



ROMARIN EN POUDRE

2.20 € TTC



On utilisera ce romarin en poudre pour parfumer les sauces, marinades, légumes et potages. Il aura l'avantage de s'intégrer parfaitement à vos recettes et parfumer vos mets plus intensément. Les feuilles de romarin séchées sont moulues dans notre atelier en France.

<https://www.epices.com/herbes-aromatiques/305-romarin-poudre.html>

Quels sont les bienfaits de la poudre de romarin ?

Le romarin est une riche source d'antioxydants et de composés anti-inflammatoires. Les antioxydants jouent un rôle important dans la neutralisation des particules nocives appelées radicaux libres et la prévention du stress oxydatif, deux facteurs qui peuvent contribuer à prévenir et à soulager les maladies inflammatoires chroniques.



Quels sont les effets bénéfiques du romarin ?

Traditionnellement utilisé pour faciliter la digestion, le romarin contribue à la stimulation des sucs digestifs dans l'intestin. Il stimule le foie et les fonctions biliaires. Le romarin aide à la digestion des graisses en facilitant le drainage hépato-biliaire.