

ALOES

PULPE et NECTAR

Conserver intactes les propriétés naturelles du gel, ou mucilage, de la feuille d'aloès à l'aide d'agents de conservation naturels qui, de surcroît en rehaussent la valeur, c'est ce qu'accomplit le procédé de stabilisation unique, breveté, de Forever Living Products, tel que le confirment les méthodes d'analyse les plus rigoureuses, faites par des laboratoires renommés, ainsi que le label I.A.S.C. - **La référence absolue.**



AGENTS DE STABILISATION

Tocophérol (E 307), ou vitamine E, est une vitamine essentielle, qui provient d'huile de germe de céréales, de grains de riz ou d'autres huiles végétales. La vitamine E est un antioxydant naturel et son rôle dans le maintien d'un bon état de santé est majeur, Son emploi en cosmétologie tend à se généraliser, vu son aptitude à s'opposer aux effets néfastes des radicaux libres.

Sorbitol (E 420) - Le sorbitol est tiré de grains de céréales spécialement préparés. Il se présente soit sous forme aqueuse, soit sous forme cristallisée, sans eau, Dans ses utilisations alimentaires, le sorbitol est un excellent agent de préparation dont la légère action édulcorante améliore le goût des produits et le fait parfois employer comme succédané du sucre.

Acide ascorbique (E 300) - Le sorbitol que l'on trouve à l'état naturel dans plusieurs fruits, est la matière première utilisée pour la production d'acide ascorbique ou vitamine C. Elle est présente dans toute cellule végétale. On sait que cette vitamine est indispensable à la prévention et au traitement du scorbut (d'où le nom ascorbique). La vitamine C participe à la formation du collagène, au maintien de la structure dentaire, de la trame osseuse et des parois des capillaires ainsi qu'à la cicatrisation des plaies. Elle facilite par ailleurs l'absorption du fer. Elle est aujourd'hui largement utilisée pour la prévention de la grippe et du rhume.

Acide citrique (E 330) - L'acide citrique est largement répandu dans le règne végétal. On le trouve à l'état naturel dans le jus de citron, de lime et d'ananas, à partir desquels il est produit. Dans l'industrie alimentaire il est largement employé pour l'ajustement du pH, comme antioxydant et comme agent de séquestration pour retarder les réactions métalliques. Etant donné son rôle dans le cycle de Krebs, chaque cellule de l'organisme en a besoin.

Benzoate de sodium (E 211) - Agent aromatique naturel provenant d'une variété de fruits tels que les mûres et la plupart des autres baies sauvages. Le benzoate de sodium est excellent comme stabilisateur, notamment en raison du rôle important qu'il joue dans la prévention de la prolifération bactérienne des produits, lors de l'emploi, en concentration de moins de 0,1 %.

Gomme de xanthane (E 415) - La gomme xanthane est un agent naturel provenant d'algues tel que le varech. Elle est très souvent employée comme agent de stabilisation et émulsifiant.

Papaine - La papaine est une enzyme naturelle présente dans le fruit du papayer, utilisée pour son aptitude à digérer les protéines, Cette enzyme fait preuve de propriétés curatives internes étendues et elle est recommandée dans une grande variété de conditions dans le but de réduire certains traumatismes.

Fructose - Sucre d'origine végétale (Nectar uniquement)