



Moringa-Öl

Moringa Öl, auch unter der Bezeichnung Behenöl bekannt, wird aus den Samen des Moringabaumes gepresst. Die Wirkstoffe des Moringa Öls. Das Geheimnis dieses pflanzlichen Wundermittelchens liegt in seinen hochwertigen Inhaltsstoffen und der beachtlichen Nährstoffdichte. Moringa Oleifera Öl besitzt über 100 verschiedene Mineralstoffe und Vitamine, die in Kombination ein echtes Kraftpaket bilden. Es verfügt über eine grosse Menge an ungesättigten Fettsäuren wie etwa Palmitin-, Stearin-, Acharin- und Linolsäuren, die dem Öl auch seine gelbliche Farbe und das nussige Aroma verleihen. Sein hoher Anteil an Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren ist in der Natur so kaum noch einmal zu finden. Darüber hinaus ist Moringa Öl eine wahre Vitaminbombe, denn es enthält unter anderem die wichtigen Vitamine D, E und K. Spurenelemente wie Kupfer und Zink und zahlreiche sekundäre Pflanzenstoffe wie Carotin, Lutein und Chlorophyll sind ebenfalls reichlich darin enthalten. Mit seinem hohen Gehalt an Proteinen und Kohlenhydraten ist Moringa Öl besonders nahrhaft.



Äusserliche Anwendung

Das milde Moringa Öl wird von der Haut gut angenommen und unterstützt den Heilungsprozess kleinerer Wunden. Es lindert Hautausschläge und Juckreiz, spendet ausgetrockneter Haut Feuchtigkeit und unterstützt sie bei ihrer Regenerierung. Dabei bietet Moringa Öl neben der entspannenden Wirkung auch den Vorteil, dass es beim Einmassieren in tiefere Hautregionen vordringt. Sie können dieses pflanzliche Hilfsmittelchen aber auch als Body Lotion nach dem Duschen nutzen oder es einfach in die noch feuchten Haare einmassieren. Es ist angenehm auf der Kopfhaut und verleiht den Haaren wieder einen kraftvollen Glanz. Die zahlreichen darin enthaltenen Antioxidantien sorgen für eine straffe und samtig weiche Haut, indem sie die Zellerneuerung der Haut fördern und den Prozess der Hautalterung verlangsamen. Vor allem dem Pflanzenhormon Zeatin, von dem Moringa im Vergleich zu anderen Pflanzen sehr viel enthält, wird eine Anti-Aging-Wirkung nachgesagt.

Innere Anwendung

Moringa Öl zeichnet sich durch ein leicht nussiges Aroma aus und ist in den letzten Jahren zu einem wichtigen Begleiter ernährungsbewusster Feinschmecker geworden. Sie können das hochwertige Pflanzenöl, das mit über 220 °C einen vergleichsweise hohen Siedepunkt hat, sowohl zum Braten als auch zum Kochen und Backen verwenden. Darüber hinaus eignet es sich ebenso als Frittieröl oder Sie verfeinern einfach Ihre Saucen und Salate damit. Integrieren Sie Moringa Öl in Ihren täglichen Speiseplan. Aufgrund seiner besonderen Eigenschaften ist es auch in der gehobenen nationalen und internationalen Küche sehr gefragt.

Fazit

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Moringa Öl bei der Vorbeugung und Linderung verschiedener Erkrankungen hilfreich sein kann. Die Bioverfügbarkeit einer so vielfältigen Kombination an essenziellen Nährstoffen, wie man sie in Moringa Oleifera vorfindet, ist fast schon einzigartig in der Pflanzenwelt. Moringa Öl hält den menschlichen Körper im wahrsten Sinne des Wortes samt Haut und Haar fit. Es versorgt den Organismus nicht nur mit lebenswichtigen Fettsäuren, Vitalstoffen und Antioxidantien, sondern stellt auch eine Bereicherung für die heimische Küche dar.



Standard Verpackung PVC-Handspender Verkaufspreis 50 gr. CHF 19.90