



## Ulei din samburi de caise presat la rece 50 ml HERBALSANA

**INGREDIENTE:** ulei din samburi de caise (Prunus armeniaca) 100% natural.

Se obtine prin presarea la rece a samburilor de caise. Este scazut in grasimi saturate, contine aproximativ: 55.0-70.0% acid oleic (Omega-9), 22.0-35.0% acid linoleic (Omega-6), si mai putin de 1% acid alfa linolenic (Omega-3)

**Componenti principali:** acid palmitic, acid palmitoleic, acid stearic, acid oleic, acid linoleic, acid linolenic, acid arahidic, acid eicosenoic.

### Mod de utilizare:

**Extern:** Uleiul de caise este recomandat pentru pielea sensibila, uscata sau prematur imbatranita, ofera protectie impotriva razelor solare. Întarzie aparitia efectelor imbatranirii. Regenereaza si revitalizeaza pielea oferindu-i fermitate, inlatura ridurile.

**Intern:** Are efect de intarire a sistemului imunitar. Actiunea ca un calmant inainte de culcare. Ajuta la circulatia sangelui, stimuleaza activitatea inimii. Curata vasele de sange, amelioreaza simptomele varicelor. Echilibreaza sistemul digestiv, ajuta la buna functionare a glandei tiroide.

**Administrare:** 5-10 picaturi /zi

### Ulei din SÂMBURI DE CAISE (Prunus armeniaca)

Caisul este un pom fructifer originar din nordul si vestul Chinei, Asia Centrala, adus de romani in Anatolia si Europa, Campia Ungara fiind regiunea traditionala pentru cultivarea caisului, care in perioada ocupatiei otomane a fost extinsa, astfel ca in secolul al XIX-lea era cultivat si in Spania si Italia. Regiunea Malatya din Turcia este cea mai mare producatoare de caise. În prezent caisul este cultivat pe toate continentele cu clima potrivita.

Caisul are frunze ovale cu marginile rotunjite, flori formate din cinci petale de culoare alba sau roz, al carui fructe sunt rotund-ovale de culoare galben-portocalie, uneori rosietica pe partea expusa la soare, cu pulpa carnoasa, aromata si zemoasa in interiorul careia se gaseste un singur sambure.

Samburii de caise contin amigdalina, substanta care da un gust puternic si amarui. Consumat in cantitate mare si pe o perioada lunga de timp poate fi toxica, printre efecte enumerandu-se: durerea de cap, setea, greata, insomnia etc. Samburii pot fi folositi in: gemul de caise, in biscuiti (ex. Biscuitii amaretti de origine italiana), la lichior (ex. Amaretto) sau se consuma ca atare in jur de 8 samburi pe zi. Din samburii de caise, al fructelor coapte, prin presare la rece obtinem ulei cu vascozitate medie si miros specific, bogat in Omega 6 si 9, fitosteroli, vitamine (A, C, E, B17) si minerale (fier, magneziu etc.). Multumita proprietatilor remarcabile ale acestui ulei, se recomanda atat pentru uz intern cat si extern.

**Proprietati terapeutice:** antiinflamator, anticancerigen, antioxidant, calmant, emolient, hidratant, nutritiv, revitalizant etc.

**Uz intern:**

- adjuvant in tratarea cancerului de san, colon, etc.; conform studiilor efectuate, Vitamina B17 (amigdalina) previne formarea celulelor canceroase;
- previne litiaza biliara;
- adjuvant in hipertensiune arteriala;
- stimuleaza activitatea inimii;
- contribuie la buna functionare a glandei tiroide;
- imbunatateste memoria;
- imbunatateste circulatia periferica, ajuta in cazul mainilor si picioarelor reci;

**Uz extern:**

- se absoarbe usor si este recomandat pentru toate tipurile de ten;
- hraneste tenul sensibil si uscat;
- util in caz de: acnee, ten iritat, in inflamatiile pielii sau eczeme;
- previne imbatranirea pielii si reduce ridurile;
- hraneste si protejeaza pielea deshidratata;
- reda luminozitatea tenului matur;
- hidrateaza si revitalizeaza tenul obosit;
- imbunatateste aspectul pielii afectate de celulita;
- da fermitate si elasticitate pielii;
- recomandat pentru ingrijirea parului vopsit, deteriorat, lipsit de stralucire;
- previne caderea parului si combate matreata.