las pruebas efectuadas sobre los productos cosméticos de la línea, han dado como resultado una perfecta compatibilidad cutánea y una óptima funcionalidad.

CREMA ALLA SALVIA (CREMA A LA SALVIA)

También los pies, que están encerrados prácticamente todo el día en los zapatos, que no respiran, a menudo sudan y se hinchan, tienen la necesidad de cuidados cotidianos.

Un pediluvio de cualquier minuto, en agua templada y sal, es una óptima costumbre para el relax de los pies, especialmente si le sigue un masaje con la crema adecuada.

Aprovechando las características de la Salvia (desodorante, antitranspirante, etc.), hemos creado esta crema indicada para los pies cansados, hinchados y que presentan una excesiva sudación.

USO: después de un pediluvio se puede aplicar con un ligero masaje penetrante; no unta, desodoriza y ofrece a la piel fresca y perfume.

POLVERE ASPERSORIA PER PIEDI (POLVOS ASPERSORIOS PARA LOS PIES)

Polvos aspersorios absorbentes y desodorantes; se usan con gran ventaja ya sea sobre los pies, dentro de los calcetines y en los zapatos. Refresca, absorbe, alisa.

Su composición permite mejorar la movilidad.

USO: introducir una pequeña cantidad de polvos en los calcetines y/o en los zapatos.

Es útil espolvorear los pies después de un pediluvio.

DEODORANTE ALLA SALVIA (DESODORANTE A LA SALVIA)

DEODORANTE ALLA LAVANDA (DESODORANTE A LA LAVANDA)

DEODORANTE ALLA MENTA (DESODORANTE A LA MENTA)

Formulado con materias primas naturales y sin alcohol resultan ser hipoalérgicos y atóxicos; confieren a la persona una agradable sensación de frescura y limpieza.

PRODUCTOS PARA EL SOL

Médicos, dermatólogos, investigadores, están todos de acuerdo sobre un punto: el bronceado natural representa para la piel la mejor forma de protección contra los rayos solares. Absorbe en gran parte las radiaciones que superan el estrado córneo gracias a la multiplicación de las células muertas sobre la superficie de la epidermis y especialmente gracias a la producción de melanina. Este pigmento, que confiere a la piel el característico color bruno, rechaza ciertos rayos absorbiendo otros y neutralizando en gran parte la acción de los radicales libres. Sólo una sirena se puede broncear sin problemas. Los demás, quién más quién menos, necesita una buena protección.

Con el estímulo de los rayos solares (precisamente los ultravioletas) el organismo humano se defiende protegiéndose a través de la producción de melanina; en este complejo proceso se necesita la ayuda con sustancias "barrera", hidratantes, nutrientes y emolientes, que sirvan para filtrar las radiaciones más peligrosas y favorecer la melanización que llevará a un bonito y compacto bronceado

Nuestros productos prometen: "Pocas quemaduras más bronceado".

CREMA ABBRONZANTE AD ALTA PROTEZIONE (CREMA BRONCEADORA DE ALTA PROTECCIÓN)

Para los niños y para aquellas personas con la piel clara o particularmente sensible.

Su fórmula aparece a los primeros años de los '900; desde entonces se ha quedado inalterada. Contiene, como en aquel tiempo, solo productos naturales como la crema de cacao, el extracto de Nuez, el Girasol, el Lúpulo la Edera y la Mirra. Sustancias que favorecen el bronceado protegiendo la piel, humedeciéndola e hidratándola.

USO: aplicar varias veces antes de la exposición del sol, no unta y es de fácil aplicación.

CREMA ABBRONZANTE A MEDIA PROTEZIONE (CREMA BRONCEADORA DE PROTECCIÓN MEDIA)

Para todas las personas en las primeras exposiciones solares.

CREMA ABBRONZANTE A BASSA PROTEZIONE (CREMA BRONCEADORA DE PROTECCIÓN BAJA)

Útil para quien tiene la piel oscura y no tiene problemas de hipersensibilidad.

OLIO ABBRONZANTE (ACEITE BRONCEADOR)

Para quién ya ha conseguido un discreto color o para quien tiene la piel menos delicada, se aconseja este aceite con la crema correspondiente, con la cual actúa en sinergia.

No unta, se aplica con facilidad y acelera el bronceado, sin alterar o modificar los tiempos biológicos para obtenerlo.

USO: aplicar varias veces antes de la exposición al sol. Es resistente al agua.

LOZIONE CREMOSA DOPOSOLE (LOCIÓN CREMOSA PARA DESPUÉS DEL SOL)

En las primeras exposiciones al sol, sobretodo para los fans del bronceado, es necesario un producto emoliente, refrescante, hidratante y nutriente para superar las molestias de la exposición y para mantener la piel hidratada, nutrida y elástica, pero sobretodo para evitar pelarse

USO: después de un baño o una ducha aplicar directamente una capa de loción sobre el cuerpo insistiendo sobre las partes más enrojecidas.

BAGNOSCHIUMA SCURENTE (GEL DE BAÑO OSCURECEDOR)

Para mantener el bronceado, tan duramente obtenido, más tiempo, se desaconseja usar detergentes demasiado agresivos, puesto que podrían secar excesivamente la piel, ya duramente probada, y exportar con mayor celeridad el color. Nuestro gel de baño está estudiado para ofrecer a la piel suavidad y resplandor.

USO: como un normal gel de baño, pero para que sea más activo se aconseja ponerlo directamente sobre la piel, teniendo cuidado de aclararlo con abundancia.

PRODUCTOS PARA EL PELO

Desde la antigüedad se han buscado medios y productos que pudieran conservar y espesar la melena, pero ha sido siempre una lucha desigual a causa de los innumerables factores que intervienen en realizar una modificación, a menudo irreversible, de los cabellos (calvicie total o parcial, canicie, hipersebogénesis, etc.). Muy numerosas son, por ejemplo, las terapias aconsejadas en los papiros médicos egipcios (papiro de Ebers 1540-1293 a.C.) referente a las afecciones del cuero cabelludo.

La presencia de tales prescripciones en los textos médicos, demuestra como tales problemáticas venían consideradas, tanto entonces como hoy, no tanto como futilidades estéticas sino como verdaderas y propias alteraciones, dignas de la atención de las castas médicas. En la antigua Grecia, el aspecto estético asumía una importancia menor con respecto a las exigencias filosóficas y culturales; sólo en los ambientes deportivos y en la alta sociedad, la estética seguía representando un modelo importante.

Entre los Romanos, pueblo práctico y esencial, el ornamento de pelo y cabellos, entre todas las clases sociales, tenía una escasa importancia, tanto que, todo lo contrario, su atención estaba concentrada en la depilación. Sólo en el bajo imperio se empieza, por ejemplo, a ver la barba sobre los rostros de los hombres.

En el Renacimiento se observa a una gran atención al problema de los cabellos, tanto es que en este periodo histórico las pelucas, de diferentes fuentes, asumen una notable importancia.

Se observa además, como paradoja, una escasa limpieza del cuerpo y una excesiva atención para los cabellos.

El hombre moderno, más racional, más atento a los problemas prácticos de la vida, pero aún un observador y amante de la estética, da una particular importancia a este ornamento.

Es un hecho que una gran parte de la investigación científica está indicada hacia este sector.

Uno de los productos cosméticos para cabellos de uso más frecuente es el champú. Por este motivo tienen que aclararse algunos puntos.

El champú es un producto cosmético que tiene esencialmente la función de detergente, elimina de los cabellos y del cuero cabelludo el sebo, la suciedad, y los residuos de laca.

Los champús se clasifican según las características aplicativas, por esto podemos tener:

- champú para cabellos grasos
- champú para cabellos con caspa
- champú para cabellos delicados
- champú reflejante

Cualquier tipo de champú, para ser aceptable, tiene que responder a una serie de características funcionales y aplicativas:

- poseer una acción detergente controlada, que no elimine totalmente el sebo;
- poseer una acción espumante y una buena estabilidad de la espuma, también en presencia de grasa excesiva, agua dulce o dura;

-distribuirse fácilmente sobre los cabellos y de fácil aclarado; la eliminación de todos los residuos de tensoactivo del pelo es fundamental para obtener buenos resultados; una baja viscosidad favorece una perfecta distribución y la consiguiente eliminación del champú;

- ser biodegradable por más del 90%;

- tener un pH fisiológico, que dependa del tipo de cabello y de los principios activos contenidos en el producto; un pH ligeramente ácido confiere brillantez, suavidad, elasticidad y volumen al cabello;

- realizar una acción acondicionadora, de protección que confiera brillantez al pelo, facilitando el cepillado;

- tener una buena tolerabilidad cutánea y sobre la mucosa.

El uso de los champús tendría que ser efectuado una vez cada cinco días, haciendo solo dos aplicaciones y aclarando abundantemente.

Todos los champús responden a las características precitadas.

SHAMPOO VEGETALE (CHAMPÚ VEGETAL)

Es el champú para todo tipo de cabellos, en particular modo para aquellos delicados, fibrosos y tendientes a la caída.

SHAMPOO ALLA SOIA (CHAMPÚ A LA SOJA)

Para los cabellos grasos y oleosos. Tiende a normalizar la excesiva sebogénesis

SHAMPOO AL CRESCIONE (CHAMPÚ AL BERRO)

Para cabellos con caspa.

