



## Infusi di canapa

L'infuso e il decotto sono delle preparazioni ben diverse tra loro.

In generale in erboristeria l'infuso è considerato adatto per le parti più delicate della pianta, come foglie e fiori, mentre il decotto viene utilizzato per le parti più coriacee, come cortecce, scorze, bacche e radici.

Non sempre però nei rimedi naturali e nella tradizione popolare questa netta linea di demarcazione viene rispettata.

Le coltivazioni in pieno campo senza forzature innaturali e senza sostanze chimiche dannose, è costituito al 100% da foglioline tratte da cime di Eletta Campana raccolte a mano, essiccate naturalmente, selezionate e lavorate con cura con tecnologia Canapa Sativa Caserta che garantisce la qualità extra.



Quali preparazioni sono possibili con l'erba di canapa?

### Infuso

Un pizzico (0,20-0,50 g) in una tazza da tè di acqua bollente (200 ml), lasciare in infusione 3-5 minuti e dolcificare a piacere. Per il massimo piacere dell'aroma dell'erba di canapa e un leggero effetto rilassante e piacevolmente dissetante; può essere consumato anche freddo.

### CANAPA SATIVA CASERTA

81040 Curti (CE), Via Biagio Rosato n. 37 e Via Vittorio Veneto n. 26

Codice Fiscale: 93100410617 - Partita IVA: 04429000617 - Numero REA: CE - 331466

[www.canapasativacaserta.it](http://www.canapasativacaserta.it) [canapasativacaserta@gmail.com](mailto:canapasativacaserta@gmail.com) - [canapasativacaserta@pec.it](mailto:canapasativacaserta@pec.it)

## **Decotto**

Fino a un massimo di 2 grammi di prodotto per tazza, portare ad ebollizione circa 200 ml di acqua per 10 minuti e dolcificare a piacere. In questo modo parte della resina (composta in massima parte da cannabinoidi, terpeni e flavonoidi) si stacca dalle parti verdi e rimane in sospensione nell'acqua. Il sapore è molto marcato e pungente, e diviene ancor più deciso quando la sostanza viene immersa nel latte: il procedimento è il medesimo, ma il passaggio in soluzione dei principi attivi è maggiore.

I cannabinoidi sono sostanze lipofile, quindi si sciolgono in un solvente grasso con più facilità. Se la si prepara per più assunzioni, agitare prima dell'uso.

## **Prepararla è molto semplice**

Scalda circa 250 ml di acqua per ogni infuso che vuoi preparare.

Porta ad ebollizione e spegni la fiamma (temperature troppo elevate conferiscono un sapore molto più aspro).

Solo a fuoco spento immergi nel modo che preferisci (con o senza infusore) un cucchiaino di foglie (aumentare la quantità non è un problema!).

Copri il recipiente per evitare che le essenze e gli oli essenziali conservati nelle foglie fino ad ora si disperdano nell'ambiente!

Attendi da 5 a 8 minuti, a seconda dei gusti.

Più attenderai e più gusto e colore si faranno persistenti.

Scola o comunque rimuovi l'infusore.

Otterrai una bevanda color paglierino, probabilmente con piccole chiazze di Oli Essenziali in superficie: ora è pronta, non ti scottare!

Consiglio: una volta aperta la confezione è preferibile travasare la tisana in un barattolo ermetico per conservare più a lungo proprietà organolettiche e sapore.



### **CANAPA SATIVA CASERTA**

81040 Curti (CE), Via Biagio Rosato n. 37 e Via Vittorio Veneto n. 26

Codice Fiscale: 93100410617 - Partita IVA: 04429000617 - Numero REA: CE - 331466

[www.canapasativacaserta.it](http://www.canapasativacaserta.it) [canapasativacaserta@gmail.com](mailto:canapasativacaserta@gmail.com) - [canapasativacaserta@pec.it](mailto:canapasativacaserta@pec.it)