



TUTTO PER LA SALUTE  
by Persit Star®

2021  
**Altri prodotti**



[www.tuttoperlasalute.com](http://www.tuttoperlasalute.com)

# CHI SIAMO

"Tutto per la salute" è un brand di Persit Star S.r.l., società di import-export con sede in Italia e che opera nei mercati di tutto il mondo.

Importiamo, distribuiamo e garantiamo in tutto il mondo la fornitura di prodotti alimentari di prima qualità e utili al nostro benessere.

Esperienza e affidabilità sono le caratteristiche che consentono di avere clienti soddisfatti e contenti sotto ogni punto di vista.



## I NOSTRI PRODOTTI

01- Mandorle	01	11- Cumino	21
02- Nocciole	03	12- Liquirizia	23
03- Noci	05	13- Cardamomo	25
04- Uvetta	07	14- Crespino	27
05- Arachidi	09	15- Gelso	29
06- Fichi secchi	11	16- Origano	31
07- Giuggiole	13	17- Borragine	33
08- Semi di girasole	15	18- Acqua di rose	35
09- Semi di zucca	17	19- Acqua di menta	37
10- Semi di finocchio	19	20- Miele	39

# MANDORLE

Le mandorle sono originarie delle regioni dell'Asia occidentale e del nord Africa, citato in molti documenti storici che ne attestano le proprietà benefiche e presenza già tremila anni fa, quando la pianta del mandorlo veniva coltivato nel Mediterraneo.

Questa frutta secca è ricca di nutrienti che fanno bene all'organismo: proteine, grassi insaturi, fibre, vitamine, minerali ed una piccola quantità di laetrile, nota sostanza antitumorale.

Un suo consumo adeguato è consigliato per dare energia all'organismo, soprattutto se si svolge attività sportiva. Le mandorle sono ottimi rimedi naturali per tenere sotto controllo il colesterolo cattivo, LDL e per contrastare l'azione dei radicali liberi, essendo ricchi di antiossidanti. Nelle mandorle si trova anche la vitamina E, la B2, e grassi monoinsaturi, responsabili di una migliore salute del cuore.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

Una delle migliori proprietà di questa frutta secca è il ruolo benefico della sua buccia: questo rivestimento fibroso, oltre a essere ricco di fibre prebiotiche, contiene livelli mirabili di polifenoli ed antiossidanti.

Le mandorle non contengono lattosio e glutine, ragion per cui si prestano alla dieta per le relative intolleranze.

Non hanno controindicazioni per le persone affette da patologie metaboliche; al contrario, se utilizzate in maniera intelligente, contribuiscono a ottimizzare i parametri dei lipidi nel corpo.



## I valori nutrizionali



### Per 100g di mandorle Persiane

Energia	576 kcal
Carboidrati	21.69 g
di cui Amido	0.74 g
di cui zuccheri	3.89 g
Grassi	49.42 g
di cui monoinsaturi	30.89 g
di cui polinsaturi	12.01 g
di cui saturi	3.73 g
Proteine	21.22 g
Vitamina A	1.0 µg
Tiamina	0.211 mg
Riboflavina	1.014 mg
Niacina	3.385 mg
Vitamina B5	0.469 mg
Vitamina B6	0.143 mg
Acido Folico	50.0 µg
Vitamina E	26.2 mg

### Minerali

Calcio	264.0 mg
Ferro	3.72 mg
Magnesio	268.0 mg
Manganese	2.285 mg
Fosforo	484.0 mg
Potassio	705.5 mg
Sodio	1.0 mg
Zinco	3.08 mg

# NOCCIOLE

La nocciola era già in epoca antica un'ottima risorsa alimentare: simbolo di fertilità, al tempo dell'antica Roma e Persia, veniva donata per augurare felicità.

Oggi il 70% della produzione mondiale di nocciole proviene dal Medio Oriente.

Sono ricche di proprietà salutari per il loro contenuto di vitamina E (antirughe naturale), grassi monoinsaturi, acido folico e vitamine del gruppo B.

Prive di glutine, le nocciole rappresentano un'ottima alternativa in cucina per la preparazione di piatti indicati a chi soffre di intolleranze e allergie (la celiachia).

