Govind Madhav
HERBAL TEA

PRESENTS

GOVIND MADHAV TULSI TEA

GOVIND MADHAV TULSI TEA

GOVIND MADHAV TULSI TEA

GOVIND MADHAV TULSI TEA

Govind Madhav Tulsi Tea
blended from 16 fast acting botanicals contains many herbal ingredients derived from Bark, Roots, Seeds, Twigs, Leaves, Flowers and Grasses, which have several therapeutic functions.

It does not contain even a pinch of caffeine or tannin.

गोविंद माधव तुलसी चाय

16 तेजी से काम करने वाली वनस्पतियों से मिश्रित गोविंद माधव अदरक चाय में छाल, जड़ें, बीज, टहनियाँ, पत्तियां, फूल और घास से प्राप्त कई हर्बल तत्व शामिल हैं, जिनके कई चिकित्सीय कार्य हैं।

इसमें चुटकी भर भी कैफीन या टैनिन नहीं होता है।

GOVIND MADHAV TULSI TEA

- **Govind Madhav Herbal Teas**
- Plants produce a wide range of chemicals in the normal course of their metabolic activities. These chemicals serve different functions for the plant. Some of these chemicals are beneficial to humans.
- When herbal tea is being brewed, it is these chemicals in the herbs that are released in tea water.
- **Govind Madhav Herbal Teas** contain natural herbs which have many health benefits because of their medicinal properties.

- पौधे अपनी चयापचय गतिविधियों के सामान्य क्रम में कई प्रकार के रसायनों का उत्पादन करते हैं। ये रसायन पौधे के लिए अलग-अलग कार्य करते हैं। इनमें से कुछ रसायन मनुष्यों के लिए फायदेमंद हैं।
- ब हर्बल चाय बनाई जाती है, तो जड़ी-बूटियों में मौजूद ये रसायन ही चाय के पानी में निकलते हैं।
- गोविंद माधव हर्बल चाय में प्राकृतिक जड़ी-बूटियाँ होती हैं जिनके औषधीय गुणों कारण कई स्वास्थ्य लाभ होते हैं।

GOVIND MADHAV TULSI TEA

TULSI TEA- 16 HERBS LIST

Caryophyllus aromaticus (Lavanga, Cloves), **Cinnamomum tamala** (Tejpatra, Indian cassia), **Cinnamomum zeylanicum** (Dalchini, Chinese cassia), **Cyperus rotundus** (Nagarmotha, Nut grass), **Elettaria cardamomum** (Elaichi chhoti, Cardamom), **Foeniculum vulgare** (Saunf, Indian sweet fennel), **Glycyrrhiza glabra** (Yashtimadhu, Liquorice), **Mentha arvensis** (Pudina, Mint), **Ocimum Sanctum / Ocimum tenuiflorum** (Tulasi, **Holy basil), Piper nigrum** (Kali mirich, Black pepper), **Trachyspermum ammi** (Ajwain, Carom seeds), **Rosa damascena** (Gulab ke phool, Rose petals), **Rubia cordifolia**, (Manjishta, Indian madder), **Terminalia arjuna** (Arjuna chhal, Bark of Arjuna myrrobalan), **Withania somnifera** (Ashwagandha, Winter cherry), **Zingiber officinale** (Saunth, Ginger).

AROMA - TULSI तुलसी

GOVIND MADHAV TULSI TEA

TULSI TEA- 16 HERBS LIST

Arjunachhal, Ashwagandha, Dalchini, Elaichi chhoti, Gulab ke phool, Kali mirich, Lavanga, Manijshta, Nagarmotha, Pudina, Ajwain, Saunf, Saunth, Tejpatra, Tulsi, Yashtimadhu

तुलसी चाय- 16 जड़ी बूटियों की सूची

अर्जुनछाल, अश्वगंधा, दालचीनी, इलाइची छोटी, गुलाब के फूल, काली मिरिच, लवंग, मनिजष्ठ, नागरमोथा, पुदीना, अजवाइन, सौंफ, सौंठ, तेजपत्र, तुलसी, यष्टिमधु

