

# MÉLISSE - Eau florale - 200ml - Abiessence - INFINIE SANTE

**Produit** MÉLISSE - Eau florale - 200ml - Abiessence

**Prix** 6.40 EUR

**Image produit**



**Résumé** Calmant nerveux, tonique digestif et aide à combattre les spasmes de toutes origines. Eau florale biologique de Mélisse - 200mL

**Description**

Mélisse - 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 : *Melissa officinalis* Composition : Eau Florale Biologique de Mélisse Propriétés principales : sédative (très apaisante). Digestive. Antiseptique. Antispasmodique. Utilisation : Usage externe, soins du corps : Pour apaiser et tranquilliser, on peut la vaporiser sur la nuque, les poignets et masser légèrement, ou en brumisation pour aider au sommeil. Usage interne : - Dans toutes les circonstances où l'apaisement est recherché : crise de nerfs, crise de panique, forte anxiété, nervosité extrême... Prendre 1 à 2 cuillères à soupe d'eau florale pures ou légèrement diluées. Renouveler si nécessaire tous les quarts d'heure. Puis diluer 2 à 3 cuillères dans un demi-litre d'eau et boire doucement dans la journée. - Elle sert à calmer des spasmes digestifs, stimuler en douceur la digestion, assainir l'intestin. On peut l'associer aux eaux florales d'Aneth, de Menthe poivrée. - On peut la prendre en cure, en prévention de périodes stressantes. Par exemple. Une cuillère à soupe le matin et le soir ou diluée dans un demi-litre d'eau à boire dans journée. Plan énergétique : Elle est utile pour accéder à d'autres plans de conscience que la réalité matérielle. Pour les personnes qui ressentent le besoin de s'extraire du vacarme médiatique de la société, de s'isoler pour se recentrer, se retrouver. L'eau florale de mélisse les aide à méditer, exister dans le silence, écouter sans paroles et ouvrir leur conscience... Prendre l'eau florale pure ou très légèrement diluée, le matin et en fin de journée ou dans un moment de méditation. Une grosse cuillère à soupe à chaque fois. En cuisine : on peut l'utiliser dans de nombreuses préparations : recettes sucrées (desserts, boissons, cocktails) ou sucrées salées (viandes blanches, volailles, poissons). Son arôme fleuri, citronné, sucré fait merveille. De plus elle apporte ses propriétés digestives et antiseptiques. Association : pour soulager les troubles nerveux, les eaux florales de Lavande vraie, Aubépine, Camomille. Remarque : l'huile essentielle de Mélisse est produite avec un faible rendement et coûte donc très cher. L'eau florale est beaucoup plus accessible.