

IN DATA 21/03/2022, CERTIFICHIAMO IL SUPERAMENTO DEL CORSO DI

INFUSI E TISANE

CON VOTO FINALE 75/100 DA PARTE DI

Fabiana Parrelli

NATO/A A GIAVENO (TO) il 07/11/1985

Si riporta il programma di studio costituito da 25 ore

Origine, struttura e preparazioni delle erbe e delle spezie: Spezie ed erbe aromatiche, Fiori, foglie, radici e cortecce, Infusi, tisane e decotti; Proprietà immunostimolanti: Anice stellato, Chiodi di garofano, Cumino, Curcuma; Proprietà disintossicanti: Alloro, Cannella, Ortica, Rosmarino; Proprietà diuretiche: Lavanda, Semi di finocchio, Tarassaco; Proprietà antiossidanti: Ibisco, Mirtillo, Tè verde; Proprietà energizzanti; Noce moscata, Pepe nero, Tamarindo; Proprietà riscaldanti: Bacche di ginepro, Peperoncino, Zenzero; Proprietà rinfrescanti: Coriandolo, Eucalipto, Menta; Proprietà rigeneranti: Cardamomo, Citronella, Liquirizia; Proprietà rilassanti: Camomilla, Salvia, Tiglio; Proprietà snellenti: Melissa, Maggiorana, Timo; Dolcificare i preparati: Zuccheri e miele; Ricettario e schemi: Preparazione di infusi, tisane e decotti.



ACCADEMIA DOMANI

*Questo Certificato
è validato
dal sistema VeriForm*



DOTT. FABIO REBECCHI

Legale Rappresentante

Fabio Rebecchi
ACCADEMIA DOMANI S.R.L.
di Rebecchi Fabio
Via Pietro Blaserna 40, 00146 Roma
C.F. e P.IVA 04909251003