AROMA - TULSI तुलसी

GOVIND MADHAV TULSI TEA

BENEFITS OF TULSI TEA

IMPROVES IMMUNITY

BOOSTS STAMINA

REMOVES TOXINS

STRESS RELAXANT

COUGH AND COLD

TONES UP HEART

IMPROVES BP

IMPROVES DIGESTION

IMPROVES MEMORY

ANTIOXIDANT

तुलसी चाय के फायदे

प्रतिरक्षा में सुधार

सहनशक्ति को बढ़ाता है

विषाक्त पदार्थों को दूर करता

है तनाव से राहत देता है

खांसी और सर्दी में सुधार,

दिल को स्वस्थ रखती है

बीपी में सुधार,

पाचन में सुधार

स्मृति में सुधार करता है

एंटीऑक्सीडेंट

AROMA - TULSI तुलसी

GOVIND MADHAV TULSI TEA

GOVIND MADHAV TULSI TEA - SALIENT FEATURES

It helps to relieve symptoms of **asthma, bronchitis**, colds, congestion, **coughs**, flu, sinusitis, sore throat.

It helps to lower Blood Pressure, reduces cholesterol, **Regulates Blood Sugar**.

It aids **weight loss**. It burns fat in a quick way without any side effects & boosts stamina.

It relieves Anxiety & depression, Reduces Stress & is Memory sharpener.

It helps in indigestion, ulcers, vomiting, gastric disorders, and stomach or menstrual cramps & relief from diarrhea.

It helps in skin brightening, curing acne face marks & skin infections and any sort of skin allergies.

It also helps in Arthritis.

AROMA - TULSI तुलसी

GOVIND MADHAV TULSI TEA

गोविंद माधव तुलसी चाय - मुख्य विशेषताएं

यह अस्थमा, ब्रोंकाइटिस, सर्दी, कंजेशन, खांसी, फ्लू, साइनसाइटिस, गले में खराश के लक्षणों से राहत दिलाने में मदद करता है।

यह रक्तचाप को कम करने में मदद करता है, कोलेस्ट्रॉल कम करता है, रक्त शर्करा को नियंत्रित करता है।

यह वजन घटाने में सहायता करता है। यह बिना किसी दुष्प्रभाव के वसा को तेजी से जलाता है और सहनशक्ति को बढ़ाता है।

यह चिंता और अवसाद से राहत देता है, तनाव कम करता है और याददाश्त तेज करता है।

यह अपच, अल्सर, उल्टी, गैस्ट्रिक विकारों और पेट या मासिक धर्म में ऐंठन और दस्त से राहत दिलाने में मदद करता है।

यह त्वचा को चमकदार बनाने, चेहरे पर मुंहासों के निशान और त्वचा संक्रमण और किसी भी प्रकार की त्वचा एलर्जी को ठीक करने में मदद करता है।

यह गठिया रोग में भी मदद करता है।

AROMA - TULSI तुलसी

GOVIND MADHAV TULSI TEA

Nutritional facts are obtained as per USA norms from a Government accredited **Economy Testing & Research Laboratory** in India

Reference No: ETRL/F/2022090302/207 Date 07-09-2022

Nutrition Facts TULSI TEA		
Serving Size 2 gms per cup (1/2 tea spoon)	Results per 1gm	% Daily Value per 2000 Kcal
Energy Value	3.03 K Cal	
Total Fats & Cholesterol	0.00mg	0.00%
Sodium	2.25mg	0.0978%
Potassium	12.53mg	0.266%
Total Carbohydrate	0.69gm	0.253%
Dietary Fibre	0.046gm	0.165%
Total Sugar	0.00mg	0.00%
Protein	0.061gm	0.122%
Calcium	2.71mg	0.208%
Iron	0.093mg	0.5117%
Vitamin A	0.00mg	0.00%
Vitamin C	0.00mg	0.00%

TULSI TEA USAGE

- **TULSI TEA USAGE**
- Removes Toxins,
- Stress Relaxant,
- Uplifts Mood,
- Helps in Cough and Cold ,
- Body Rejuvenator,
- Excellent Health Benefits,
- Abundant in Antioxidants,
- Boosts Stamina & Energy,
- Improves Cough, Cold,
- Improves Bronchitis,
- Improves Asthma and Sinusitis.