Vengono consumate sia in guscio che sgusciate ed entrambe sia crude che tostate. Sono un prodotto molto utilizzato dall'industria pasticceria che le lavora per farne creme e cioccolato.

**Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.**

## Le proprietà

Le nocciole sono semi oleosi, quindi particolarmente ricchi di grassi buoni.

Per il discreto contenuto in proteine (tenendo in considerazione che si tratta di un alimento vegetale), le nocciole risultano un valido sostituto di quelle di origine animale: la possibilità di associare più fonti proteiche vegetali, se ben ponderata, assicura la copertura del fabbisogno di aminoacidi essenziali.

Notevole anche la concentrazione di fibre alimentari, importanti per prevenire la stipsi, ma anche per ridurre il rischio di tumore al colon, alimentare la flora batterica intestinale simbiotica e modulare l'assorbimento dei nutrienti.

L'importanza nutrizionale delle nocciole è anche imputabile all'elevato contenuto in vitamine e sali minerali (rame, ferro, manganese e calcio).

Se assunte in piccole dosi hanno proprietà antiossidanti, ricostituenti ed ipoglicemizzanti.

Ad ogni modo, considerato il loro elevato apporto calorico, le nocciole andrebbero consumate con moderazione (10-20 grammi sono più che sufficienti), possibilmente lontano dai pasti principali, magari associandole ad un frutto.



## I valori nutrizionali



### Per 100 g di nocciole Persiane

Energia	655 kcal
Proteine	13.8 g
Grassi	64.1 g
di cui grassi saturi	4.16 g
di cui grassi insaturi	38.62 g
Carboidrati	6.1 g
di cui amido	1.8 g
di cui zuccheri	4.1 g
Fibre	8.1 g
Sodio	11.0 mg
Potassio	466.0 mg
Ferro	3.3 mg
Calcio	150.0 mg
Fosforo	322.0 mg
Tiamina	0.51 mg
Riboflavina	0.10 mg
Niacina	2.80 mg
Vitamina A	30.0 µg
Vitamina C	4.0 mg
Vitamina E	15.0 mg

# NOCI

L'albero di noce è largamente diffuso oggi, estendendosi soprattutto dalla penisola caucasica fino all'Iran. Fiorisce tra Aprile e Maggio, mentre i frutti maturano tra Agosto e Settembre. Raggiunge e supera i 15 metri di altezza con una chioma larga, tonda e con foglie larghe.

La parte interna del frutto delle noci, rappresenta la porzione commestibile: può essere diviso in due gherigli simmetrici dalla forma vagamente somigliante ad un cervello umano. Se maturi, sono di color marroncino e vantano un gusto dolciastro, con consistenza croccante.

Le noci si prestano notevolmente al consumo naturale. Questa frutta secca, estratta prima dall'involucro carnoso e poi dal guscio, consumati freschi o disidratati, hanno un'ottima gusto: ciò non è dovuto alle loro caratteristiche chimiche, bensì al volume del prodotto. Trattandosi di alimenti fortemente energetici, le noci dovrebbero essere assunte in porzioni di pochi grammi al giorno.

Oltre ad essere un ottimo spuntino, le noci sono frequentemente impiegate nella formulazione di dolci, per arricchire i sughi di accompagnamento dei primi piatti o per integrare le insalate.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

Le calorie derivano principalmente dai lipidi che godono di un ottimo equilibrio grazie ai grassi insaturi e l'abbondanza di polinsaturi (molti dei quali essenziali) che conferiscono alle noci notevoli proprietà terapeutiche: l'aumento del consumo di noci nella popolazione contribuisce ad alzare la quota dei grassi buoni ed antiossidanti, riducendo di conseguenza sia la probabilità di patologie cardio-circolatorie che di tumori.

Oltre all'elevato contenuto lipidico, le noci contengono anche diversi grammi di proteine (a medio valore biologico) e pochi grammi di carboidrati, prevalentemente semplici.

Le fibre sono presenti in buone concentrazioni.

Si apprezzano buoni quantitativi di sali minerali: ferro, calcio, fosforo e potassio, mentre per ciò che interessa le vitamine spicca la tiamina.



