

¿INFUSIÓN *para* GASTRITIS?



Dr. Gabo

Receta para la Infusión Anti-Inflamatoria Concentrada

Esta infusión está formulada con ingredientes que poseen propiedades antiinfiamatorias altamente beneficiosas. Al ser un remedio natural de gran concentración, su dosificación debe reducirse progresivamente para evitar sobrecargar al cuerpo y facilitar su absorción gradual.

Ingredientes:

- Jengibre (*Zingiber officinale*)
- Ajo (*Allium sativum*)
- Curcuma (*Curcuma longa*)
- Orégano (*Origanum vulgare*)
- Canela (*Cinnamomum*)
- Romero (*Rosmarinus officinalis*)
- Tomillo (*Thymus vulgaris*)
- Tomillo (*Thymus vulgaris*)



Esta infusión actúa desde la base del proceso inflamatorio, aprovechando los efectos del jengibre, la curcuma y ajo como antiinflamatorios naturales. El orégano y el romero aportan propiedades antioxidantes y antibacterianas. Y la canela y el tomillo equilibran el sistema digestivo, beneficiando a su vez la desinflamación general.

Instrucciones

1 Preparación de la Infusión Concentrada:



Combine todos los ingredientes en una olla con agua. Nierva por 10 a 15 min para extraer las propiedades naturales de las plantas. Permite que la mezcla reposé y libere sus compuestos activos en el agua.

2 Dosis Inicial (Semana 1):

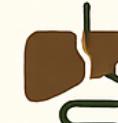


Tomé entre 30 y 40 ml de la infusión cada hora durante una semana.

3 Dosis de Mantenimiento:



- **Semana 2:** Reduzca la frecuencia y tome la infusión cada 4 horas.
- **Semana 3:** Disminuya aún más y consuma 30 a 40 ml cada 8 horas.
- **Semana 4 en adelante:** Tome una taza cada 12 horas como dosis de mantenimiento.



AJO

NOMBRE CIENTÍFICO: *Allium sativum*

Descripción:

Planta perenne, cultivada desde hace milenios.

Propiedades:

- Antibacteriano y antiinflamatorio natural
- Mejora la digestión



FICHA TÉCNICA

CURCUMA



Nombre científico:
Curcuma longa

- Protege el estómago y el hígado
- Desinflama la intestino y el tracto digestivo
- Mejora la funcionalidad digestiva

FICHA TÉCNICA

JENGIBRE



NOMBRE BOTÁNICO: *Zingiber officinale*

PROPIEDADES: antiinflamatorio digestivo, antioxidante

USO EN GASTRITIS: Alivia la inflamación estomacal, mejora la digestión y neutraliza el exceso de acidez.

FORMAS DE EMPLEO: Infusión, extracto, polvo.

ORÉGANO

Origanum vulgare



PROPIEDADES

- Digestivo
- Antiinflamatorio
- Antibacteriano
- Carminativo

USOS

Para malestares
gastrointestinales

FICHA TÉCNICA

CANELA



NOMBRE CIENTÍFICO

Cinnamomum verum

PROPIEDADES

Antiulcerosa,
antiespasmódica, antiinflamatoria

BENEFICIOS

- Protege la mucosa gástrica.
- Disminuye el reflujo y las náuseas.
- Alivia los cólicos y el dolor de estómago.

FICHA TÉCNICA

ROMERO

Rosmarinus officinalis



BENEFICIOS

- Alivia los problemas digestivos
- Reduce la inflamación estomacal
- Acción antioxidante y antiséptica
- Mejora la circulación
- Disminuye los dolores musculares

USO

Infusión, extracto

Tomillo (Thymus vulgaris)

Ficha técnica — Infusión para gastritis

• Propiedades principales

Antiinflamatorio, antiespasmódico, carminativo y antimicrobiano suave. Calma cólicos y reduce gases, útil en digestiones difíciles.

• Uso tradicional

Infusiones para gastritis, indigestión y molestias por fermentación. También se emplea como apoyo en resfriados por su naturaleza balsámica.

• Dosis sugerida

1 a 2 cucharaditas (2-4 g) de hojas secas por 250 ml de agua.

Infusionar 8-10 minutos. Tomar 2-3 veces al día después de los alimentos.

• Precauciones

Evitar dosis altas en embarazo y lactancia. En personas sensibles puede causar irritación si se usa muy concentrado.

Lleva tu sanación un paso más allá

Accede al video exclusivo donde te enseño, paso a paso, cómo preparar la infusión antiinflamatoria para la gastritis.



Disponible por solo
\$149.00 MXN

[Quiero mi video ahora](#)

Pago 100% seguro
via Stripe