तुलसी चाय का उपयोग

विषाक्त पदार्थों को दूर करता है,
तनाव से राहत देता है,
मूड को बेहतर बनाता है,
खांसी और सर्दी में मदद करता है,
शरीर को फिर से जीवंत करता है,
उत्कृष्ट स्वास्थ्य लाभ देता है,
एंटीऑक्सीडेंट से भरपूर है,
सहनशक्ति और ऊर्जा को बढ़ाता है,
खांसी, सर्दी, ब्रोंकाइटिस, अस्थमा और साइनसाइटिस में सुधार करता है।

GOVIND MADHAV TEAS - FEATURES

Govind Madhav® HERBAL TEA

SALIENT FEATURES

Teas made by a Doctor
Herbs Help Maintain Health
No Black or Green Tea Leaves.
No Caffeine or Tannin.
All-natural herbs and flavors
No artificial colors
No Preservatives.
Safety Dose of Herbs taken care
Herbal Teas for All Seasons
Very Mild and Safe for All Ages
Superb Alternative to Black Tea

GOVIND MADHAV TEAS

Govind Madhav® HERBAL TEA

CERTIFICATES OF GOVIND MADHAV HERBAL TEA

- **Registered Trade Mark No.** 2087965 Class: 30 Valid Upto : 21/01/2031
- **Indian Export Council Registeration No.** 0511017367
- **GST No.:** 07AAAHPG9824B1ZW
- **FSSAI Certificate No:** 23321006001357
- **ISO 9001:2015** Otabu Registration No.: 304090221
- **Nutritional facts:** Economy Testing & Research Laboratory Reference No: ETRL/F/2022090301/207 Date 07-09-2022
- **UDYAM:** Registration Number UDYAM-DL-06-0081696
- Available in ISKCON Temples in India & Served in ISKCON Temple Restaurants..
- Website: www.govindmadhavherbaltea.com
- Email: govindmadhavtea@gmail.com

TULSI TEA VIDEO LINK

TULSI TEA VIDEO LINK

https://youtu.be/FpMTblKQkQs

GOVIND MADHAV TEAS-CONTACT DETAILS

- CONTACT FOR MORE DETAILS AND ORDER
- **Govind Madhav Herbal Tea**
- B-29-30, Hari Nagar, New Delhi, 110064 India
- Mobile : 97170-55006, 98913-86194,
- Phone : 011-4561-5006
- Website: www.govindmadhavherbaltea.com
- Email: govindmadhavtea@gmail.com
- Whatsapp No 9717055006
- PAYTM NO 9717055006

GOVIND MADHAV TEAS

HERBAL TEA
(20 Herbs)
GINGER TEA
(14 Herbs)
TULSI TEA
(16 Herbs)
COUGH TEA
(27 Herbs)
DIABETIC TEA
(27 Herbs)
WEIGHT LOSS TEA
(24 Herbs)

WEIGHT LOSS TEA (24 HERBS)
For Managing Weight & General Well Being.

DIABETIC TEA (27 HERBS)
For Managing Diabetes, High Cholesterol level,

HERBAL TEA (20 HERBS)
General Strength Tones up Heart, and Boosts Immunity & Memory.

COUGH TEA (27 HERBS)
For Cough, Cold, Bronchitis, Asthma and Sinusitis.

GINGER TEA (14 HERBS)
For Digestion, Cough & Cold, Detoxifies Toxins, Improves General Strength and Boosts Immunity.