## I valori nutrizionali



### Per 100g di noci Persiane

Energia	582.0 kcal
Sodio	3.0 mg
Ferro	2.6 mg
Calcio	131.0 mg
Fosforo	238.0 mg
Tiamina	0.58 mg
Riboflavina	0.17 mg
Niacina	0.80 mg
Vitamina A	6.0 µg
Grassi	57.7 g
Proteine	10.5 g

# UVETTA

Ottima come energizzante naturale e come fonte rapida di zuccheri, l'uvetta vanta proprietà diuretiche e contribuisce, grazie alla presenza di calcio e ferro, alla salute delle ossa e risolvere il problema dell'anemia.

L'uvetta ha ingredienti molto interessanti e utili per prendersi cura della propria salute. Le sue proprietà benefiche aiutano l'organismo umano sotto molti aspetti, alcuni dei quali persino insospettati o difficili da immaginare. Tra questi senz'altro l'aiuto contro la carie, quasi incredibile se si pensa al contenuto molto zuccherino di questa piccola frutta secca.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

Le proprietà di cui è ricca l'uvetta, contribuiscono a combattere l'invecchiamento: questo grazie anche alla forte presenza di polifenoli.

L'uvetta fornisce inoltre un aiuto naturale nel prevenire le malattie cardiovascolari, come accade in generale per la frutta secca, controllando la pressione sanguigna e permettendo una più corretta gestione del colesterolo e dei trigliceridi.

Inoltre, al pari di altra frutta secca come ad esempio i pistacchi, possiede un'attività di riduzione del rischio di diabete attraverso la stimolazione della risposta insulinica.

Per quel che concerne i sali minerali, l'uvetta vanta un'elevata concentrazione di potassio.



## I valori nutrizionali



### Per 100g di uvetta Persiane

Energia	283 kcal
Sodio	52.0 mg
Potassio	864.0 mg
Ferro	3.3 mg
Calcio	78.0 mg
Fosforo	29.0 mg
Tiamina	0.12 mg
Riboflavina	0.08 mg
Niacina	0.30 mg
Vitamina A	3.0 µg
Proteine	1.9 g
Carboidrati	72.0 g
Lipidi	0.6 g

# ARACHIDI

Le arachidi sono un'importante fonte di vitamine e sali minerali, utili per la salute della pelle e del sistema nervoso.

Sono semi molto proteici e una preziosa fonte naturale di diverse sostanze utili alla salute.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

Forniscono all'organismo un buon apporto di fibre e sali minerali. L'ottima concentrazione di acido folico rende le arachidi un alimento che stimola la fertilità ed è fondamentale durante la gravidanza.

Da alcuni studi è emerso che le arachidi, grazie al coenzima Q10, sono anche un valido aiuto per chi soffre di mal di testa.



## I valori nutrizionali

Per 100g di arachidi Persiani

Calorie	594 kcal
Carboidrati	25 g
Proteine	17 g
Grassi	52 g
Colesterolo	0 mg
Sodio	12 mg (669 mg se salate)



# FICHI

I fichi secchi sono ottimi frutti ricchi di fibre, vitamine e sali minerali. Hanno una buona fonte di energia naturale: ricchi di polifenoli e antiossidanti naturali, i fichi contribuiscono a mantenere giovani le cellule del nostro corpo.

Hanno anche un potere antinfiammatorio, aiutano il corpo a smaltire le tossine accumulate, che sono all'origine della comparsa di acne e di altri disturbi della pelle.

Contengono anche prebiotici, sostanze di cui si nutrono i batteri buoni che vivono nel nostro intestino: quando la flora batterica è equilibrata la nostra digestione ne trae beneficio.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

In questi ultimi anni, il valore nutritivo dei fichi secchi è stato esaltato per la ricerca delle proprietà in essi contenute:

- Proprietà emollienti;
- Proprietà mineralizzanti;
- Virtù disinfettanti/antinfiammatorie nella bocca e nel cavo orale in generale;
- Proprietà antisecretive gastriche.



## I valori nutrizionali

Per 100g di fichi secchi Persiani:

come tutti sappiamo, i fichi sono frutti altamente energetici: forniscono, infatti, 47 Kcal per 100 grammi di prodotto. L'acqua ne costituisce l'82% in peso. Nel fico si annovera un cospicuo contenuto di carboidrati (11%), circa il 2% di fibre, l'1% di proteine e pochissimi grassi (0,2%).

