

# TISANES



## **Une production de A à Z à Schleif ( commune de Winseler)**

Bénéficiant du label de qualité - Produkt « vum Séi » - ( produit de la région du Lac de la Haute-Sûre), notre coopérative Tési vum Séi gère pratiquement toutes les étapes de production de nos tisanes - made in Luxembourg -

## **Provenance et méthodes de la culture écologique**

Les plantes aromatiques proviennent en règle générale de la région des Parcs Naturels luxembourgeois de la Haute-Sûre et de l'Our.

C'est dans le respect des directives sur la protection de la nature et de l'environnement que la culture des plantes de Tési vum Séi se fait.

Cela se traduit dans une culture sans engrais chimiques et sans produits phytosanitaires (ni pesticide et ni fongicide).

En résumé la culture et le traitement se font suivant des critères d'un développement durable au service de la région.

Note :

***Les plantes qui ne sont pas cultivées dans notre région et qui sont utilisées pour valoriser l'un ou l'autre mélange, sont issus principalement d'une culture observant les critères écologiques certifiés.***

***Cela s'inscrit dans les valeurs du Tési vum Séi appliquant un traitement préservant au maximum les propriétés naturelles des plantes utilisées.***

## **Le traitement et conditionnement des plantes aromatiques.**

Après la récolte les plantes aromatiques sont acheminées à la manufacture à Schleif, où elles sont rapidement et soigneusement séchées à basse température dans des installations modernes afin de préserver au maximum leurs composants (valeurs nutritionnelles) et leur couleur naturelle.

Afin de garantir une conservation optimale, les plantes sont stockées dans une cellule climatisée en attendant les analyses microbiologiques, avant d'être emballées sur place en vrac ou en infusettes.

Enfin nous sommes fiers de pouvoir garantir à nos producteurs (des exploitations agricoles des Parcs Naturels du Grand-Duché) un prix de rachat raisonnable et équitable pour leurs plantes aromatiques qui elles sont cultivées garanties sans OGM .

### **Résumé des points forts de notre gamme « Téli vum Séi »**

Nous attirons votre attention sur le fait que nous n'utilisons que des ingrédients naturels.

- **Une culture écologique régionale transparente**
- **Un séchage à froid**
- **Pas d'engrais chimique**
- **Pas de pesticides ni des fongicides**
- **Pas de produits aromatiques**
- **Pas d'agents conservateurs**
- **Pas de colorants**
- **Pas d'additifs**
- **Des contrats raisonnables et équitables avec les producteurs**
- **Un produit « made in Luxembourg »**

**Toutes nos infusettes sont sous emballage individuel préservant la fraîcheur.**

### **Mention**

Lors de la première édition **Luxembourg FOOD SUMMIT 2017** organisé par les professionnels du secteur alimentaire du Grand-Duché sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture notre association Téli vum Séi a reçu le

### **1<sup>ier</sup> PRIX : LE FOOD EXCELLENCE AWARD 2017**

Le jury a notamment souligné :

***La culture des plantes aromatiques de Téli vum Séi sans aucun engrais chimique fongicide ou pesticide et également une transparence totale vis-à-vis des consommateurs.***

Nos coordonnées :

Voir notre site : **[www.teivumsei.lu](http://www.teivumsei.lu)**