

Spezie e Dosha

Sommario



- [Spezie e Dosha](#)
 - [Una consulenza sulle Spezie?](#)
- [Ti darò tante ricette sulle Spezie.](#)
 - [CORSI SULLE SPEZIE](#)
 - [Chi siamo](#)
 - [Siamo Daniela Di Leo Naturopata e Yogini ed insieme a Roberto Santoro Terapista di Ayurveda Tradizionale abbiamo fondato "Studio Govinda" per diffondere la conoscenza del massaggio, della Naturopatia, dello Yoga e della cultura Olistica che portiamo avanti con iniziative, culturali, artistiche dedite al benessere.](#)
 - [Operiamo sul Benessere psico fisico, corpo e mente e come mantenere questo benessere, nella sua interezza, agendo come soltanto il pensiero olistico sa fare.](#)
 - [Olos proviene dal greco Olos / óλος, la totalità, la globalità. Corpo, Mente e Spirito sono collegati fra loro, così anche la nostra salute è collegata a questo ciclo, la Naturopatia segue questo con le sue specializzazioni e le sue competenze.](#)
 - [Studio Govinda è massaggi terapeutici, yoga, naturopatia e non solo, trattiamo argomenti importanti su tematiche diverse come, l'Alimentazione e le Intolleranze](#)
- [Studio Govinda Massaggi, Naturopatia, Ayurveda Tradizionale, MTC, Hatha Yoga Vinyasa](#)
 - [Spezie intere](#)
 - [Aromatiche fresche](#)
 - [Aromatici freschi](#)
 - [Casa e cucina](#)
 - [Spezie macinate](#)
 - [Spezie secche](#)
 - [Estratti](#)
 - [Piccanti](#)
 - [Le spezie](#)

- [Inserisci le Spezie nella tua vita](#)
- [Se vuoi posso sostenerti](#)
- [Indirizzo](#)
- [Telefono](#)
- [Aperto dal Lunedì al Venerdì](#)
- [Sabato e Domenica su appuntamento](#)

In Ayurveda, le spezie hanno un ruolo sostanziale.

Le Spezie rendono il cibo più gustoso e aiutano a regolare e bilanciare l'equilibrio dei tre dosha.

[Richiedi Consulenza](#)











Una consulenza sulle Spezie?

[Richiedi Consulenza sulle Spezie](#)



Ti darò tante ricette sulle Spezie.

Scopri come rendere i tuoi piatti ancora più gustosi e aromatizzati utilizzando una varietà di spezie. Dalle classiche combinazioni alle fusioni audaci, abbiamo selezionato le ricette più deliziose per soddisfare i tuoi desideri culinari. Sperimenta con i sapori e lasciati conquistare dall'inesauribile mondo delle spezie. Crea piatti indimenticabili e trasforma ogni pasto in un'esperienza unica. Entra nel nostro regno delle spezie e scopri il potenziale di queste meravigliose essenze culinarie. Buon appetito!

[Richiedi Consulenza](#)



CORSI SULLE SPEZIE

Richiedi informazione sui nostri corsi sulle Spezie.

[Richiedi informazione sui nostri Corsi](#)

Chi siamo



Siamo Daniela Di Leo Naturopata e Yogini ed insieme a Roberto Santoro Terapista di Ayurveda Tradizionale abbiamo fondato "Studio Govinda" per diffondere la conoscenza del massaggio, della Naturopatia, dello Yoga e della cultura Olistica che portiamo avanti con iniziative, culturali, artistiche dedite al benessere.



Operiamo sul Benessere psico fisico, corpo e mente e come mantenere questo benessere, nella sua interezza, agendo come soltanto il pensiero olistico sa fare.

Olos proviene dal greco Olos / óλος, la totalità, la globalità. Corpo, Mente e Spirito sono collegati fra loro, così anche la nostra salute è collegata a questo ciclo, la Naturopatia segue questo con le sue specializzazioni e le sue competenze.