I fichi sono un concentrato di sali minerali, in particolare potassio, magnesio e ferro, ma anche le vitamine e antiossidanti rivestono un ruolo importante.





# GIUGGIOLE

Le giuggiole si consumano fresche o essiccate e la medicina tradizionale attribuisce a questi frutti innumerevoli proprietà e benefici per la salute.

I frutti del giuggiolo si consumano freschi subito dopo la raccolta oppure essiccati.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

Oltre ad essere ricche di zuccheri, rappresentano una fonte di vitamina C, vitamina A e vitamine del gruppo B: le giuggiole sono infatti usate come rimedio emolliente, antisettico, antinfiammatorio e antispastico, in difesa del sistema immunitario.



## I valori nutrizionali

Le giuggiole fresche apportano 79 calorie e contengono circa 20g di carboidrati e 1g di proteine ogni 100g.

Le giuggiole essiccate apportano invece 287 calorie e contengono 74g di carboidrati e 4g di proteine, sempre riferiti a 100g di prodotto.

Per 100g di giuggiole Persiani:

Calorie 304; Proteine 0,3g; Carboidrati 82,4g;  
Zuccheri 82,12g;



# Semi di girasole

I semi di girasole, sono molto nutrienti grazie all'alto contenuto di magnesio, alleato del cuore e potente antistress.

Ideale snack per controllare il colesterolo e per prevenire malattie cardiovascolari e arteriosclerosi.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

I ricchi di vitamine, in particolare vitamine B1, B2, B6, A, D e E, i semi di girasole contengono anche molti sali minerali come magnesio, ferro, cobalto, manganese, zinco e rame.



## I valori nutrizionali

I semi di girasole sono composti per il 45% da grassi, per il 20-28% da proteine e per circa il 23% da carboidrati.



# Semi di zucca

I semi di zucca sono ricchi di minerali, utili ad un'azione benefica contro infiammazioni e cistiti. Alimento molto nutriente, contengono principi attivi davvero unici. Sono composti da grassi per circa il 50%, da carboidrati per il 24% e per circa il 18% da proteine.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

I semi di zucca sono usati da sempre come rimedio naturale contro le intossicazioni alimentari: l'efficace azione vermifuga di questi semi porta al distacco dei parassiti dalle pareti intestinali agevolandone l'espulsione.

Il consumo di questi semi ha inoltre un'azione benefica sul tono muscolare della vescica: aiuta a prevenire i disturbi legati all'ingrossamento della prostata ed è utile in generale a combattere i disturbi che interessano l'apparato urinario.



## I valori nutrizionali



Per 100g di semi di zucca contengono

Grassi	49.5 g
Carboidrati	10.71 g
Proteine	30.23 g
Fibre	6 g
Zuccheri	1.4 g
Calcio	46 mg
Sodio	7 mg
Fosforo	1233 mg
Potassio	809 mg
Ferro	8.82 mg
Magnesio	592 mg
Vitamina B1	0.273 mg
Vitamina B2	0.153 mg
Vitamina B	4.987 mg
Vitamina C	1.9 mg

# Semi di finocchio

I semi di finocchio derivano dalla pianta del finocchio selvatico, diffusa in tutta l'area mediterranea, conosciuta per le sue proprietà fin dai tempi più antichi.

Oggi si utilizzano soprattutto per quanto riguarda la realizzazione di tisane e decotti, oppure per aromatizzare prodotti di vario genere come pane e molto altro.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

I suoi semi sono ricchi di oli essenziali dalle grandi proprietà digestive, antisettiche e diuretiche. Contengono anche sostanze benefiche tra cui fibre e vitamine. Ecco alcuni dei loro benefici:

- Favoriscono la digestione e alleviano i disturbi addominali;
- Aiutano ad eliminare le tossine, soprattutto grazie alle fibre che aiutano la mobilità intestinale e alle loro proprietà diuretiche;
- Aiutano a prevenire il cancro al colon, grazie alle sostanze antiossidanti che aiutano a ridurre i danni dovuti ai radicali liberi;
- Sono dei potenti antinfiammatori;
- Mantengono bassa la pressione sanguigna, grazie al potassio presente in questi semi;
- Aiutano a ridurre il colesterolo grazie soprattutto alla presenza di fibre.