LOZIONE AL CRESCIONE (LOCIÓN AL BERRO)

USO: el champú se usa cada 5-7 días, mientras la loción se aplica cada día, sobre los cabellos y sobre el cuero cabelludo, durante al menos 60 días.

SHAMPOO SCHIARENTE (CHAMPÚ ACLARANTE)

No es un champú colorante, pero puede ser usado por aquellas personas que, siendo ya claros de naturaleza, quieren obtener una mayor brillantez.

SHAMPOO SCURENTE (CHAMPÚ OSCURECEDOR)

Este champú tampoco tiene función de oscurecer los cabellos, pero puede acentuar la intensidad del color ya existente.

CAÍDA DEL PELO

Un problema muy lamentado es el de la caída y de la fragilidad del pelo; éstos no tienen la misma consistencia de los cabellos normales pues son más finos y tienden a caer con más facilidad.

Las raíces de este fenómeno provienen generalmente de los caracteres genéticos del individuo, pero puede ser también determinado por factores endógenos y exógenos.

Los factores endógenos más significativos son:

- una alterada absorción, por parte del organismo (por ejemplo el intestino), de las sustancias fundamentales para la vida biológica asumidas a través la normal alimentación;

- una mala o poco equilibrada alimentación que puede determinar una carencia o una relación alterada entre las sustancias proteicas;

- la aparición de una patología que puede determinar degeneración de algunos metabólicos, enzimas, etc. o inducir modificaciones orgánicas tales de empobrecer el organismo de sales minerales, oligoelementos etc.;

- el estrés físico y/o cerebral, determinado por una excesiva actividad física, insomnio y, en el hombre, también una excesiva actividad sexual;

- una alterada síntesis de queratina dura causada a menudo por una carencia de aminoácidos como la cistina, la metionina entre otros, o por una alteración metabólica de los órganos destinados a su síntesis.

Entre los principales factores exógenos tenemos:

- la temperatura, si es excesiva (exposición prolongada a factores exógenos como el sol, secado de los cabellos con fuentes de calor, etc.), puede determinar un desfibramiento de los cabellos y la subsiguiente fragilidad;

- tintes que intervienen ya sea empobreciendo la cutícula protectora del pelo o estresando el bulbo pilífero;

- intervenciones estéticas (permanentes, peinados, alisamientos), causa de fragilidad, aridez y a menudo dobles puntas de los cabellos;

- detergentes agresivos que además de la suciedad (polvo, sebo, etc.), eliminan la natural película hidrolipídica protectora, empobreciendo los cabellos y haciéndolos frágiles y áridos; el mismo fenómeno puede ocurrir con lavados frecuentes;

- sustancias contaminantes de la atmósfera, como el plomo, el anhídrido carbónico, los residuos de la combustión, etc., que tienen como sucursal preferida los cabellos, provocan a menudo reacciones químicas que le condicionan el aspecto y la salud.

Este problema, en nuestros laboratorios, ha sido afrontado con 3 productos específicos:

SHAMPOO VEGETALE (CHAMPÚ VEGETAL)

LOZIONE CADUTA CAPELLI (LOCIÓN CAÍDA DEL PELO)

Tienen la función de estimular la circulación periférica, mejorando la irrigación sanguínea de la papila pilífera, tienen una acción tonificante sobre los cabellos y sobre el cuero cabelludo, contribuyen al tratamiento contra la caída del pelo; aportan las sustancias necesarias para la queratina y para mejorar su maduración; reducen el exceso de secreción sebácea.

El uso de extractos alcohólicos y de drogas vegetales, aprovecha el efecto solvente, purificante y estimulante del alcohol, combinado con las propiedades activas vegetales en aquel disueltos.

OLIO RINFORZANTE NUTRIENTE (ACEITE FORTIFICANTE NUTRIENTE)

Está representado por aceites naturales, con características sebosísimiles y con grandes capacidades disolventes. Contiene principios activos vegetales aptos a nutrir y reforzar los cabellos, se usa para los vendajes sobre el cuero cabelludo.

Precede una permanencia sobre la parte a tratar, de al menos dos horas, y después un lavado con champú adaptado.

La acción desempeñada es aquella nutriente, reequilibrante, reestructurante y protectora.

USO: el champú se utiliza cada 5-7 días, la loción se aplica cada día, sobre el cuero cabelludo, durante al menos 2 meses y el aceite fortificante y nutriente se aplica 2 horas antes del champú, 1 vez cada 1 o 2 lavados (7-14 días); se aplica con un cepillo con cerdas finas, para ser distribuido uniformemente sobre todo el pelo y el cuero cabelludo, repasando varias veces hasta una completa absorción.

La dosis es de una cuchara para los cabellos cortos y más de una proporcionalmente a la longitud y al volumen.

Se aconseja la administración también de la Jalea Real bebible en oximel (1 ampolla al día) y los comprimidos de Zanahoria compuesta.

ACETO AMMORBIDENTE (VINAGRE SUAVIZANTE)

Vinagre puro de vino con el cual se extraen los principios activos vegetales y que tiene la doble función de reacidificar el cuero cabelludo y fortalecer el pelo.

Por su pH fuertemente ácido tiene una función anticalcárea (elimina las sales del agua) y desenredante.

Se usa generalmente después del champú y puede ser aclarado o dejarlo secar sobre el pelo.

REFLEJANTES PARA EL PELO

Se presentan en forma de polvos impalpables y tienen la característica de dar al pelo magníficos reflejos naturales. Están compuestos por sólo plantas pulverizadas y micronizadas, por esto son inocuas y hipoalérgicas.

El uso de colorantes para embellecer la propia cabellera ya existe desde hace más de 3000 años.

Las características de los tintes vegetales individualizan distintamente el campo de aplicación; estos productos están destinados a exaltar el color natural del pelo reaccionando con ello o de aportar reflejos particulares.

Además va remarcado que, en general, los componentes de los tintes vegetales (heno, nuez, rubia, manzanilla, alcana, ruibarbaro, etc) ejercen, sobre el pelo, una acción protectora, fortalecedora y revitalizante.

Por lo que concierne al problema de las reacciones irritantes y alérgicas, tal vez desencadenadas por los productos para la coloración del pelo, es interesante poner en evidencia como todos los tintes vegetales sean bien tolerados por la piel.

Hay algunas cosas a tener presente cuando se quiere utilizar un tinte vegetal: no se puede absolutamente intervenir sobre el pelo ya tratado (coloreados artificialmente, decolorados, con permanente, alisados, etc.) y además no se puede pretender un color diferente de la natural base característica del individuo; en el primer caso los resultados son absolutamente impredecibles, en el segundo es difícil, pero no se puede excluir, obtener un resultado positivo.

Además los cabellos blancos reaccionan de diferente manera y sólo se pueden pretender reflejos (un buen ejemplo es el del heno que confiere a los cabellos blancos, brillantes tonos rojos y rubios, como si fueran reflejos).

A estas aparentes desventajas se contraponen notables ventajas como: cabellos brillantes, sanos y con una coloración natural; cabellos más robustos, más resistentes y más compactos,

eliminación de las dobles puntas, mejoramiento objetivo de los cabellos frágiles y escamados; no por último la total inocuidad del producto y la facilidad del uso.

Seleccionamos, en nuestros laboratorios, cada planta antes de mezclarla y nos aseguramos que todas sus propiedades organolépticas sean siempre las mismas; procedemos a la micronización del polvo para permitir una más fácil fruibilidad y aplicación.

Los colores a disposición son los siguientes:

RIFLESSANTE ROSSO (REFLEJANTE ROJO)

RIFLESSANTE ROSSO FORTE (REFLEJANTE ROJO FUERTE)

RIFLESSANTE ROSSO TIZIANO (REFLEJANTE ROJO TIZIANO)

RIFLESSANTE BIONDO (REFLEJANTE RUBIO)

RIFLESSANTE CASTANO (REFLEJANTE CASTAÑO)

RIFLESSANTE NERO (REFLEJANTE NEGRO)

RIFLESSANTE HENNÉ NEUTRO (REFLEJANTE HENO NEUTRO)

USO: 3 o 4 cucharas de compuesto según la longitud del cabello, añadir agua caliente hasta formar una papilla blanda y aplicarla sobre los cabellos mojados (después del champú), como si fuera un tinte; dejarlo reposar, aclarar abundantemente y secar. Para obtener una mejor y rápida fijación del color, se aconseja de añadir al compuesto vinagre de vino y yogur.

Para todos los reflejantes se aconseja un tiempo de exposición entre los 30 y los 60 minutos, según el espesor del pelo y de la intensidad del color deseada. Para el rubio se aconseja de dejarlo durante 20-30 minutos teniendo presente que no es apto para los cabellos oxigenados.

Se recuerda que aquellos que se han sometido a tratamientos, coloraciones de tipo químico o tienen el pelo particularmente estropeado, es aconsejable efectuar una primera prueba sobre una mecha de cabellos pues se tratan de colorantes vegetales de los cuales no se puede estandarizar la escala colorimétrica.