TULSI TEA (16 HERBS)
For General Well being & Bolstering Immunity.

GOVIND MADHAV TULSI TEA

PREPARING TULSI TEA AT HOME

RECIPE

HOT TULSI TEA WITH MILK: RECIPE FOR 1 CUP

- **Hot Milk Tea - Recipe for 1 cup**
- Boil 1/2 cup of water & 1/2 cup of milk. Add 1 spoon of Tea (spoon provided in the pack). A pinch of grated Ginger can be added. Boil for 2 minutes. Add sugar or Honey to taste. Strain & serve Hot.

- गरम दूध वाली चाय:
- 1/2 कप पानी और 1/2 कप दूध को उबाल लें। 1 चम्मच चाय (पैक में दिया गया चम्मच) डालें। एक चुटकी कद्दूकस किया हुआ अदरक मिला सकते हैं। 2 मिनट तक उबालें। स्वादानुसार चीनी या शहद डालें। छान कर गरमागरम परोसें।

COLD TULSI TEA SHAKE: RECIPE FOR 1 CUP

- **Cold Tea Shake:**
- Boil 1 cup of milk Add 1 spoon of Tea (spoon provided in the pack). A pinch of grated Ginger can be added. Boil for 2 minutes. Add sugar or Honey to taste. Strain & cool. Shake in a blender mixer with ice added. Serve as ice cold shake.

- कोल्ड टी शेक:
- 1 कप दूध उबाल लें 1 चम्मच चाय (पैक में दिया गया चम्मच) डालें। एक चुटकी कद्दूकस किया हुआ अदरक मिला सकते हैं। 2 मिनट तक उबालें। स्वादानुसार चीनी या शहद डालें। तनाव और ठंडा। बर्फ के साथ ब्लेंडर मिक्सर में हिलाएं। आइस कोल्ड शेक के रूप में परोसें।

HOT TULSI TEA WITHOUT MILK: RECIPE FOR 1 CUP

- **Hot Tea without Milk:**
- Boil 1 cup of water. Add 1 spoon of Tea (spoon provided in the pack) & a peel of half lemon or a few drops of Lemon juice. A pinch of grated Ginger can be added. Boil for 2 minutes. Add sugar or Honey to taste. Strain & serve Hot.
-
- बिना दूध की गर्म चाय:
- 1 कप पानी उबालें। 1 चम्मच चाय (पैक में दिए गए चम्मच) और आधा नींबू का छिलका या नींबू के रस की कुछ बूंदें मिलाएं। एक चुटकी कसा हुआ अदरक मिला सकते हैं. 2 मिनट तक उबालें, स्वादानुसार चीनी या शहद मिलायें। छान लें और गर्मागर्म परोसें।

ICE COLD TULSI TEA: WITHOUT MILK: RECIPE FOR 1 CUP

- **Ice Cold Tea:**
- Boil 1 cup of water. Add 1 spoons of Tea (or 2 spoons provided in the pack) & a peel of half lemon or a few drops of Lemon juice. A pinch of grated Ginger can be added. Boil for 2 minutes. Add sugar or Honey to taste. Strain & add to an ice filled glass to serve ice cold. It can also be refrigerated for days.
-
- आइस कोल्ड चाय:
- 1 कप पानी उबालें। 1 चम्मच चाय (पैक में दिए गए चम्मच) और आधा नींबू का छिलका या नींबू के रस की कुछ बूंदें मिलाएं। एक चुटकी कसा हुआ अदरक मिला सकते हैं. 2 मिनट तक उबालें. स्वादानुसार चीनी या शहद मिलायें। ठंडा परोसने के लिए इसे छानकर बर्फ से भरे गिलास में डालें। इसे कई दिनों तक फ्रिज में भी रखा जा सकता है.