## I valori nutrizionali



Valori nutrizionali per 100g	
Proteine	15,8 g
Carboidrati	52,29 g
Grassi	14,87 g
Saturi	0,48 g
Monounsaturi	9,91 g
Polinsaturi	1,69 g
Fibre	39,8 g

# CUMINO

I suoi semi sono simili a quelli del finocchio e dell'anice, ma sono più piccoli e più scuri. Ha proprietà digestive ed è utile anche per combattere l'alitosi.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

Il cumino ha proprietà digestive ed è un buon rimedio naturale contro gonfiori e coliche addominali.



## I valori nutrizionali

100g di cumino contengono 375 kcal	
Proteine	17,81 g
Carboidrati	44,24 g
Zuccheri	2,25 g
Grassi	22,27 g
Colesterolo	0 mg
Fibra alimentare	10,5 g
Sodio	168 mg



# LIQUIRIZIA

Utilizzata come digestivo, espettorante e antinfiammatorio, è molto utile nella cura della tosse, del mal di gola e dell'acidità gastrica.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

La virtù che in passato ha reso celebre la liquirizia era quella dissetante: gli Sciiti (popolazione nomade d'origine iranica) che si cibavano solo di formaggi di capra e liquirizia, camminavano per ore nel deserto senza patire la sete grazie all'azione rinfrescante di questa preziosa radice.

Chi soffre di pressione bassa può trarre giovamento dalla liquirizia poiché aumenta la pressione del sangue, ma per lo stesso motivo va consumata con parsimonia.



## I valori nutrizionali

100g di liquirizia contengono 375 kcal

Carboidrati	93,55 g
Zuccheri	70 g
Grassi	0,05 g
Fibra	0,2 g
Sodio	50 mg
Potassio	37 mg



# CARDAMOMO

Utilizzato per la cura di mal di denti, raffreddore e per problemi di digestione, ha un sapore leggermente piccante e fruttato perfetto per aromatizzare diversi piatti e tisane.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

E' un vero toccasana, libera immediatamente le vie respiratorie combattendo al contempo la stanchezza che tipicamente accompagna gli stati influenzali.



## I valori nutrizionali



100g di cardamomo contengono 311 kcal

Proteine	10,76 g
Carboidrati	68,47 g
Grassi	6,7 g
Colesterolo	0 mg
Fibra alimentare	28 g
Sodio	18 mg

# CRESPINO

L'albero del crespino produce dei frutti sotto forma di bacche rosse, ognuna delle quali contiene dei semi che servono a garantire la nascita di nuove piante.

Molto usato in cucina, spicca quella persiana, in cui le bacche essiccate di crespino vengono usate per preparare piatti a base di riso e pollo.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

La pianta insieme alle sue bacche, ha le seguenti proprietà:

- disintossicanti;
- antiinfiammatorie;
- sedative;

essi aiutano a combattere diversi agenti patogeni e rafforzare il sistema immunitario.



## I valori nutrizionali

Per 100g di crespino	
Energia	313 kcal
Proteine	4,1 g
Carboidrati	71,2 g
Grassi	1,3 g
Fibre	9 g





# GELSO

Il gelso è un'ottima fonte di sostanze nutrienti e benefiche, oltre ad avere un eccellente sapore. Le more di gelso sono ottime mangiate fresche o trasformate in frullati, marmellate o semplicemente mangiate essiccate.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

Contengono un importante antiossidante dalla potente azione anti-age che combatte i radicali liberi responsabili dell'ossidazione del corpo. Promuove la circolazione del sangue e migliora notevolmente la funzionalità di tutto l'apparato cardiovascolare.

Contengono vitamine quali la A, la C, la E, la K e molti minerali quali il ferro, il calcio, il magnesio, il sodio, il potassio, il selenio e lo zinco: questa sua composizione lo rende un ottimo integratore naturale.



## I valori nutrizionali



Ogni porzione di gelso contiene

Energia	43 kcal
Grassi	0,39 g
Zuccheri	9,8 g
Fibra	8,1 g
Proteine	1,44 g
Sodio	10 mg
Potassio	194 mg

# ORIGANO

Questa pianta viene utilizzata sia in cucina che in campo erboristico: viene infatti usato soprattutto essiccato grazie alla sua caratteristica di rimanere più duraturo nel tempo, rispetto all'origano fresco.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

Ha proprietà medicinali indiscutibili, i suoi fiori contengono un olio essenziale formato da varie sostanze aromatiche che sviluppano un particolare e inconfondibile sapore.