PRODUCTOS PARA EL BAÑO

Todos los gestos que dan belleza y bienestar al cuerpo empiezan en el agua: un baño en una bañera o bien debajo de la ducha.

Una purificación que da la vía a un más intenso proceso regenerante de la epidermis; las células envejecidas y endurecidas mueren y su sitio se ocupa por células más jóvenes.

Esto pasa cuando la operación del baño se hace bien y tiene cuenta de 2 factores base: la temperatura del agua y el detergente que se usa.

Tiene además cuenta que determinadas sustancias conducidas por el agua caliente penetran en la piel y le hacen desempeñar una específica acción.

Nuestros jabones de baño son delicadísimos sobre la piel y tan suaves que hacen superfluo el uso de la crema después del baño. Son productos de pH fisiológico y, como todos nuestros cosméticos, no contienen colorantes y la base saponificante usada es de origen natural.

El perfume se debe a aceites esenciales vegetales, cosa que le garantiza aún más la hipoalergicidad. Conscientes de la importancia para la piel de un buen detergente no agresivo, hemos creado jabones de baño con el fin de limpiar a fondo y sin empobrecer el manto cutáneo de su natural protección queratínica y sebácea que le garantiza la elasticidad y la suavidad.

Después de la limpieza la piel será suave, lisa y hidratada y no se tendrá la necesidad de ninguna hidratación después del baño.

USO: se puede usar indistintamente para el baño o para la ducha. Pues el producto, aunque concentrado, se presenta particularmente fluido, se aconseja prestar atención cuando se vierte con el fin de evitar despilfarros; es necesaria una pequeña cantidad para realizar la función de detergente.

BAGNODOCCIA AL GELSOMINO (BAÑO DUCHA AL JAZMÍN)

La frescura que inundará vuestro baño y refrescará vuestro cuerpo no es nada comparado con el agradable tacto de este producto, que conferirá a nuestra piel una placentera sensación de suavidad y de limpieza.

BAGNODOCCIA AL BERGAMOTTO (BAÑO DUCHA A LA BERGAMOTA)

Calabria es el sitio de producción más conocido del mundo, la bergamota Italiana da probablemente los frutos más fragantes y perfumados y es de estos que obtenemos nuestro perfumadísimo baño ducha, delicado y refrescante.

BAGNODOCCIA AL CEDRO (BAÑO DUCHA AL CEDRO)

Deliciosamente perfumado es apto para hombre y para mujer, deja la piel suave, perfumada y sedosa.

BAGNODOCCIA AL MUSCHIO (BAÑO DUCHA AL MUSGO)

Olor herboso, rico y tenaz.

BAGNODOCCIA AL POLLINE (BAÑO DUCHA AL POLEN)

Delicado, suave y humectante del tierno perfume de la miel de acacia.

BAGNODOCCIA AL TABACCO (BAÑO DUCHA AL TABACO)

Dulce y delicioso, tonifica cuerpo y mente.

BAGNODOCCIA AL VETIVER (BAÑO DUCHA AL VETIVER)

Óptimo tónico de la piel y maravilloso estimulante de las terminaciones nerviosas del olfato. El vetiver enriquece este producto con su delicado y penetrante perfume, condicionándole la acción detergente.

BAGNODOCCIA AL VISCHIO (BAÑO DUCHA AL MUÉRDAGO)

Usado ya por los Celtas para preparaciones mágicas y cosméticas, confiere al cuerpo tono y energía.

BAGNODOCCIA ALL'ARANCIO (BAÑO DUCHA A LA NARANJA)

Tonificante, refrescante, con su espuma ligera y delicada ofrece a la piel una agradable sensación de frescura.

BAGNODOCCIA ALL'IPERICO (BAÑO DUCHA AL HIPÉRICO)

Desenrojecedor, aliviador, delicadamente energizante.

BAGNODOCCIA ALLA FELCE FEMINA (BAÑO DUCHA AL HELECHO HEMBRA)

Delicado, emoliente, agradablemente relajante.

BAGNODOCCIA ALLA LAVANDA (BAÑO DUCHA A LA LAVANDA)

Delicado, intensamente perfumado con la esencia de la lavanda proveniente de la Alta Valle Roja, limpia a fondo dejando la piel lisa y aterciopelada.

BAGNODOCCIA ALLA ROSA (BAÑO DUCHA A LA ROSA)

La Rosa Búlgara, intensamente perfumada, es la esencia que caracteriza este jabón de baño y lo enriquece con sus propiedades emolientes, humectantes y refrescantes.

BAGNODOCCIA ALLA VANIGLIA (BAÑO DUCHA A LA VAINILLA)

Del olor balsámico rico y dulce se armoniza bien con todos los tipos de piel.

BAGNODOCCIA ALLA VIOLA (BAÑO DUCHA A LA VIOLETA)

En el baño entra la fragancia de las antiguas violetas de Parma, que han hecho soñar nuestros abuelos y que todavía nos hacen soñar. La piel, después del baño, aterciopelada, agradablemente fresca.

BAGNODOCCIA RILASSANTE (BAÑO ESPUMA RELAJANTE)

Delicado, relajante de la musculatura superficial. Muy agradecido después de una jornada pesada.

BAGNODOCCIA TONIFICANTE (BAÑO ESPUMA TONIFICANTE)

Tónico y energizante utilísimo para el despertar matutino o para recuperar las fuerzas en todo momento de la jornada.

BAGNODOCCIA VEGETALE (BAÑO ESPUMA VEGETAL)

Obtenido de un acetilo (extracto vegetal en vinagre) rico de plantas nutrientes y mitigantes de alta acidez, le da a la piel tono, frescura, pero sobretodo restablece el pH natural.

JABÓN DE MARSELLA EN COPOS

El Jabón de Marsella se caracteriza por ser obtenido a través la elaboración de aceites vegetales.

El primer lugar donde se ha empezado tal experiencia productiva ha sido un monasterio Benedictino de Provenza. Desde entonces la tradición monástica ha llevado adelante esta herencia de conocimiento continuando a operar con las mismas tecnologías, pero sobretodo con el mismo rigor.

Los Copos sustituyen el jabón de la cara y del cuerpo, representan una óptima alternativa al jabón de baño con la única diferencia que no son agresivos para la piel y la dejan suave y

sedosa. Además pueden ser un magnífico sustituto del champú, dejando el pelo brillante, espeso, suave y perfumado.

Ligeros, delicados, suaves y perfumados, estos copos se enriquecen paso a paso con esencias naturales que le dan un particular color y fragancia. No sólo esto, puesto que no dejan de ejercer sobre la piel y sobre el pelo la actividad propia de los principios activos.

FIOCCHI DI SAPONE DI MARSIGLIA ALLA LAVANDA (COPOS DE JABÓN DE MARSELLA A LA LAVANDA)

Nota delicada y persistente, ligeramente revitalizante.

FIOCCHI DI SAPONE DI MARSIGLIA ALLA ROSA (COPOS DE JABÓN DE MARSELLA A LA ROSA)

Delicada y persistente, relaja y da una agradable sensación de frescura.

FIOCCHI DI SAPONE DI MARSIGLIA ALLA VIOLA (COPOS DE JABÓN DE MARSELLA A LA VIOLETA)

De las Violetas de Parma, perfume fino y redondo, efluvio antiguo y delicado.

FIOCCHI DI SAPONE DI MARSIGLIA AL CEDRO (COPOS DE JABÓN DE MARSELLA AL CEDRO)

Adecuado para hombre y para mujer, perfume de carácter decidido y persistente, seco y dulce, aromático y fragante.

ACEITES PARA EL BAÑO

Los aceites esenciales de baño son fruto de profundas investigaciones y numerosas experiencias sobre sus propiedades químico-físicas y sobre su posible solubilidad en ambiente acuoso.

Todos sus perfumes están obtenidos de aceites esenciales purísimos. Se pueden usar con mejora también en el hidromasaje.

El hidromasaje aporta grandes beneficios al organismo.

En primer lugar relaja: cansancio, nerviosismo, tensión, ansia, en una palabra el estrés, desaparece en breve tiempo (la inmersión tiene que durar al menos un cuarto de hora, pero puede repetirse un par de veces al día); gracias también a las distensiones musculares y a las dilataciones de los vasos sanguíneos superficiales que permite a la sangre fluir más fácilmente

con la consiguiente mejora de la circulación (la mayor oxigenación favorece el recambio celular).

El masaje con el agua, además deja la piel más suave porque la tonifica, la compacta y la mantiene elástica.

No sólo un seno demasiado pequeño puede aumentar en algún centímetro después de un tratamiento con las calientes "burbujas", pues, si empieza a dar señales de cedimiento, se compactará con repetidos masajes en agua fría.

Por lo concierne a los hombres con prestaciones sexuales un poco decaídas, éstas resurgirán después de una serie de masajes con agua fría sobre la columna vertebral, en el trazo lomo-sacral, que reactivan la circulación sanguínea a beneficio del aparato genital.

Para hacer aun más eficaz el hidromasaje se pueden añadir al agua de la bañera, sustancias activas como aceites esenciales, escogiendo los más adecuados.

