

Pranarôm presenta su línea de aceites esenciales para coctelería

Los Gin Tonics con aceites esenciales Pranarôm mejoran las digestiones y evitan anginas, gingivitis y otras infecciones bucales, dolores menstruales, el jet lag y la astenia sexual, entre otras afecciones.

Pranarôm, líder en aromaterapia científica y experto en aceites esenciales 100% puros y naturales, ha sido elegido por uno de los mejores cocteleros españoles para la elaboración de sus Gin Tonics.

A la ya conocida mezcla de sabores de ginebras y tónicas, los aderezos con aceites esenciales Pranarôm realzan los sabores y aromas y otorgan una nueva modalidad de colores. Para Paulino Viejo, Campeón de Castilla-León y subcampeón de España en elaboración de Gin Tonics, la experiencia de trabajar con los aceites esenciales Pranarôm es muy positiva. "No sólo porque entramos en una nueva era de la alta coctelería que aporta nuevas sensaciones a las mezclas, sino porque se une un componente de salud y bienestar hasta ahora muy alejado de cualquier modalidad de bebidas con alcohol".

Desde el emblemático local Cámara Café de Valladolid, Paulino Viejo recomienda los aceites esenciales Pranarôm para la elaboración de algunas de sus recetas: "A los clientes habituales ya les conozco y sé el registro de sabores o los problemas de salud que tienen, así que trato de incorporar lo más adecuado para ellos. Para los que vienen por primera vez hay que ejercer un poco de psicólogo y preguntar mucho. Obviamente no soy médico y los aceites esenciales hay que tratarlos con responsabilidad y mucho respeto, ya que lo que puede ser adecuado para un aspecto, puede resultar dañino para otro, así que las cantidades han de ser siempre las adecuadas para que aporten aromas y sabores pero sin interferir en los procesos curativos o tratamientos que la persona pueda estar siguiendo".

Dominique Baudoux, Presidente y fundador de Pranarôm en su libro Guía Práctica de Aromaterapia familiar y científica, y en Aromaterapia. El arte de curar con aceites esenciales recomienda el uso de algunos aceites esenciales que son muy apreciados en la preparación de cócteles, siempre distinguiendo la gama dulce y salada para atenuar o favorecer algunos sabores. Por ejemplo:

Albahaca exótica(*grand vert*): para todos los espasmos ginecológicos y menstruales, urinarios, intestinales, musculares, infecciones virales y numerosos trastornos del aparato digestivo como náuseas, vómitos, mareo, aerofagia, y jet lag.

Menta piperita: Náuseas, mareos, indigestiones, resaca, migrañas, ciática, herpes, varicela, picazones y urticaria, congestiones nasales y otitis, sobrecarga hepática, acidez y colitis, astenia física, mental y sexual.

Jengibre: como analgésico, antiinflamatorio y estimulante, es adecuado para tratar el estreñimiento, gases, náuseas, falta de apetito, tos, sinusitis y catarro

crónico, artritis, reumatismos, cansancio muscular, impotencia masculina y frigidez en la mujer.

Bergamota: cistitis, estrés, ansiedad, depresión...

Mandarina: obesidad, celulitis, extrasístoles, palpitaciones, hipertensión, insomnio...

Canela, Lima, Limón, Naranja dulce y Pomelo son otros aceites esenciales Pranarôm muy recomendados en coctelería.

En todos los casos, y a la lógica llamada al consumo responsable de alcohol, Pranarôm recomienda precaución, que se verifique que se trata de aceites esenciales para el uso culinario (ya que no todos los aceites esenciales se pueden consumir oralmente) y que se respeten las cantidades recomendadas.

NO APTOS para mujeres embarazadas y niños.
