

INFUSION A LA FLEUR D'ALOES

Référence : 200

Cette infusion est un mélange naturel de fleur d'aloès et de plantes à infusion du monde entier (pas moins de 10 extraits végétaux). Chacune de ces plantes possède des propriétés particulières reconnues depuis des millénaires. Le grand mérite des chercheurs de Forever a d'abord été de réunir dans des proportions idéales ces extraits en s'assurant non seulement de leur compatibilité mais aussi, dans bien des cas, de leurs actions synergiques. Cela a donné une infusion dont les parfums et le goût sont à eux seuls une belle promesse de bien-être !

Avec l'Infusion à la Fleur d'Aloès, toutes les fonctions biologiques sont susceptibles d'être favorablement influencées par ce subtil mélange de plantes ancestrales. Si tant de personnes nous disent avoir un sommeil et une digestion facilités grâce à l'Infusion, ce n'est pas un hasard !

Si la fleur d'aloès se devait d'entrer dans la composition de ce remarquable cocktail naturel pour ses propriétés, elle méritait aussi d'être accompagnée de ce que la nature a fait de mieux pour notre bien-être. Voici la liste de ces plantes exotiques qui composent ce merveilleux produit :

Fleur d'aloès

Dans son milieu naturel, l'aloès (*Aloe Vera Barbadosensis*) donne une magnifique fleur dont on peut recueillir les pétales. Ceux-ci possèdent des propriétés particulières, dont certaines que l'on trouve dans le mucilage.

Cannelle

L'écorce de cette plante provenant de Chine est traditionnellement utilisée en Asie à des fins culinaires et médicinales, notamment comme stimulant de certaines fonctions et comme relaxant.

Zeste d'orange

La peau d'orange apporte sa riche saveur et un fort contenu en vitamine C dont on sait qu'elle participe à de nombreuses fonctions biologiques, notamment l'élaboration du collagène et la fonction cérébrale. Les flavonoïdes (ou pigments) du zeste d'orange possèdent un excellent pouvoir anti-oxydant ou anti-radicalaire et potentialisent la vitamine C.

Clou de girofle

Bien que provenant de Madagascar, le clou de girofle est originaire d'Asie du Sud-Est. Outre son emploi en cuisine et dans la préparation de boissons et liqueurs, on lui reconnaît des propriétés relaxantes et antiseptiques. Il facilite le processus du sommeil. Son essence est utilisée en chirurgie dentaire. Le clou de girofle agit aussi comme agent aromatisant.

Feuille de mûrier

Elle provient de Yougoslavie. Le fruit, l'écorce et la racine de mûrier sont diversement utilisés pour leurs propriétés spécifiques. Quant aux feuilles de certaines espèces, on leur reconnaît une action antidiabétique.

Thé de la Jamaïque

A l'instar du gingembre, cette plante a été sélectionnée en raison de son action tonique et de ses propriétés calmantes au niveau du système digestif.

Fenouil

Provient d’Égypte. C’est un aromate bien connu qui est également stimulant, eupeptique (facilitant la digestion) et carminatif (favorisant l’expulsion des gaz intestinaux). Très riche en potassium, il favorise, entre autres, les bons réflexes.

Gingembre

Le gingembre est une épice originaire d’Asie, employée comme condiment dans les boissons, la cuisine, le pain d’épice. En aromathérapie, il est parfois utilisé pour ses propriétés apéritives, stimulantes, pour faciliter la digestion et contre la fièvre. Les Arabes l’emploient aussi associé à la cannelle comme aphrodisiaque, pectoral et en gargarisme en cas d’extinction de voix.

Camomille

Provient d’Égypte. Très utilisée sous forme de tisane pour ses effets bienfaisants sur les fonctions gastriques, digestives et comme antispasmodique. Les anciens l’employaient beaucoup comme fébrifuge et antiseptique. La camomille est aussi largement utilisée sous forme d’huile essentielle en cosmétologie.

Gymnéma sylvestre

Cette plante provient des Indes où elle porte le nom de « destructeur de sucre » (gur-mar) pour son action sur la perception, l’envie et le métabolisme du sucre. Elle inhibe les envies, le goût du sucre et freine l’appétit. Le gymnéma sylvestre possède aussi une action diurétique.

L’Infusion est un produit très diurétique, très concentré, très doux au goût, pas besoin de sucrer. Elle convient pour les régimes amincissants et pour trouver un sommeil réparateur.

Conseil d’utilisation

Le dictionnaire donne la définition suivante : « Infuser, c’est laisser tremper une substance dans un liquide bouillant afin qu’il se charge des principes qu’elle contient ». Pour un maximum de bienfaits, nous vous conseillons de choisir une eau de qualité et d’y laisser infuser les sachets plusieurs minutes. L’eau du robinet n’est pas conseillée. Certaines eaux rendent l’infusion fade, d’autres savent la mettre en valeur : faites l’essai !

Dans un souci d’économie, vous pouvez laisser infuser un sachet dans un litre d’eau (minimum une demi-heure ou toute la nuit). La préparation ainsi obtenue peut alors être conservée dans un thermos et dégustée tout au long de la journée. C’est un excellent moyen de boire la quantité d’eau dont nous avons besoin tous les jours ! L’infusion se déguste fraîche en période estivale et chaude quand le temps se fait plus frais.

L’Infusion à la Fleur d’Aloès peut donc être consommée à toute heure de la journée. Certains l’apprécient le soir, pendant ou à la fin du repas.