Se trata de sustancias volátiles, que se evaporan una vez expuestas al aire llegando por vía aérea a las células olfativas, extractas de algunas plantas que deben su propiedad al agradable perfume emanado. Los mensajes electroquímicos enviados a la región del cerebro asociada al olfato (el lóbulo olfativo) ponen en marcha la emisión de sustancias neuroquímicas que pueden tener diferentes efectos.

El calor del agua acentúa la volatilidad del aceite esencial y en consecuencia el ambiente circundante se impregna intensamente de su aroma, purificando el aire y nuestro organismo.

OLIO DA BAGNO AL BERGAMOTTO (ACEITE DE BAÑO A LA BERGAMOTA)

Por su característica persistente y fresca, reequilibra en modo agradable las reacciones emolientes excesivas, calmando y relajando la persona y, al mismo tiempo, dando una acción tónica vivificadora.

OLIO DA BAGNO AL CEDRO (ACEITE DE BAÑO AL CEDRO)

Su perfume calma los estados de tensión, estabilizando las energías que amenazan el desequilibrio. Su aroma consigue dominar la agresividad, el miedo y la cólera. En esta esencia se nota el perfume de la dignidad y de la fuerza, a la cual no falta el corazón y un pellizco de sensualidad.

OLIO DA BAGNO AL GELSOMINO (ACEITE DE BAÑO AL JAZMÍN)

La esencia del jazmín hace cambiar el humor como nadie lo pueda conseguir; además de aumentar la euforia, ayuda a encontrar la confianza en sí mismo y a superar el pesimismo. La

"reina de la noche", así se llama en India, revela en manera profunda y misteriosa la sensualidad masculina y femenina.

OLIO DA BAGNO AL NARCISO (ACEITE DE BAÑO AL NARCISO)

Delicado y persistente, dulce e intenso, el perfume del narciso ejerce un impulso suave y ligero sobre todas las tensiones psicológicas y musculares. Vuelve la piel lisa y suave.

OLIO DA BAGNO AL ROSMARINO (ACEITE DE BAÑO AL ROMERO)

Olfatear la esencia del romero permite transformar los equilibrios emocionales con claridad y fuerza interior, estimula la claridad mental, el aprendizaje y favorece la concentración. Sobre la piel es caldeante y estimulante ejerciendo un poder desintoxicante.

OLIO DA BAGNO AL EUCALYPTUS (ACEITE DE BAÑO AL EUCALIPTO)

La esencia calma el cuerpo y la mente, ejerce un poder estimulante y benéfico para las primeras vías respiratorias (son conocidas sus propiedades balsámicas) y para la piel; aleja los insectos y balsamiza la casa.

OLIO DA BAGNO ALLA LAVANDA (ACEITE DE BAÑO A LA LAVANDA)

Es una esencia que ayuda a abandonar los pensamientos recurrentes y así poderse finalmente relajar. Facilita el sueño y contribuye a eliminar el estrés, el cansancio y la depresión. Para uso externo igualmente relaja la musculatura y las tensiones superficiales, refrescando y regenerando la piel.

OLIO DA BAGNO ALLA MENTA (ACEITE DE BAÑO A LA MENTA)

Estimula la razón, el pensamiento intelectual y es refrescante y tonificante; aclarante para pieles cansadas y impuras.

OLIO DA BAGNO ALLA VERBENA (ACEITE DE BAÑO A LA VERBENA)

La esencia de verbena tiene un efecto comparable a una fresca mañana llena de energía. Es útil cuando estamos cansados, apáticos, perezosos y desinteresados.

Apta para los días pesados de verano o las grises jornadas invernales.

Tiene una función estimulante y tonificante sobre la piel y sobre los músculos, refresca y refuerza.

OLIO DA BAGNO ALLA ROSA (ACEITE DE BAÑO A LA ROSA)

La rosa tiene el perfume de la pureza, pero es también afrodisíaca pues estimula la sensualidad, da confianza en los momentos de afán y de dolor, consuela la tristeza y abre al amor, a la amistad y a la solidaridad.

También las depresiones que acompañan la convalecencia se alivian con esta esencia. Tonifica, purifica y aclara la piel, es suavizante y quita las rojeces.

PRODUCTOS PARA LA HIGIENE ÍNTIMA

Particularmente estudiados para la limpieza de las zonas íntimas, ya sea masculinas o femeninas, estos jabones tienen la característica de no alterar el equilibrio, de mantener un pH fisiológico, de limpiar a fondo, confiriendo un gustoso perfume y una agradable sensación de limpieza y frescura.

DETERGENTE INTIMO ALLA LAVANDA (DETERGENTE ÍNTIMO A LA LAVANDA)

DETERGENTE INTIMO ALLA ROSA (DETERGENTE ÍNTIMO A LA ROSA)

USO: diluir 1 cucharada, de jabón, en 3 litros de agua, lavar repetidamente y aclarar. O bien usar una pequeña cantidad directamente sobre la piel teniendo la precaución de aclarar abundantemente.

JABÓN DE TOCADOR

Hoy en día somos demasiado limpios. La moderna tecnología ha descubierto nuevos detergentes de síntesis que nos han provocado muchos problemas en la piel, un tiempo poco frecuentes, relacionados por su uso excesivo.

La utilización de detergentes demasiado desgrasantes (con el fin de disolver y emulsionar también la película lipídica protectora de la piel) ha creado fastidiosos inconvenientes como:

- piel demasiado grasa (debido a la respuesta fisiológica reparadora del organismo):
- piel impura (debido a la alteración del pH);
- piel con fragilidad capilar (debido al poder excesivamente astringente de los tensoactivos) etc.

Estimulados por el deseo de remediar todos estos inconvenientes hemos encontrado y redescubierto el jabón de Marsella (jabón obtenido de la neutralización de grasas vegetales),

fruto de una investigación sobre antiguos sistemas de limpieza afrontada sin de los primeros años del '900 por el padre fundador de nuestra familia.

La principal observación fue que en aquella época casi no se conocía la dermatitis de contacto; si bien las lavanderas no usaban guantes protectores no tenían problemas en las manos.

Su piel era lisa y suave, a diferencia de las señoras de alta sociedad, presentaban menores señales de envejecimiento.

Los jabones de tocador tiene que tener un buen aspecto, buen perfume y sobretodo no tener excesos de alcalinidad para no irritar la piel.

Para obtener estos requisitos se tiene que prestar una gran atención a la elaboración y escoger materias primas de óptima calidad.

Ésta es nuestra filosofía y los materiales primos que utilizamos son los siguientes: aceites esenciales vegetales para el perfume, aceites de coco, de palma, de oliva, de cacahuets, de ricino, etc.

Con extractos de plantas medicinales, para hacer nuestros jabones funcionales y eficaces.

Un perfume delicado, con el respeto del equilibrio hidrolipídico de la piel, representa su característica fundamental.

Su espuma delicada permite limpiar a fondo, confiriendo suavidad y frescura.

SAPONETTA AL FUCUS (JABÓN DE TOCADOR AL FUCUS)

Emoliente apto a todas las pieles en particular modo con adiposidad y celulitis.

SAPONETTA AL LATTE (JABÓN DE TOCADOR A LA LECHE)

Emoliente apto a todas las pieles en particular modo a aquellas sensibles y deshidratadas.

SAPONETTA AL MIELE (JABÓN DE TOCADOR A LA MIEL)

Delicado y calmante es apto a todo tipo de pieles.

SAPONETTA AL PROPOLI (JABÓN DE TOCADOR AL PROPÓLEOS)

Astringente y balsámico está indicado para pieles grasas y impuras.

SAPONETTA ALL'OLIO DI PALMA E DI OLIVA (JABÓN DE TOCADOR AL ACEITE DE PALMA Y DE OLIVA)

Humectante y nutriente apto para pieles secas y delicadas.

SAPONETTA ALLA CAMOMILLA (JABÓN DE TOCADOR A LA MANZANILLA)

Desenrojece, es suavizante para pieles delicadas.

SAPONETTA ALLA CAROTA (JABÓN DE TOCADOR A LA ZANAHORIA)

Dulce y delicado para pieles impuras.

SAPONETTA ALLA CERA D'API (JABÓN DE TOCADOR A LA CERA DE ABEJAS)

Plástico y humectante, para pieles transparentes.

SAPONETTA ALLA CRUSCA (JABÓN DE TOCADOR AL SALVADO)

Contiene escamas de salvado, y por esto es ligeramente abrasivo y al mismo tiempo delicado y emoliente.

SAPONETTA ALLA LAVANDA (JABÓN DE TOCADOR A LA LAVANDA)

Delicado, de perfume intenso y persistente.

SAPONETTA ALLA PAPPAREALE (JABÓN DE TOCADOR A LA JALEA REAL)

Espuma suave y nutritiva, óptimo para todas las pieles, sobretodo para aquellas particularmente secas.

SAPONETTA ALLA JOJOBA (JABÓN DE TOCADOR AL JOBO)

Particularmente nutritiva y delicada, para todo tipo de piel.

SAPONETTA AL GELSOMINO (JABÓN DE TOCADOR AL JAZMÍN)

Suave y perfumado.

SAPONETTA AL MUSCHIO (JABÓN DE TOCADOR AL MUSGO)

Perfume herboso, rico, extremadamente tenaz.

SAPONETTA AL VETIVER (JABÓN DE TOCADOR AL VETIVER)

Óptimo tónico de la piel.

