

NIGELLE - graines 200g - céphalées et maux dentaires- Baobab - INFINIE SANTE

Produit NIGELLE - graines 200g - céphalées et maux dentaires- Baobab

Prix 7.88 EUR

Image produit



Résumé Permet de combattre la migraine hémicéphalique, le mal de dent, de la gencive, de l'aluette et de la gorge. Traite l'acné ou les problèmes cutanés et améliore le teint. Graines de Nigelle certifiées biologique Nigella Sativa, cumin noir, sachet de 200g Composition : 100% graines de Nigelle séchées Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

Déjà utilisée depuis plus de 2500 ans dans la pharmacopée Chinoise et dans la Médecine ayurvédique (en Inde), cet extrait de plante est de plus en plus mis sous forme de compléments alimentaires.

Médecine traditionnelle : La Nigelle : La Nigelle, que l'on appelle aussi cumin noir, est une plante aromatique de la famille des renonculacées. Ses graines noires, auxquelles elle doit son nom, sont comestibles. Souvent utilisée en cuisine comme épices, elle possède également de nombreuses vertus médicinales, plus ou moins connues. Elle nettoie le corps de ses toxines, stimule la régénération cellulaire, renforce le système immunitaire et détruit les bactéries. Elle se rencontre au Moyen-Orient, en Afrique et en Asie, où elle est utilisée pour ses qualités de guérison de nombreuses pathologies. Plus de 450 études publiées y font référence, depuis 1964. Autant dire que la science moderne a confirmé les effets bénéfiques de la graine de nigelle. Les propriétés curatives de la nigelle sont connues depuis fort longtemps. Les plus anciennes données sur sa culture et son utilisation remontent à l'époque de l'ancienne Égypte. L'huile de nigelle aurait été retrouvée dans la tombe de Toutankhamon. En arabe, la nigelle est appelée " Habbatul baraka ", ce qui signifie "graines de la bénédiction".

Utilisation : Pour un adulte : prendre 1 à 3 cuillères à café, pures ou avec du miel, du lait ou tout autre aliment, au cours du repas ou 1 cuillère à soupe, le soir au coucher, pour des cures de trois mois. Pour un enfant de moins de 12 ans, une demi-cuillère à café par jour suffit, tandis qu'un enfant de plus de 12 ans pourra prendre 1 cuillère à café par jour. Il est bon de savoir que la nigelle en graine peut être ajoutée à vos salades. Par exemple, on pourra consommer un mélange d'une cuillère à soupe d'huile essentielle de nigelle ou de graines avec un yaourt, pour calmer une diarrhée.

Posologie ciblée : La migraine hémicéphalique : Prendre une petite quantité de graines de girofle pilées, de la poudre de graines de nigelle bio et de l'orge pilée, bien mélanger le tout et pétrir avec du miel d'abeille. Appliquer le mélange sur la partie souffrante le soir jusqu'au matin en accompagnant ce traitement d'une prise d'une cuillère à café d'huile de nigelle bio à jeun et ce, pendant trois jours. Le rhume « Si le patient met dans un bocal de la graine de nigelle bio pilée qu'il sent régulièrement, il sera délivré de son rhume ». (Ibn al-Qayyim « Le bagage pour l'au-delà ») Grillée puis pillée, enfin mélangée à de l'huile d'olive puis administrée par voie nasale sous forme de gouttes, trois à quatre fois par jour, le patient s'en trouve guéri du rhume occasionnel accompagné d'éternuements nombreux. Le mal de dent, de la gencive, de l'aluette et de la gorge Ibn al-Qayyim déclare: « Si la graine de nigelle bio est cuite avec du vinaigre et que le patient utilise la préparation dans des bains de bouche, le mal de dents du patient produit par la sensibilité au froid disparaît alors ». Autre préparation : Faire bouillir de la graine de nigelle bio et utiliser l'eau de la bouillie dans des bains de bouche et des gargarismes. Étaler de l'huile de nigelle bio sur le cou et des bords du maxillaire supérieur du côté des dents en prenant une cuillerée d'huile de nigelle bio à jeun tous les matins.

détails : – gél. 100% végétales– 100% sauvage– Adapté à une alimentation végétarienne– Végétalien, vegan– Casher et Halal– Cru– Sans gluten– Sans lactose– Sans cholestérol– Sans noix– Sans soja– Convient aux personnes allergiques– Sans sucre ajouté et sans sel– Sans gélatine– Sans arômes ni colorants– Sans conservateur– Sans nitrate– Sans pétrochimie– Sans OGM– Sans traitement ionisant– Obtenue par des procédés mécaniques non polluants– Non irradiée– Sans nanoparticules– Non testées sur les animaux– Produit issu du commerce équitable

Description