GOVIND MADHAV TULSI TEA

TULSI TEA
RECIPE FOR RESTAURANTS

HOT TEA RECIPE WITH MILK FOR RESTAURANTS

- **HOT TEA RECIPE**
- TAKE 1 LITER OF PURE MILK **OR**
- 1 LITER OF MIXTURE OF 50% MILK AND 50% WATER **OR**
- ADJUST MILK AND WATER AS PER TASTE.
- ADD 16 GRAMS OF GOVIND MADHAV TULSI TEA.
- BOIL FOR 3 MINUTES, SIEVE AND SERVE.
- IF ABOVE PREPARATION HAS LESS OF TEA STRENGTH THEN YOU CAN ADD MORE TEA AND REBOIL. IT WILL NOT LOOSE TASTE RATHER IT WILL BE TASTIER.

HOT TEA RECIPE WITH MILK FOR RESTAURANTS

- गर्म चाय की रेसिपी
- 1 लीटर शुद्ध दूध लें या 50% दूध और 50% पानी का 1 लीटर मिश्रण या दूध और पानी को स्वाद के अनुसार समायोजित करें।
- 16 ग्राम गोविंद माधव तुलसी की चाय मिलाएं।
- 3 मिनट तक उबालें, छान लें और परोसें
- यदि उपरोक्त तैयारी में चाय की ताकत कम है तो आप अधिक चाय मिला सकते हैं और दोबारा उबाल सकते हैं। इसका स्वाद ख़त्म नहीं होगा बल्कि यह और भी स्वादिष्ट हो जाएगा.

COLD TEA RECIPE WITH MILK FOR RESTAURANTS

- **COLD TEA SHAKE RECIPE**
- ONE LITER OF PURE MILK WILL NEED 16 GRAMS OF GOVIND MADHAV TULSI TEA.
- BOIL FOR 3 MINUTES. COOL AND SIEVE
- ADD ICE AND SHAKE IN A MIXER BLENDER JAR AND SERVE COLD.
- IF ABOVE PREPARATION HAS LESS OF TEA STRENGTH THEN YOU CAN ADD MORE TE AND REBOIL. IT WILL NOT LOOSE TASTE RATHER IT WILL BE TASTIER.

- ठंडी चाय शेक रेसिपी
- एक लीटर शुद्ध दूध के लिए 16 ग्राम गोविंद माधव तुलसी की चाय की आवश्यकता होगी। 3 मिनट तक उबालें। ठंडा करके छान लें बर्फ डालें और मिक्सर ब्लेंडर जार में डालें और ठंडा परोसें।
- यदि उपरोक्त तैयारी में चाय की ताकत कम है तो आप अधिक चाय मिला सकते हैं और दोबारा उबाल सकते हैं। इसका स्वाद ख़त्म नहीं होगा बल्कि यह और भी स्वादिष्ट हो जाएगा.

ICED TEA RECIPE FOR SNACK CORNERS/RESTAURANTS WITHOUT MILK

- TAKE 1/2 LITER OF WATER.
- IT WILL NEED 16 GRAMS OF GOVIND MADHAV TULSI TEA.
- BOIL FOR 3 MINUTES. COOL AND SIEVE
- ADD ½ LITER OF COLD WATER AND REFRIGERATE. POUR OVER ICE TO SERVE.
- IF ABOVE PREPARATION HAS LESS OF TEA STRENGTH THEN YOU CAN ADD MORE TEA AND REBOIL. IT WILL NOT LOOSE TASTE RATHER IT WILL BE TASTIER.

- 1/2 लीटर पानी लें. इसके लिए 16 ग्राम गोविंद माधव तुलसी चाय की आवश्यकता होगी।
- 3 मिनट तक उबालें। ठंडा करके छान लें ½ लीटर ठंडा पानी डालें और ठंडा करें। परोसने के लिए बर्फ डालें
- यदि उपरोक्त तैयारी में चाय की ताकत कम है तो आप अधिक चाय मिला सकते हैं और दोबारा उबाल सकते हैं। इसका स्वाद ख़त्म नहीं होगा बल्कि यह और भी स्वादिष्ट हो जाएगा.