SAPONETTA ALL'ARANCIO (JABÓN DE TOCADOR A LA NARANJA)

Tonificante, refrescante.

SAPONETTA ALLA ROSA (JABÓN DE TOCADOR A LA ROSA)

Emoliente, humectante y refrescante

SAPONETTA ALLA VANIGLIA (JABÓN DE TOCADOR A LA VAINILLA)

Del perfume balsámico rico y dulce se armoniza bien con todo tipo de piel.

SAPONETTA ALLA VIOLA (JABÓN DE TOCADOR A LA VIOLETA)

En el baño entrará la fragancia de las antiguas violetas de Parma.

SAPONETTA ALL' ORCHIDEA (JABÓN DE TOCADOR A LA ORQUÍDEA)

Ligero y delicado, muy emoliente y perfumado.

.

SAPONETTA ALLA MENTA (JABÓN DE TOCADOR A LA MENTA)

Refrescante, ligeramente astringente, perfume fresco y decidido.

SAPONETTA ALLA MANDORLA (JABÓN DE TOCADOR A LA ALMENDRA)

Delicado y suave del ligero gusto de almendras, para pieles particularmente delicadas.

SAPONETTA DI PURO MARSIGLIA (JABÓN DE TOCADOR DE PURO
MARSELLA)

Es el verdadero, absoluto, jabón de Marsella, delicado y muy detergente.

SAPONETTA ALLA CALENDULA (JABÓN DE TOCADOR A LA CALÉNDULA)

Suave y delicado es particularmente útil para pieles sensibles.

SAPONETTA AL SANDALO (JABÓN DE TOCADOR AL SÁNDALO)

Aromático y penetrante lleva en el baño toda la atmósfera de la tierra de donde proviene.

SAPONETTA ALLA COLONIA (JABÓN DE TOCADOR A LA COLONIA)

El perfume y la delicadeza de la clásica agua de colonia se reencuentran por entero en este jabón.

SAPONETTA ALLA MELISSA (JABÓN DE TOCADOR A LA MELISA)

Con la famosa Cedrina, epidérmico relajante y perfumadísima, se obtiene este jabón natural y delicado.

PRODUCTOS PARA LA CAVIDAD ORAL

En el trabajo cotidiano, los estomatólogos encuentran no sólo dientes fuertemente estropeados por la caries, también por el tártaro y la placa bacteriana. Ésta, presente también en los dientes aparentemente limpios, representa la causa principal de la caries dental y de la paradontopatía inflamatoria, o sea de la inflamación de los tejidos que tocan los dientes.

La placa representa un óptimo caldo de cultivo para microbios con la finalidad de descomponer los restos de comida, formando ácidos que atacan el esmalte.

Por este motivo hemos creado dos tipos de productos, que usados simultáneamente podrán resolver muchos problemas de la boca: los Geles dentífrico y los Geles para las encías.

GEL DENTÍFRICO

La característica de nuestros Gel dentífricos es aquella de no ser en pasta, sino un "gel"; no rayan el esmalte de los dientes y sobretodo no irritan las encías.

El método de elaboración artesanal y las materias primas naturales, han permitido la realización de estos productos y le han garantizado la eficiencia.

La composición es perfectamente calibrada y constituida por sólo sustancias naturales; la forma cosmética está representada por un gel.

Esto hace que estos Gel dentífrico no sean agresivos ni para el esmalte ni para las encías, aunque garantizan una perfecta limpieza de la cavidad oral, brillantez de la sonrisa y una correcta trofía de las mucosas. Blanquean los dientes, perfuman el aliento, previenen la caries.

USO: para una buena limpieza de los dientes y una buena lucha contra la placa, aplicar una pequeña cantidad de Gel dentífrico sobre el cepillo y cepillar repetidamente sobre los dientes, después aclarar.

GEL DENTÍFRICO AL BALSAMO (GEL DENTÍFRICO AL BÁLSAMO)

De sabor aromático resinoso, astringente, muy agradable a la aplicación, confiere a los dientes una particular lucidez y a la boca un olor agradable.

GEL DENTÍFRICO ALLA MENTA (GEL DENTÍFRICO A LA MENTA)

Desodorante, desenrojecedor, refrescante.

GELDENTIFRICIO ALLA MIRRA (GEL DENTÍFRICO A LA MIRRA)

Reepitelizante, desobstruyente, trófico encial.

GELDENTIFRICIO ALLA SALVIA (GEL DENTÍFRICO A LA SALVIA)

Blanqueador, abrillantador, trófico, desodorante.

GELDENTIFRICIO AL GAROFANO (GEL DENTÍFRICO AL CLAVEL)

Para encías doloridas y sensibles, a la acción detergente y blanqueadora une una actividad anestésica y calmante.

GEL PARA ENCÍAS

Representan una verdadera y propia innovación, ya sea por el tipo de producto que por la eficacia. Se presentan en forma líquida gomosa y se aplica con un algodón o con los dedos, masajeando profundamente las encías, se espera unos minutos y se aclara con agua.

Se pueden usar también como colutorio y en este caso se añaden 30-50 gotas en medio vaso de agua.

Ha sido formulado con los mismos principios activos de los Gel dentífricos y con estos se sinergizan.

GENGIVARI AL BALSAMO GENGIVARI AL BÁLSAMO

GENGIVARI ALLA MIRRA (GENGIVARI A LA MIRRA)

GENGIVARI ALLA SALVIA (GENGIVARI A LA SALVIA)

GENGIVARI AL GAROFANO (GENGIVARI AL CLAVEL)

PRODUCTOS PARA HOMBRE

La piel del hombre, mucho más gruesa y menos hidratada que la de la mujer, necesita productos cuidadosamente estudiados.

La finalidad es la de proporcionar a la piel tono, elasticidad y frescura.

SAPONE DA BARBA ALLA MENTA (JABÓN DE BARBA A LA MENTA)

Espuma de barba con brocha, delicada, astringente y lubricante y que hace todos los afeitados agradables y corredizos.

USO: una pequeña cantidad sobre la brocha con la cual se masajeará repetidamente toda la parte que se tenga que afeitar. Debe recordarse que cuanto más se masajee mejor será el resultado.

LOZIONE CREMOSA DOPOBARBA (LOCIÓN CREMOSA PARA DESPUÉS DEL AFEITADO)

Con acción reintegradora de los daños provocados por los traumas del afeitado, da a la piel elasticidad y frescura restituyendo su funcionalidad fisiológica. La loción se presenta en forma de crema, totalmente sin alcohol, y confiere a la piel un agradable perfume.

USO: aplicar una ligera capa después del afeitado y masajear hasta su total penetración.

LOS PERFUMES

¡Los perfumes nos emocionan y nos tocan el corazón!

Desde hace mucho tiempo los investigadores quieren descubrir el misterio que preside a la evolución del sentido del olfato y, en los últimos años, gracias a las tecnologías modernas, algunos científicos han conseguido aclarar el misterioso proceso.

ACQUA DEL BENESSERE (AGUA DEL BIENESTAR)

Con su magia los perfumes, para vaporizar sobre todo el cuerpo, nos pone de buen humor, regalándonos energía y haciéndonos una piel más bella y más tónica.

Estos perfumes ligeros pero persistentes son ideales sobretodo en primavera y en verano, porque sus notas efervescentes no se alteran excesivamente sobre una piel acalorada y humedecida, pero son aconsejables para todo el año si se hace alguna actividad deportiva por cuanto la mezcla de sudor y fragancias fuertes pueda resultar decididamente desagradable.

Están adicionadas a sustancias naturales que le garantizan las propiedades dermofuncionales favoreciendo la tonificación, la hidratación y el alisamiento de la piel. Pueden ser usadas indistintamente para el hombre y para la mujer.

SEIS MOTIVOS PARA USAR LAS AGUAS DEL BENESSERE:

- 1) Dan una inmediata sensación de frescura.
- 2) Se pueden usar por todo el cuerpo envolviéndose literalmente en una nube perfumada.
- 3) Aunque son ligeras el perfume es persistente.
- 4) Ligan perfectamente con los olores del cuerpo, sin cambiarlos a causa de las secreciones individuales.

5) Ideales para el gimnasio y para la actividad deportiva.

6) Influyen positivamente en el humor, rebajan el nivel de la tensión y regalan una carga de energía.

ACQUA DELLA REGINA D'UNGHERIA (AGUA DE LA REINA DE HUNGRÍA)

Antigua fórmula ideada por la Reina de Hungría, en el siglo XVII, para rendir su piel joven, transparente y perfumada.

Perfume compuesto por aceites esenciales de Agrumes, Romero y Lavanda.

Da frescura y nuevo vigor en los momentos de cansancio. Relaja y calma en los casos de tensión. Está aconsejada al hombre y a la mujer, en cualquier momento del día.

ELIXIR AROMATICO (ELIXIR AROMÁTICO)

Perfume compuesto por Musgo de Irlanda, Jazmín de Calabria, Manzanilla romana y Naranjas de Sicilia.

Es un elixir que ejerce una acción positiva sobre el cuerpo y la mente. Tonifica, relaja y estimula los sentidos.

Es un perfume delicado aconsejado tanto por la mañana como por la noche.

