

The background is a deep blue night sky filled with numerous white stars of varying sizes. At the bottom, a dark silhouette of a hill is visible, featuring a central building and several tall, thin cypress trees. The text 'TOSCANA' is written in a large, white, serif font, with a glowing crescent moon acting as the letter 'O'. A thin white horizontal line is positioned below 'TOSCANA', and the word 'OFFICIALIS' is written in a smaller, white, serif font below the line.

TOSCANA


OFFICIALIS



Menta

MINT

Gusto fresco e intenso.
Fresh and intense flavour.

 Mentha piperita, Calendula officinalis,
Monarda didyma.



TOSCANA
OFFICINALIS

MENTA

infuso di erbe officinali coltivate in Toscana

 TENERO DI INFUSIONE 5-6 MINUTI

Melissa

LEMON BALM

Gusto delicato e limonoso.
Delicate and lemony flavour.

 Melissa officinalis, Aloysia citriodora.



TOSCANA
OFFICINALIS

MELISSA

infuso di erbe officinali coltivate in Toscana

 TENERO DI INFUSIONE 5-6 MINUTI

Achillea

YARROW

Gusto dolce e delicato.
Sweet and delicate flavour.

 Achillea millefolium, Glycyrrhiza glabra.



TOSCANA
OFFICINALIS

ACHILLEA

infuso di erbe officinali coltivate in Toscana


 TENERO DI INFUSIONE 5-6 MINUTI



Camomilla

CHAMOMILE

Gusto morbido e avvolgente.
Smooth and captivating flavour.


 Matricaria chamomilla, Melissa officinalis,
Achillea millefolium.



Finocchio

FENNEL

Gusto deciso, con note speziate.
Strong flavour, with spicy notes.


 Foeniculum vulgare, Mentha piperita,
Glycyrrhiza glabra.



Malva

MALLOW

Gusto garbatamente amaro, note limonose.
Pleasantly bitter flavour, with hints of lemon.

 Malva sylvestris, Aloysia citriodora,
Melissa officinalis.





classica

CLASSIC

Gusto ricco e vellutato.
Rich and velvety flavour.

 Monarda didyma, Mentha piperita.



mirtillo

BLUEBERRY

Gusto ricco e agrodolce.
Rich, sweet and sour flavour.

 Monarda didyma, Vaccinium myrtillus.



zenzero

GINGER

Gusto pungente e rinfrescante.
Pungent and refreshing flavour.

 Monarda didyma, Zingiber officinale.



La Storia

Passione, tradizione, qualità e territorio sono i principi che ci guidano nella coltivazione delle nostre essenze e che ci spingono ogni giorno verso l'eccellenza.

La nostra produzione parte dal seme, passando per l'essiccazione e cernita manuale, fino al confezionamento. Tutte le fasi sono svolte solo ed esclusivamente nel nostro territorio, il Casentino, area vocata per la produzione officinale. È così che produciamo i nostri infusi unici, ottenuti mediante miscelazione di essenze diverse per proprietà e gusto.

Our Story

Passion, tradition, quality and territory are the principles that guide us in cultivating our essences and lead us to excellence.

Our production starts from sowing, passing through drying and manual selection, to packaging. All steps are carried out only and exclusively in our region, the Casentino, a very suitable place for herbal production. That's how we produce our unique infusions, blending different essences according to their properties and flavour.

La Tradizione

Dal 1012 la congregazione Benedettina di Camaldoli
tramanda la conoscenza delle erbe officinali e dei loro usi.

Due secoli dopo, la tradizione viene abbracciata
dalla comunità monastica de La Verna,
fondata da San Francesco d'Assisi.

I nostri prodotti in taglio tisana sono selezionati e lavorati manualmente
secondo la tradizione, per offrire un'esperienza unica
che coinvolga e soddisfi il gusto, l'odore e l'estetica
apportando al nostro corpo i benefici ormai da millenni riconosciuti.

Our Tradition

*The knowledge of medicinal herbs and their usage
is handed down from 1012 by the Benedictine Congregation of Camaldoli.*

*Two centuries later, such tradition was embraced
by the monastic community of La Verna,
founded by St. Francis of Assisi.*

*Our herbal products are manually selected and processed
according to tradition, in order to provide a unique experience
which involves and satisfies taste, smell and appearance,
benefiting our body the same way it did for millennia.*

Toscana Officinalis

Via P. Nenni 43, Castel San Niccolò (AR)

WWW.TOSCANAOFFICINALIS.COM

