

Nome Científico:

Cyperus esculentus.

Botôncio:

• É considerada a mais nociva planta invasora em todo o mundo. Além da capacidade competitiva, exerce efeito inibidor (alelopatia) sobre outras plantas.

Medicina:

 Usa-se como chá, banho, maceração, extrato, pó in natura e no tratamento de dores de cabeça, cicatrizações, diabetes e problemas estomacais.

Culinária:

° Conhecida como "juncinha" é uma planta comestível, perene, rizomatosa e tem um sabor similar às nozes.



Nome Científico:

Cyperus esculentus.

Botôncio

• É considerada a mais nociva planta invasora em todo o mundo. Além da capacidade competitiva, exerce efeito inibidor (alelopatia) sobre outras plantas.

Medicino

* Usa-se como chá, banho, maceração, extrato, pó in natura e no tratamento de dores de cabeça, cicatrizações, diabetes e problemas estomacais.

Culinária:

• Conhecida como "juncinha" é uma planta comestível, perene, rizomatosa e tem um sabor similar às nozes.



Nome Científico:

Cyperus esculentus.

Botância:

• É considerada a mais nociva planta invasora em todo o mundo. Além da capacidade competitiva, exerce efeito inibidor (alelopatia) sobre outras plantas.

Medicina:

 Usa-se como chá, banho, maceração, extrato, pó in natura e no tratamento de dores de cabeça, cicatrizações, diabetes e problemas estomacais.

Culinária:

• Conhecida como "juncinha" é uma planta comestível, perene. rizomatosa e tem um sabor similar às nozes.



Nome Científico:

· Cyperus esculentus.

Botância:

• É considerada a mais nociva planta invasora em todo o mundo. Além da capacidade competitiva, exerce efeito inibidor (alelopatia) sobre outras plantas.

Medicina:

 Usa-se como chá, banho, maceração, extrato, pó in natura e no tratamento de dores de cabeça, cicatrizações, diabetes e problemas estomacais.

Culinária:

• Conhecida como "juncinha" é uma planta comestível, perene, rizomatosa e tem um sabor similar às nozes.



T121216A



Nome Científico:

· Cyperus esculentus.

Botância:

• É considerada a mais nociva planta invasora em todo o mundo. Além da capacidade competitiva, exerce efeito inibidor (alelopatia) sobre outras plantas.

Medicina:

 Usa-se como chá, banho, maceração, extrato, pó in natura e no tratamento de dores de cabeça, cicatrizações, diabetes e problemas estomacais.

Culinária

• Conhecida como "juncinha" é uma planta comestível, perene, rizomatosa e tem um sabor similar às nozes.



Nome Científico:

Cyperus esculentus.

Botância:

• É considerada a mais nociva planta invasora em todo o mundo. Além da capacidade competitiva, exerce efeito inibidor (alelopatia) sobre outras plantas.

Medicina:

* Usa-se como chá, banho, maceração, extrato, pó in natura e no tratamento de dores de cabeça, cicatrizações, diabetes e problemas estomacais.

Culinária:

 Conhecida como "juncinha" é uma planta comestível, perene, rizomatosa e tem um sabor similar às nozes.

T 0 @ 0 @ 0 & A



Nome Científico:

Cyperus esculentus.

Botância

• É considerada a mais nociva planta invasora em todo o mundo. Além da capacidade competitiva, exerce efeito inibidor (alelopatia) sobre outras plantas.

Medicina

* Usa-se como chá, banho, maceração, extrato, pó in natura e no tratamento de dores de cabeça, cicatrizações, diabetes e problemas estomacais.

Culinária:

 Conhecida como "juncinha" é uma planta comestível, perene. rizomatosa e tem um sabor similar às nozes.





Nome Científico:

Cyperus esculentus.

Botâncio

• É considerada a mais nociva planta invasora em todo o mundo. Além da capacidade competitiva, exerce efeito inibidor (alelapatia) sobre outras plantas.

Medicina

 Usa-se como chá, banho, maceração, extrato, pó in natura e no tratamento de dores de cabeça, cicatrizações, diabetes e problemas estomacais.

Culinária:

 Conhecida como "juncinha" é uma planta comestível, perene, rizomatosa e tem um sabor similar às nozes.

T | @ | @ | @ A



Nome Científico:

Cyperus esculentus.

Botância:

• É considerada a mais nociva planta invasora em todo o mundo. Além da capacidade competitiva, exerce efeito inibidor (alelopatia) sobre outras plantas.

Medicina:

* Usa-se como chá, banho, maceração, extrato, pó in natura e no tratamento de dores de cabeça, cicatrizações, diabetes e problemas estomacais.

Culinária:

 Conhecida como "juncinha" é uma planta comestível, perene, rizomatosa e tem um sabor similar às nozes.

