

PRANARÔM



Basilic exotique - Ocimum basilicum ssp basilicum

Molécules aromatiques : Chavicol M.E.

Partie distillée : sommité fleurie

Cette herbe aromatique annuelle originaire d'Asie à feuilles ovales, brillantes, sombres et duveteuses fleurit à la fin de l'été. Le basilic au parfum très prononcé porte des fleurs blanches à l'extrémité des axes supérieurs et possède pas moins de 150 espèces.

Traditionnellement réputée pour ses propriétés :

• antibactérienne moyenne • antispasmodique puissante • tonique digestive et hépatobiliaire • antalgique • anti-inflammatoire • antivirale.

Précautions particulières :

Irritation cutanée (dermocaustique) possible à l'état pur.

• Tenir hors de portée des jeunes enfants • Ce produit ne peut se substituer à un régime alimentaire équilibré
• Ne pas dépasser la dose conseillée • Sauf avis du médecin ou du pharmacien, ne pas utiliser pendant la grossesse et l'allaitement et chez l'enfant de moins de 3 ans • Conserver à l'abri de toute source de chaleur et de la lumière.

Conseil du professionnel:

Voie orale : 2 gouttes H.E.C.T. dans du miel, H.V. olive ou sur un sucre de canne sous la langue après le repas.

Voie cutanée : 3 gouttes H.E.C.T. + 5 gouttes H.V. noisette sur le ventre, plusieurs fois par jour.

Au quotidien, mélanger 8 gouttes d'huile essentielle de basilic exotique et 2 gouttes d'essence de citron à 50 ml d'huile d'olive. Vous obtenez une huile délicieusement parfumée pour accompagner une série de plats dont une tomate-mozzarella (par exemple).

+++++ = *vivement conseillé - (!) à utiliser avec précaution*

Voie orale	Voie cutanée	Diffusion aérienne	Inhalation aérosol
+++++	+++++ (!)	-	-