BALSAMO RINFRESCANTE (BÁLSAMO REFRESCANTE)

Perfume compuesto por aceites esenciales de Vainilla, Vetiver, Azahar, Rosa.

Formulado por el famoso alquimista Giuseppe Balsamo conde de Cagliostro que lo usaba para obtener vigor y frescura. Lo pueden usar todos, hombres y mujeres, indistintamente.

ACQUA FORTE (AGUA FUERTE)

Perfume compuesto por: Menta negra, Agrumes de Sicilia, Jazmín de Calabria.

Refresca, tonifica y da energía.

Sobre la piel es dulce e hidratante.

Perfume delicado, pero decidido, para todos y para todo el cuerpo.

ACQUA DELLA NOTE (AGUA DE LA NOCHE)

En las dulces, calientes noches de Arabia, en los Haremes de los sultanes, se percibía de manera decidida este perfume, compuesto por Gardenia pálida, Narciso oloroso y Jazmín blanco.

Perfume relajante y emoliente, favorece el sueño y relaja la mente. Por la delicadeza de su aroma lo pueden usar todos, hombres y mujeres.

ACQUA DEL CONTE IGOR (AGUA DEL CONDE IGOR)

Perfume de estepa y de tundra, delicado y penetrante. Fue comisionado en el siglo XV por el conde Igor Kamaroski para refrescarse la piel y enajenar sus propias conquistas amorosas.

Perfume decidido, pero persuasivo y cautivante.

ACQUA AI FIORI DI LAVANDA (AGUA A LAS FLORES DE LAVANDA)

Perfume adecuado a todos, refresca, regenera y da vigor.

Las flores, de las cuales se obtiene la esencia, pertenecen a la variedad Alta Valle Roja y Lavandino de Gras; de estos se obtiene una fragancia delicada y persistente que ayuda a reconciliarse con si mismo, con la vida y con el mundo.

ACQUA DELLA TENEREZZA (AGUA DE LA TERNURA)

Perfume delicado, suave; estudiado y realizado para la ternura de la que tendrían que ser siempre objeto todos los niños.

Una piel aterciopelada no se tiene que tratar con perfumes no idóneos, ésta tiene la necesidad de.....Ternura.

ANTICA ACQUA DI COLONIA (ANTIGUA AGUA DE COLONIA)

La colonia de antaño, delicada y agrumácea, pero persistente, es adecuada para todos, hombres, mujeres y niños.

Es nuestro orgullo, pues fue presentada en la exposición mundial del 1900 y entonces fue dedicada a Umberto I de Savoia rey de Italia.

PROFUMO ALLA ROSA (PERFUME A LA ROSA)

Rosa gallica.

Perfume dulce, intenso, rosáceo, floral y persistente.

PROFUMO AL GELSOMINO (PERFUME AL JAZMÍN)

Jasminum officinalis

Perfume rico, cálido y floral con tonos de té.

PROFUMO ALL'ARANCIO (PERFUME A LA NARANJA)

Citrus aurantium

Perfume dulce frutado, fresco, tonificante y refrescante.

PROFUMO AL VETIVER (PERFUME AL VETIVER)

Vetiveria zizanoides

Olor intenso, fumoso, leñoso, terroso con tono dulce y persistente.

Óptimo tónico de la piel.

PROFUMO AL MUSCHIO (PERFUME AL MUSGO)

Evernia prunastri

Perfume tenaz, musgoso, terroso con tono coriáceo, herboso, rico y extremadamente tenaz.

PROFUMO ALLA VIOLA (PERFUME A LA VIOLETA)

Viola tricolor

Delicado, dulce y persistente, deja una sensación de ligereza.

PROFUMO ALLA VANIGLIA (PERFUME A LA VAINILLA)

Vanilla planifolia

Olor balsámico, rico y dulce.

PROFUMO AL SANDALO (PERFUME AL SÁNDALO)

Oleum santali

Olor herbáceo, terroso, dulce y rico.

PROFUMO AL BERGAMOTTO (PERFUME A LA BERGAMOTA)

Citrus bergamia

Áspero y delicado, ligeramente balsámico.

PROFUMO AL LIMONE (PERFUME AL LIMÓN)

Citrus limoneum

Ligero, típicamente agrumado.

PROFUMO AL CEDRO (PERFUME AL CEDRO)

Citrus medica

Nota alta, cálida y alcanforada, tono dulce, tenaz, balsámico-leñoso.

ACEITES ESENCIALES PARA PERFUMES

Producidos por destilación, enflourage y exprimadura según el tipo de planta y el tipo de esencia que se quiere obtener.

Tales procedimientos naturales dan lugar a esencias fragantes y persistentes particularmente adecuadas a la preparación de perfumes de alto prestigio.

ACACIA

Perfume cálido, especiado-floral y rico, tono balsámico.

Armoniza con: Bergamota, Incienso, Viola

NARANJA (NARANJA)

Perfume dulce frutado, fresco.

Armoniza con: Lavanda, Salvia, Mirra, Clavel.

AZALEA

Delicada y penetrante, dulce, ligeramente especiada.

Armoniza con: Sangre de Drago, Mirra, Lavanda, Jazmín.

BERGAMOTTO (BERGAMOTA)

Tono fresco, frutado-dulce, ligeramente balsámico-especiado.

Armoniza con: Lavanda, Jazmín, Violeta.

BETULLA (ABEDUL)

Perfume balsámico, verde-leñoso.

Armoniza con: esencias leñosas y balsámicas.

CAMOMILLA (MANZANILLA)

Olor dulzón, herbáceo-cálido.

Armoniza con: Jazmín, Lavanda, Patchouli, Rosa, Sangre de Drago, Neroli, Bergamota, Limón.

CAPRIFOGLIO (MADRESELVA)

Olor dulce, floral que recuerda al jazmín y al limón.

Armoniza con: Naranja, Bergamota, Cedro.

CEDRO

Nota alta cálida y alcanforada, tono dulce, tenaz, balsámico-leñoso.

Armoniza con: Rosa, Bergamota, Acacia, Jazmín, Salvia, Vetiver, Romero.

CICLAMINO

Perfume delicado, ligeramente ambarado con tono aromático.

Armoniza con: Lavanda, Jazmín, Rosa, Narciso.

CITRONELLA

Olor áspero e intenso.

Armoniza con: Verbena, Limón, Naranja.

COCCO (COCO)

Olor dulce, delicado y llano.

Armoniza con: esencias frutadas.

ERICA (BREZO BLANCO)

Olor aromático, ligeramente especiado.

Armoniza con: Narciso, Ciclamino, Jazmín.

EUCALIPTUS

Alcanforada, un poco agrio y tono leñoso-dulce.

Armoniza con: Tomillo, Romero, Lavanda, Pino, Cedro.

GARDENIA

Perfume dulce, rico, floral que recuerda al jazmín.

Armoniza con: Jazmín, Tuberosa, Rosa

GAROFANO (CLAVEL)

Olor fuerte, característico y persistente que recuerda a los botones de clavel.

GELSOMINO (JAZMÍN)

Perfume rico, cálido y floral, tono de té.

Armoniza con: Rosa, Salvia, Agridulces.

GERANIO

Perfume rosáceo-dulce, de menta.

Armoniza con: Lavanda, Patchouly, Clavel, Bergamota y los Agridulces.

GIACINTO (JACINTO)

Perfume floral, verde-dulce y delicado, tono floral.

Armoniza con: Narciso, Violeta, Jazmín.

GIGLIO (AZUCENA)

Perfume delicado, ligeramente especiado.

Armoniza con: Viola, Jazmín.

LAVANDA

Perfume herbáceo-floreal y tono balsámico leñoso.

Armoniza con: esencias agrumadas, Cedro, Clavel, Salvia, Pino, Jazmín, Vetiver, Patchouly.

LILLÁ (LILA)

Perfume delicado, dulce y persistente, olor redondo.

Armoniza con: Jazmín, Ciclamino, Brezo blanco.

MALVA

Perfume llano, fondo herbáceo.

Armoniza con: Lavanda, Bergamota, Cedro.

MENTA

Perfume penetrante, mentáceo- herboso y alcanforado.

Armoniza con: Sangre de Drago, Romero, Lavanda, Mejorana, Limón, Eucalipto

MUGHETTO (MUGUETE)

Perfume redondo, aromatizante, delicado.

Armoniza con: Jazmín, Lavanda, Narciso.

MUSCHIO (MUSGO)

Perfume tenaz, musgoso. terroso y tono coriáceo.

Armoniza con: Madreselva, Brezo blanco, Jazmín, Vainilla.

NARCISO

Olor herbáceo-verde y tono fuertemente floral.

Armoniza con: Clavel, Jazmín, Rosa, Mimosa.

NIAULY

Olor alcanforado, dulce y fresco.

Armoniza con: Rosa, Jazmín, Viola, Gardenia.

PATCHOULI

Olor herbáceo-terroso, dulce y rico.

Armoniza con: Vetiver, Cedro, Bergamota, Mirra.

PINO

Olor balsámico-seco.

Armoniza con: Cedro, Romero, Salvia, Lavanda, Eucalipto.

ROSA

Olor dulce, intenso, rosáceo-floral.

Armoniza con: Jazmín, Naranja, Geranio, Bergamota.