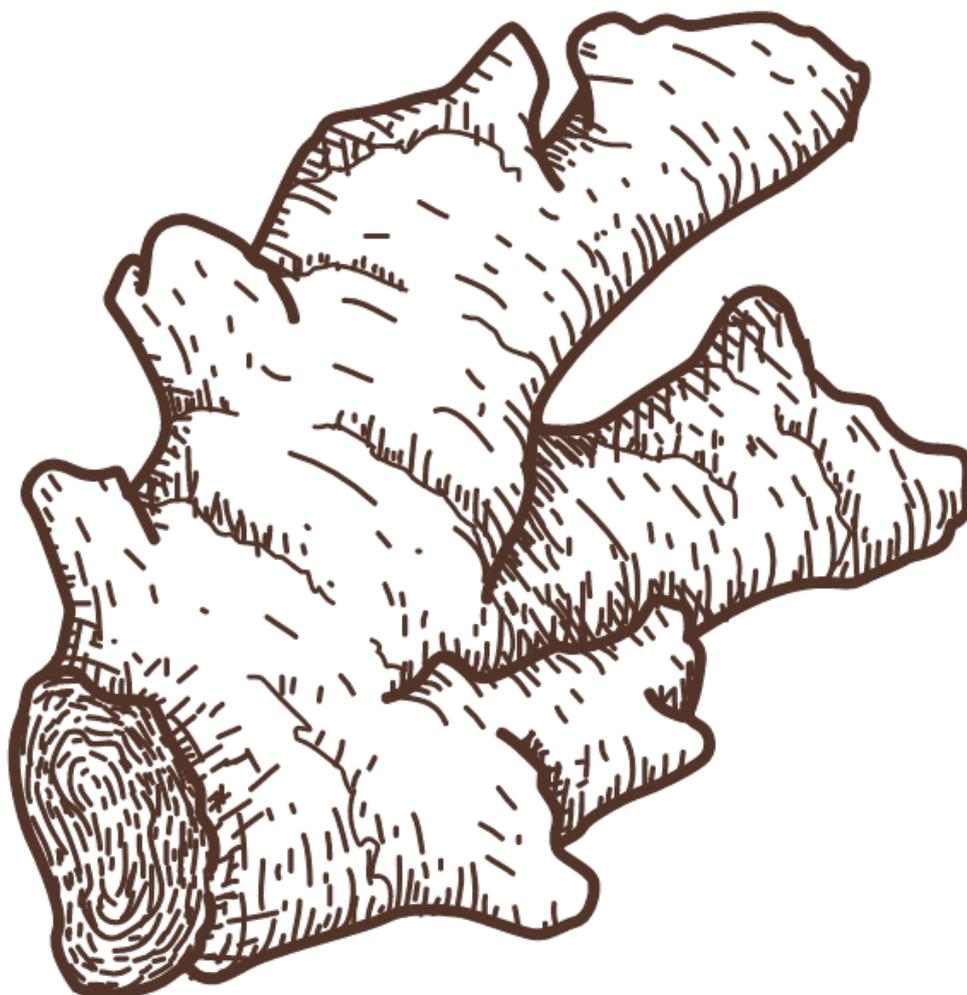
Studio Govinda è massaggi terapeutici, yoga, naturopatia e non solo, trattiamo argomenti importanti su tematiche diverse come, l'Alimentazione e le Intolleranze

Studio Govinda Massaggi, Naturopatia, Ayurveda Tradizionale, MTC, Hatha Yoga Vinyasa

[Continua a leggere](#)



Spezie intere



Aromatiche fresche



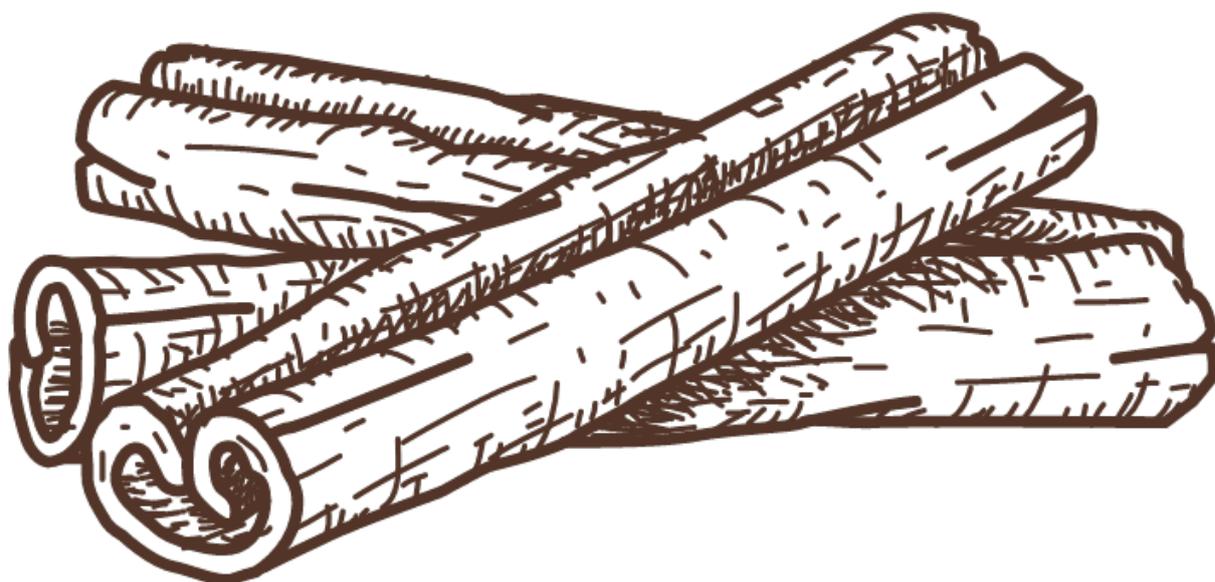
Aromatici freschi



Casa e cucina



Spezie macinate



Spezie secche



Estratti



Piccanti





Le spezie

Le spezie si differenziano dal loro sapore: Dolce, Acido, Salato, Piccante, Amaro e Astringente.

Secondo la filosofia Vedica, aiutano a raggiungere un equilibrio di corpo e mente, in un pasto dovrebbero esserci tutti i gusti. Infatti ognuno di essi ha un ruolo fondamentale

per la normale fisiologia organica.

Inserisci le Spezie nella tua vita

- Daniela Di Leo

Se vuoi posso sostenerti

- Daniela Di Leo

Indirizzo

Via Basilicata, 40 04019 Terracina

Telefono

+39 333 6447527

Aperto dal Lunedì al Venerdì

08:00 - 13.00

16:00 - 20:00

Sabato e Domenica su appuntamento

[Contattaci](#)