**Left side of the Box :**

Originaire de l'Inde, le Tulsi est considérée comme étant la plus sacrée de toutes les herbes. Elle est connue sous le nom de "reine des herbes" en raison de sa particulière capacité de guérison.

Elle contient de la vitamine C, du fer, du zinc, du calcium, de la chlorophylle et beaucoup d'autres phyto nutriments bénéfiques à notre système digestif.

Chargé en antioxydants, le tulsi protège nos cellules contre les dommages oxydatifs. Il contient des propriétés anti-âge. Il renforce également notre système immunitaire et stimule notre métabolisme.

Nous avons réalisé de sublimes mélanges de Tulsi et d'autres produits ayurvédiques pour vous apporter plaisir et bienfaits au corps. Vous pouvez également visiter notre site [maaya.fr](http://maaya.fr/" \t "_blank) pour plus d'informations concernant les bienfaits de nos thés.

**Right Side of the box :**

Ingrédients :

Tulsi Holy basil 70%, Thé vert 30%.

Conseils d’utilisation :

Selon votre goût, laissez infuser 5-7 minutes dans l’eau portée à l’ébullition. Si vous préférez sucré, sucré le avec du sucre ou du miel.

Pour 1 litre du Thé glacé :

Versez ½ litre de l’eau bouillante dans 8 sachet du tisane. Laissez infusez pendant 20 min. Enlevez le sachet, ajoutez ½ de l’eau froide et mettrez le dans le frigo. Servez avec des glaçons.

Consulter votre médecin avant de prendre de complément alimentaire si vous êtes enceints ou allaiter ou si êtes en cours de traitement.

**Back side of the Box :**

Etes vous fatigué ?

Alors, prenez une verre de Tulsi thé vert. Tulsi et thé vert sont des stimulant naturel qui va vous apaiser et détendre.

Importé Par :

FOOD WORLD

Centre Comm Grigny 2

91350 – Grigny.

France.

The following labels must be mentionned in this side :

Kosher et halal. ( see attached file for the model)

**Bottom of the box :**

Poids net : 40 g

20 Sachet fraîcher de 2g

N° de lot : ( which means batch number in french)

A consommer de préférence avant fin : (which means de date of expiry)

A conserver à l’abri de l’humidité et de la chaleur. ( which means it must be stored….)