ROSMARINO (ROMERO)

Perfume herbáceo-mentáceo, fuerte y fresco, tono balsámico leñoso.

Armoniza con: Lavanda, Citronela, Orégano, Tomillo, Pino, Albahaca.

SALVIA

Olor fresco, especiado- cálido, herbáceo, ligeramente alcanforado.

Armoniza con: Lavanda, Romero, Rosa, Agridulces.

SÁNDALO

Perfume intenso, delicado, leñoso-dulce y balsámico.

Armoniza con: Rosa, Viola, Tuberosa, Clavel, Lavanda, Bergamota.

TABACCO (TABACO)

Olor dulce-especiado, agradable.

Armoniza con: Lavanda, Narciso, Musgo, Vainilla.

TIGLIO (TILO)

Olor dulce, herbáceo-verde.

Armoniza con: Bergamota, Cedro, Lila.

TIMO (TOMILLO)

Olor herbáceo-especiado, cálido y potente.

Armoniza con: Bergamota, Romero, Melisa, Lavanda.

TRIFOGGIO (TRÉBOL)

Olor herbáceo-aromático.

Armoniza con: Romero, Lavanda, Menta.

TUBEROSA

Perfume floral, intenso y tenaz, ligeramente especiado.

Armoniza con: Gardenia, Viola, Rosa, Jasmín.

VANIGLIA (VAINILLA)

Olor balsámico, rico y dulce.

Armoniza con: Vetiver, Sangre de Drago, aceites especiados.

VERBENA

Olor fresco, limonáceo-frutado.

Armoniza con: Rosa, Naranja, Jasmín.

VETIVER

Olor intenso, fumado, leñoso-terroso y tono dulce y persistente.

Armoniza con: Rosa, Viola, Jazmín, Musgo, Lavanda.

VIOLETA

Fuerte olor de hojas verdes y delicado tono floral.

Armoniza con: Tuberosa, Salvia, Comino, Jacinto.

ZAGARA (AZAHAR)

Fragancia fresca, delicada, rica, cálida, floral-dulce.

Armoniza con: Jazmín, Sangre de Drago, Mirra, aceites agrumáceos.

TINTURAS ALCOHÓLICAS Y FIJADORAS

Representan aquellas sustancias que en un perfume, garantizan las notas de fondo y favorecen una mejor permanencia del olor sobre la piel. Se usan en gotas, con relación a la concentración de la esencia, del perfume, del tipo de esencia usada y de cuanto se quiera modificar el bouquet del mismo perfume.

TINTURA DI BENZOINO (TINTURA DE SANGRE DE DRAGO)

Olor balsámico-dulce, rico e intenso.

TINTURA DE MIRRA

Olor cálido, balsámico, especiado.

TINTURA DI INCENSO (TINTURA DE INCIENSO)

Olor fresco terpénico, tono cálido, rico, balsámico-dulce.

PREPARACIÓN F PARA PERFUMES

Se trata de una sustancia natural particularmente estudiada para fijar el perfume sobre la piel, desprendiéndolo gradualmente. Se usa el 5% y no modifica de ninguna manera el olor del perfume; es un líquido transparente y sin olor.

COMO SE PREPARA UN PERFUME

Crear un perfume es como pintar un cuadro, se tiene que prestar mucha atención en dosificar los distintos colores y mezclas; basta una sola pincelada de más para transformar completamente la pintura. Pues es importante combinar una serie de elementos que puedan mantener un equilibrio entre ellos, para obtener una fragancia delicada, pero persistente.

Con nuestras esencias se pueden conseguir:

- perfumes simples si se mezcla una sola esencia (con el fijativo) con alcohol
- perfumes personalizados si se mezclan varias esencias con alcohol.

En el primero caso un frasco de nuestras esencias es suficiente por 100 - 200 ml. de alcohol (buongusto a 95 grados), la dilución de la esencia depende de la intensidad del perfume deseada. Si se le quiere dar más persistencia se le añade el 5% de nuestra Preparación F para perfumes.

En el segundo caso el formulador podrá concederse algunos caprichos en el elegir y en el emparejar las esencias, recordándose que es necesario añadir también algunas gotas de las varias tinturas para corregir el aroma y el 5% de la Preparación F para formular el perfume más penetrante y persistente.

De todas maneras la proporción permanece en:

18% ESENCIA (simple o mixta)

2% EVENTUALES TINTURAS (una o más)

5% PREPARACIÓN F

80% ALCOHOL BUONGUSTO A 95 grados

Se aconseja de utilizar alcohol buongusto a 95 grados (para licores) y, una vez obtenida la mezcla, hacer madurar el perfume en el congelador por al menos 10 días, pasados los cuales estará listo para el uso. ¡¡Buen divertimento!!

MONASTERIO DE CAMALDOLI

CREMA DE CACAO PARA LOS LABIOS

Está constituida por sustancias naturales y posee la capacidad de suavizar las mucosas, y de manera particular los labios. Su principio activo deriva de los productos de la colmena que les garantizan funcionalidad y eficacia.

-STICK - BURRO DI CACAO PAPPÀ REALE (CREMA DE CACAO JALEA REAL)

-STICK - BURRO DI CACAO MIELE (CREMA DE CACAO MIEL)

-STICK - BURRO DI CACAO PROPOLI (CREMA DE CACAO PROPÓLEOS)

PERFUMES

Nuestros perfumes se obtienen de aceites esenciales purísimos que se tratan para garantizar un bouquet fresco, delicado y persistente.

Son productos completamente naturales, donde la esencia y algunas resinas se combinan perfectamente con el alcohol, dando como resultado un perfume digno de competición con los más famosos del mercado.

- COLONIA PER BAMBINI (COLONIA PARA NIÑOS)

- COLONIA DE CAMALDOLI (COLONIA DE CAMALDOLI)

- LAVANDA DE CAMALDOLI (LAVANDA DE CAMALDOLI)

ABETOL

Aceite balsámico esencial. Se usa en gotas en el agua para inhalaciones, en gotas dentro los humidificadores de los radiadores para desodorizar y balsamizar el ambiente, en gotas sobre un pañuelo o sobre la almohada para facilitar la respiración.

NEVE DI CAMALDOLI (NIEVE DI CAMALDOLI)

Crema protectora para todo tipo de pieles.

SALI DI BAGNO (SALES DE BAÑO)

Son representadas por sal marina natural, trabajada con el fin de convertirla más eudérmica posible; enriquecida con aceites esenciales y hecha perfectamente hidrosoluble. Representa un óptimo producto de baño que concede a la piel suavidad y tonicidad, la suaviza y la hace más sedosa y lisa; puede ser usado por todo el mundo con grandes ventajas.

Uso: Uno o dos puñados del producto en el agua del baño, hacerlo deshacer y después inmergirse.

SALI DA BAGNO ANTICELULITIS (SALES DE BAÑO ANTICELULITIS)

Ayuda, potencia y completa un tratamiento anticelulitis. Representa un óptimo coadyuvante de todos los productos anticelulíticos.

SALI DA BAGNO RILASSANTI (SALES DE BAÑO RELAJANTES)

Ideal para un baño relajante. Facilitan la conciliación del sueño, destensa y nos hace menos agresivos.

SALI DA BAGNO TONIFICANTI (SALES DE BAÑO TONIFICANTES)

Ideal para un baño tonificante. Para personas cansadas con piel poco tonificada, para deportistas.

SALI DA BAGNO DEPURATIVI (SALES DE BAÑO DEPURATIVOS)

Ideal para depurar la piel. Para pieles impuras, particularmente grasas.

MONASTERIO DE S. SILVESTRO ABATE

SHAMPOO ALLA LAVANDA (CHAMPÚ A LA LAVANDA)

Es un champú suave y delicado compuesto únicamente por sustancias de origen natural. Por su delicadeza está indicado para todos los cabellos, en modo particular para aquellos frágiles, estropeados y que tienden a caer.

Su espuma es ligera y evanescente, deja el pelo suave, brillante y sedoso.

Por su composición y el correcto equilibrio de sus principios activos está indicado también para pelos grasos y con caspa.

BAGNOSCHIUMA ALLA LAVANDA (GEL DE BAÑO LAVANDA)

Delicado, intensamente perfumado con la esencia de lavanda proveniente de la Alta Valle Roja. Limpia a fondo dejando la piel lisa y aterciopelada.

USO: se puede usar indistintamente para el baño o para la ducha; porque el producto, aunque siendo concentrado, se presenta particularmente fluido. Se aconseja prestar atención cuando se derrama, para evitar derroches; basta una pequeña cantidad para desarrollar su función detergente.

MONASTERIO DE VALLOMBROSA

SOLUZIONE ODOROSA PER BIANCHERIA (SOLUCIÓN OLOROSA PARA LA LENCERÍA)

El ambiente donde se vive y los armarios tienen a menudo necesidad de ser purificados y desodorizados. Este producto, a partir de esencias naturales, desodoriza y purifica. No unta y

no deja ningún residuo; se vaporiza, después de haberlo agitado bien, cada vez que se presenta la necesidad.

Es un compuesto de esencias naturales, placenteramente perfumado para la lencería, es un óptimo antipolillas y desodorante de los armarios. La presentación es en espray para facilitar un mejor uso.

