

CAROTTE SAUVAGE - Eau florale - 200ml - Abiessence - INFINIE SANTE

Produit CAROTTE SAUVAGE - Eau florale - 200ml - Abiessence

Prix 6.00 EUR

Image produit



Résumé Stimule la fonction hépatique, régule le transit, améliore le confort digestif, tonique doux du visage et régénérateur. Eau florale biologique de Carotte sauvage - 200 mL Carotte sauvage - Eau Florale - ABIESSENCE

Description

Carotte sauvage - Eau Florale - ABIESSENCE Selon l'ouvrage "La Passion des Huiles Essentielles et des Eaux Florales" de Joël Ruiz et Christophe Drezet (ISBN 978 2 9540153 0 9) Nom botanique : *Daucus carota* Composition : Eau Florale Biologique de Carotte Sauvage Propriétés principales : tonique et régénérante de la peau et apaisante des inflammations cutanées. Stimulante hépatique et intestinale. Utilisation : Usage externe, soins du corps :- Pour le soin des peaux irritées, agressées, ridées. Pure en vaporisation sur une peau bien nettoyée, avant d'appliquer la crème de jour ou de nuit.- Pour apaiser les brûlures superficielles, le feu du rasoir, les rougeurs d'épilation. Vaporiser directement sur la zone sensible. Usage interne : En cure de 10 jours minimum, pour aider à la détoxination de l'organisme. Par exemple, avant l'hiver et au printemps. Cette eau florale agit en stimulant la fonction hépatique, la vésicule biliaire, le tractus intestinal, une cuillère à soupe, 3 fois par jour, pure ou très légèrement diluée. Le soir avant le coucher, avec un verre d'eau. Plan énergétique : La graine est symbole d'enracinement et de germination. L'eau florale de Carotte est conseillée quand la nécessité d'un renouveau s'impose dans la vie. Le besoin de retrouver ou de recréer des racines pour se sécuriser et rebâtir de nouveaux projets. Pour ceux qui se sentent déracinés, au présent non accompli, sans attaches réelles autour d'eux. Associer également l'eau florale de Sapin Pectiné. Faire une cure de 2 mois d'eau florale de Carotte Sauvage, en diluant 2 cuillères à soupe dans un demi-litre d'eau pure. En cuisine : sa note aromatique acidulée peut donner un arôme de terroir à certaines recettes de crudités, de terrines et sauces, de viandes blanches. Ou encore dans les recettes sucrées salées. Association : pour le soin de la peau, les eaux florales d'Hélichryse, de Lavande, d'Hamamélis, de Souci... Pour détoxiner l'organisme, les eaux florales de Romarin Verbénone, de Cassis. Sur le plan énergétique, les eaux florales de Sapin Pectiné, d'Épicéa.