Esse favoriscono la digestione, stimolando le secrezioni salivari e gastriche.



## I valori nutrizionali



100g di origano contengono 265 kcal

Proteine	9 g
Carboidrati	68,92 g
Zuccheri	4,09 g
Grassi	4,28 g
Fibra alimentare	42,5 g
Sodio	25 mg

# BORRAGINE

La borragine ha proprietà officinali, è ottima da mangiare e utile contro i disturbi delle vie respiratorie. Si caratterizza per la presenza di tanti fiori a cinque petali, solitamente di colore blu. E' utilizzata in tanti modi diversi ed è un noto rimedio popolare contro tosse, catarro e altri malanni di stagione.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

La borragine contiene una buona quantità di vitamine, in particolare vitamina C e minerali, soprattutto potassio.



## I valori nutrizionali

Per 100g di borragine contengono	
Lipidi	0,7 g
Colesterolo	0 mg
Sodio	80 mg
Potassio	470 mg
Glucidi	3,1 g
Proteine	1,8 g
Vitamina A	4.200 IU
Vitamina C	35 mg
Calcio	93 mg
Ferro	3,3 mg
Magnesio	52 mg

# Acqua di rose

L'acqua di rose ha molti fattori benefici per la salute. Ha una vasta gamma di possibili utilizzi in alimenti e bevande, fitoterapia, cosmetici e prodotti per la cura della salute.

E' un ottimo antinfiammatorio, utile per ridurre dermatiti, arrossamenti della pelle e psoriasi.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

Dal punto di vista nutrizionale, l'acqua di rose contiene vitamina A, B, C ed E. Le sue principali proprietà benefiche per la salute sono derivati grazie all'alto contenuto di antiossidanti che proteggono le cellule dai danni dei radicali liberi. I maggiori benefici sono:

- Di purificazione e disintossicazione;
- Antinfiammatorio, anti-acne e riequilibrante;
- Anti-age e idratante;
- Digestivo e antisettico;
- Aiutano a ridurre il colesterolo grazie soprattutto alla presenza di fibre.



# Acqua di menta

L'estratto di menta è comunemente usato per lenire i sintomi del raffreddore e dell' influenza e come aiuto digestivo per alleviare gonfiore e flatulenza. È un antinfiammatorio naturale che può essere usato per trattare l'artrite e i reumatismi e per aiutare ad alleviare il dolore da crampi mestruali e mal di testa.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

La menta ha una buona fonte di vitamina A, vitamina C, magnesio e potassio. I possibili usi dell'acqua distillata di menta vanno dal diluirlo con il tè, mescolarlo con le zuppe, con gelati fatti in casa od usarlo insieme a cibi durante il loro processo di cottura. Inoltre, grazie alla possibilità di usarlo anche nel settore della cosmetica è fortemente raccomandato dai professionisti della cosmesi e della cura della pelle, per il suo utilizzo nelle maschere per il viso.



# MIELE

Il miele è un alimento antibatterico alleato del sistema immunitario, molto usato non solo per la salute naturale.

Prodotto disponibile per packaging al dettaglio che all'ingrosso, sia con label che private label.

## Le proprietà

Ha un alto contenuto di sali minerali (calcio, ferro, magnesio, rame, manganese, silicio, iodio potassio, sodio, fosforo, zolfo) e vitamine (A, gruppo B, C, E, K) che apportano benefici quali:

- Sedativo per combattere la tosse;
- Antiossidante naturale;
- Proprietà antinfiammatorie;
- Proprietà calmanti e antistress.



## I valori nutrizionali



Per 100g di miele Persiani

Calorie	304
Proteine	0,3 g
Carboidrati	82,4 g
Zuccheri	82,12 g
Grassi	0 g
Sodio	4 mg



**TUTTO PER LA SALUTE**  
by Persit Star®

Via Giuseppe Ponzio 78, 20133 Milano, Italia  
Tel: 0270601335 Fax: 0270637102  
[www.tuttoperlasalute.com](http://www.tuttoperlasalute.com) [info@persitstar.it](mailto:info@persitstar.it)