

Aloe Ferox



In der Hochebene von Südafrika wächst die Aloe Ferox im Verbund mit Kräutern und Büschen in einer Mischkultur, die den Boden vor Austrocknung schützt und dadurch ist eine Bewässerung bzw. Düngung nicht notwendig. Die „natürliche, einheimische Cap-Aloe“ ist definiert als natürlich vermehrte Aloe Ferox, die auch in ihrer ursprünglichen Umgebung geerntet wird.

Der Boden und die Umwelt, in der die Aloe Ferox wächst und geerntet wird, sind frei von Herbiziden, Pestiziden und jeglichen künstlichen Zusätzen. Die

traditionelle Ernte ist eine manuelle nachhaltige Entfernung von Blättern der Aloe Ferox-Pflanze für den kommerziellen Handel, durch die einheimischen Menschen der Hessequa-Provinz. Diese Techniken und Praktiken, die über viele Generationen weitergegeben wurden, umfassen die Technik des Schneidens, Ausrichtens und das Anordnen der Aloe-Ferox-Blätter.

Die mindestens drei- bis vierjährigen unteren Blätter werden in mühevoller Handarbeit mit einer sehr scharfen Machete sorgfältig am Stamm abgeschnitten. Eine abgeerntete Aloe Ferox-Pflanze muss mindestens vier Jahre ruhen. Der Bittersaft wird separat verarbeitet. Das bietet allen Anwendern der einheimischen Aloe Ferox ein hohes Maß an Sicherheit und damit für die Bioqualität des Materials.

Die beste Saftqualität erhält man, wenn das ganze Blatt ohne die Bitterstoffe (Aloin, Aloe Emodin) und ohne Erhitzung ausgepresst wird. Dafür benötigt man ein Spezialverfahren, da sich die Aloe-Blätter nicht einfach wie frische Orangen auspressen lassen. Das Blattfilet durchläuft mehrere Waschcyclen, bevor das Blattfilet gepresst und gehäckselt wird.

Infos und Preise zu den einzelnen Produkten:

https://pjoest71.aloefex.de/shop.php?lang=de&cms_nav_id=4