

# Como preparar uma Infusão Premium?

## How to make a Premium Infusion?

1



**Colocar a água a aquecer no jarro elétrico**  
| Heat the water in the electric kettle.

Ter em atenção a qualidade da água, evitar águas com sabor a cloro e provenientes de máquinas de café | Make sure you use quality water, avoid water that tastes like chlorine and from coffee machines.

2



**Não deixar ferver a água** | Don't let the water boil.

Manter entre os 80° e os 90° | Keep it between 80° and 90°.

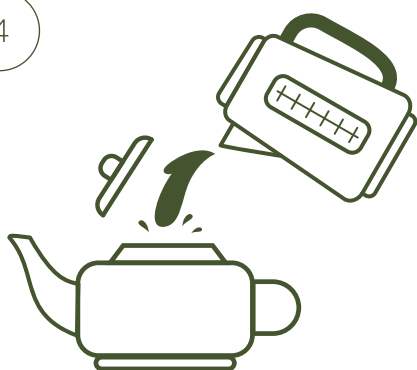
3



**Preparar o bule e a colher medidora da Infusões com História** | Prepare the teapot using the measuring spoon from Infusões com História.

Colocar duas colheres da Infusão no filtro do bule | Place the herbs into the teapot strainer.

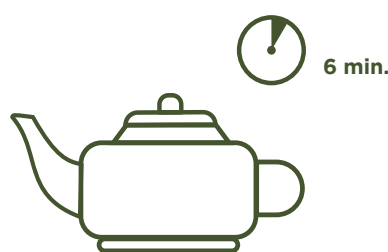
4



**Quando a água estiver à temperatura recomendada verter no bule** | When the water is at the recommended temperature, pour into the teapot.

Ver embalagem | Check Packaging.

5



**Aguardar pelo menos 6 minutos** | Wait at least 6 minutes.

Ver embalagem | Check Packaging.

6



**Servir e sentir os aromas genuinamente Portugueses** | Serve and feel the genuinely Portuguese aromas.

Apreciar os sabores das nossas plantas 100% biológicas e 100% naturais | Enjoy the flavours of our 100% organic and 100% natural plants.



**INFUSÕES®  
com HISTÓRIA**  
The Green Portuguese Heritage