

Shirodhara

Massageöle von Ayurveda

Die Ayurvedaöle werden in Indien nach jahrhundertealten Rezepturen in kleinen Familienbetrieben unter besonderer Kontrolle hergestellt, von Seva importiert und im europäischen Raum vertrieben. Alle Öle sind ohne Farbstoffe, Aromen und Konservierungsstoffe. Die Qualitätsprüfung findet ohne Tierversuche statt.

Alle Massageöle werden mindestens 70 Stunden über offenem Feuer gekocht und noch von Hand gerührt.

Speziell für Massagen gibt es zwei verschiedene Ölsorten, einmal die intensive Therapeuten- und zum anderen die leichtere Präventivlinie, genannt Ayuromaöle.

in der Therapeutenlinie wird das Sesamöl (zwei Öle mit Cocosöl) jeweils 1:1 mit dem Kräutersud gemischt (auf 1,5 kg Kräuter kommt ein Liter Öl).

in der Präventivlinie = Ayuromaöle wird ausschließlich Sesamöl verwendet, das 1:3 mit Kräuter- und Pflanzenbestandteilen gemischt wird (auf 1,5 kg Kräuter kommen drei Liter Öl)