DEPURATIVO VEGETAL PER AMBIENTI (DEPURATIVO VEGETAL PARA AMBIENTES)

Depura el ambiente de malos olores, humo, etc. Las esencias naturales que lo componen ejercen una acción eficaz insecto-repelente, para mosquitos, hormigas y ácaros. Es muy útil también para los parásitos de los animales domésticos (perros, gatos). No unta y no deja ningún residuo, se vaporiza, después de haberlo agitado bien, cada vez que se presenta la necesidad.

SAPONE DA BUCATO NATURALE (JABÓN DE COLADA NATURAL)

La colada, las manos y el ambiente tienen que ser protegidos; nada mejor que un jabón natural de Marsella para conseguirlo.

Su biodegradabilidad y la ausencia de sustancias agresivas y contaminantes protegen a la persona, a la colada y al medio ambiente.

Todo esto obtenido a través del uso de sustancias naturales y de la antigua tradición, no perjudica de ninguna manera el efecto limpiador de este jabón.

La colada resulta limpia, perfumada y suave (no hay necesidad de ningún aditivo como blanqueadores, suavizantes, etc.).

Puede ser utilizado indistintamente ya sea para la colada a mano como para lavadora.

Probadlo, no lo vais a dejar, haceros un favor a vosotros mismos, a vuestras manos y al medioambiente donde vivís.

PRODUCTOS COSMÉTICOS PARA PERROS Y GATOS

Nuestros pequeños amigos, como nosotros, necesitan atenciones y limpieza; el ambiente donde viven tiene que ser confortable, perfumado y sin desagradables presencias, para ellos y para nosotros.

Nuestros productos, absolutamente naturales, han estado formulados respetando su salud. Los detergentes, las lociones y los desodorantes pueden ser lamidos sin provocar algún daño al animal, además respetan el equilibrio biológico de la piel y del pelo.

SHAMPOO ALL'ISSOPO (per cani) (CHAMPÚ AL HISOPO (para perros))

Privado de sustancias agresivas, lava perfectamente el pelo dejándolo suave y perfumado, rechaza cualquier huésped indeseado.

LOZIONE ALL'ISSOPO (per cani) (LOCIÓN AL HISOPO (para perros))

Conjuntamente con el champú facilita y mejora las condiciones de limpieza y de detergencia.

DEODORANTE ALLA VERBENA (per cani) (DESODORANTE A LA VERBENA (para perros))

Es útil para el ambiente donde el animal vive, pero puede ser usado también directamente sobre su mantel, sin alterar el olor corporal y sin modificar los equilibrios biológicos.

DEOSORANTE ALLA PARIETARIA (per gatti) (DESODORANTE A LA PARETARIA (para gatos))

PRODUCTOS DEL JUBILEO 2000

Para el año jubilar 2000, a través de investigaciones en el archivo de Ai Monasteri, hemos pensado llevar a cabo una idea empezada exactamente hace 100 años (jubileo 1900) por el padre fundador de la familia y nunca realizada.

Con esto hemos querido hacer homenaje a él, a la ciudad de Roma, que desde hace mucho nos hospeda, y a la fe, motor portante de todas las acciones del hombre.

El proyecto se ha llevado a cabo siguiendo los dictámenes y fórmulas del ideador y hemos obtenido unos productos particularmente únicos, ya sea desde el punto de vista formulativo, por su originalidad o por la traza que dejaran en el tiempo.

LOS LICORES DE LA ANTIGUA ROMA

ROMULUS

Se cuenta que en tiempo de Nerón, después de los famosos manjares “luculliani” de la época, los romanos tomaban una bebida hecha de vino fermentado y hierbas aromáticas.

Este licor obtenido de una antigua receta es un óptimo corroborante y digestivo.

VATICAN

Des de los tiempos de Alejandro IV, Papa Borja, la antigua nobleza romana solía beber un licor aromático obtenido con la extracción de las gemas de pino, recogidas en los pinares del litoral romano.

Este licor aromático y delicado reconciliaba con el mundo y con la vida.

LOS PERFUMES DE LA ANTIGUA ROMA

PROFUMO ROMANO (PERFUME ROMANO)

Maderas y esencias exóticas representan la nota predominante de este perfume que ha hecho de los romanos los conquistadores del mundo; la fragancia y la delicadeza de las notas de coda lo hacen un producto que todos podemos utilizar para el propio y de los demás agradecimiento.

VENERE (VENUS)

Perfume delicado y persistente, rico de efluvios de otros tiempos, obtenido con sólo esencias naturales y presumiblemente con la misma fórmula original.

Usado desde los tiempos de la Roma Imperial por las “matrone” romanas para ofrecer un olor más placentero, ser más deseables y enamorar a sus propios hombres.

MERCURIO

De intensas notas florales, recuerda los dulces atardeceres primaverales de Roma.

Usado por los hombres de la antigua aristocracia romana para hacer más placentero su olor y para aumentar sus conquistas amorosas.

CUPIDO

Perfume tierno y suave formulado con el intento de reproducir aquello que, con mucha probabilidad, se usaba desde la antigüedad por las madres romanas para hacer más suave y perfumada la piel de sus hijos.

CLEOPATRA

Agradable y delicado, este perfume debe su fragancia a las rosas de Cirene y al incienso de Egipto; permanece por mucho tiempo sobre la piel confiriendo un particular agrado.

ENEAS

De los jardines de naranjo de la Magna Grecia cuyas flores representan la esencia fundamental, se obtiene este perfume que enriquecido de resinas y extractos vegetales, da agrado y gracia a quien lo viste.

LOS JABONES DE LA ANTIGUA ROMA

JABONES OBTENIDOS CON PUROS ACEITES VEGETALES

SAPONE AL GELSOMINO (JABÓN AL JAZMÍN)

En la tardía primavera romana, se recogían los jazmines selváticos en la antigua vía Appia y se hacía un jabón delicado y intensamente perfumado.

Todavía hoy, siguiendo aquellas antiguas técnicas, se produce este jabón rico de efluvios y de particular prestigio.

SAPONE ALLA LAVANDA (JABÓN A LA LAVANDA)

Sobre las colinas romanas florecía la famosa lavanda selvática, desde la antigüedad se recogía para hacer aguas aromáticas, perfumes y jabones.

Hoy como entonces, utilizando aquella misma lavanda y siguiendo las mismas técnicas, conseguimos obtener un jabón rico de efluvios de particular prestigio.

SAPONE ALL' OLIO D'OLIVA (JABÓN DE ACEITE DE OLIVA)

El aceite de oliva más prestigioso ha sido siempre el de la alta Sabina; con ello los romanos hacían, antes aceites perfumados y detergente para el cuerpo y más tarde un jabón emoliente y delicado.

GOCCE DEL BUON RIPOSO (GOTAS DEL BUEN REPOSO)

Se cuenta que Morfeo, el dios del sueño, en una noche de luna llena, confió esta receta a una floreciente campesina romana gracias a la cual ha sido transmitida hasta nosotros.

USO: 10-20 gotas sobre un terrón de azúcar, por la noche antes de acostarse.

GOCCE DELL'ENERGIA (GOTAS DE LA ENERGÍA)

Se dice que Marte, el dios de la guerra, lo usaba para velar el mundo. Su receta fue revendida en el antro de la Sibilla escrita sobre una hoja seca de laurel.

USO: 20-30 gotas sobre un terrón de azúcar 2-3 veces al día.

*** **

Los descendientes de Domenico, hasta hoy con el último representante de la familia, Umberto, han proseguido con la misma vía enriqueciendo, mejorando y profundizando siempre más los antiguos conocimientos.

El doctor Umberto Nardi ha proseguido la tradición de la familia; se licenció en Ciencias Biológicas en la Universidad de Roma y obtuvo el Diploma de Herboristería en la Universidad de Siena. En la actualidad es docente universitario y enseña Botánica Farmacéutica y Fitocosmesi en la Universidad Católica de Medicina y Cirugía.

Sus conocimientos científicos, adquiridos a través de estudios y experimentación, lo han llevado a ser un especialista del sector. Gestiona el laboratorio de la familia donde produce utilizando todavía antiguas fórmulas que le han transmitido.

Su pasión por la etno-botánica (estudio de las tradiciones populares en el campo farmacológico y alimentario) y su contacto constante con los mayores monasterios italianos y europeos, han hecho una unión entre dos mundos, el científico y el empírico.

Todo esto ha permitido y permite una mayor colaboración entre nuestra actividad y aquella de los Monasterios hasta llegar a hacernos interdependientes.

Este catálogo debe considerarse una simple indicación, pues la disponibilidad de nuestros productos está enlazada con la limitada producción.

Disculpádnos si no conseguimos siempre satisfacer vuestras demandas.

Será siempre nuestra misión salvaguardar la genuinidad de nuestros productos, ligada a la disponibilidad de materias primas que responden a los requisitos solicitados y al artesanado de la producción.

Probad nuestros productos, son genuinos y artesanales, son el fruto de nuestro trabajo y representan la herencia de nuestra secular experiencia.

Haciendo un pedido por teléfono, por fax o por correo electrónico, mandamos nuestros productos a todo el mundo mediante pago en el momento del envío.