

## Aloe Vera Bio-Frischblattprodukte

Die Anwendung ist sowohl innerlich wie äusserlich wertvoll

Über **160 Wirkstoffe** der reinen **Aloe Vera** regen die **natürliche Zellerneuerung**, den **Stoffwechsel** und die **Durchblutung der Haut** an und helfen gleichzeitig, das natürliche Gleichgewicht der Haut wieder herzustellen.

**Aloe Vera** erhöht die Feuchtigkeitsbindung und gibt ihre Wirkung auch in die **tiefsten Hautschichten**. Daraus resultiert eine Erhöhung der Festigkeit und Spannkraft der Haut. Einer Fältchenbildung und Hautalterung wird sichtbar vorgebeugt.

**Voraussetzung ist allerdings eine regelmässige Pflege.**

Bei **Hautverletzungen** schneiden Sie einen schmalen Streifen vom Frischblatt, lassen etwas Gel auf die Wunde tropfen und bedecken dann die Wunde für einige Minuten mit dem Blattstreifen. Auf der Wunde bildet sich dann sofort ein Schutzfilm und der Heilvorgang der Haut beginnt. Wiederholen Sie dies mehrmals täglich und Sie werden sich über den schnell sichtbaren Erfolg freuen.

Ebenso werden Sie die Wohltat dieses Frischblattes erleben, wenn Sie z.B. einen **Sonnenbrand** pflegen müssen.

Bei der **Gesichtspflege** ist grundsätzlich zu beachten, dass Sie die **Aloe Vera** immer auf die frisch gereinigte Haut auftragen und erst danach Lotionen, Make-up, usw. verwenden.

Die **innere** Anwendung als **Nahrungsergänzung** dient zur Regeneration und **Entschlackung** des Organismus, steigert Ihre Vitalität und stärkt insbesondere Ihr Immunsystem. Verarbeiten Sie das **Aloe Vera** Frischblatt wie unten auf der Bilderstrecke beschrieben wird.

Mit der Ergänzung von frischen Obst-, Gemüsesäften und Mineralwasser erhalten Sie einen **schmackhaften Mix-Drink**. Täglich getrunken ist dies ein wichtiger Beitrag für eine **gesundheitsbewusste** Ernährung.

### So verarbeiten Sie das Frischblatt:



**1.**  
Den Ansatz des Blattes abschneiden. Das Blatt eine Weile senkrecht aufstellen und ausbluten lassen. Aloin tritt als gelber Saft aus.



**2.**  
Danach schneiden Sie vom Frischblatt ein 3-5cm grosses Stück ab.



**3.**  
Entfernen Sie auf beiden Seiten dieses Stückes den stacheligen Rand



**4.**  
Lösen Sie das transparente Fruchtfleisch aus der Schale. Das "Mark" kann nun z.B. püriert werden.