

Nom botanique : Cinnamomum zeylanicum

Nom INCI : Cinnamomum zeylanicum oil

Qualité : 100% pure et naturelle.

Culture : Culture biologique certifiée par Ecocert

Mode d'extraction : Distillation par entraînement à la vapeur d'eau des écorces

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide
- Couleur : jaune orangé
- Odeur : épicée, sucrée



Huile essentielle de Cannelle écorce



Modes d'utilisation :

Application cutanée (AC)

Bain (B)

Cuisine (C)

Diffusion (D)

Massage (M)

Important

Dosage huiles essentielles : 30  = 1ml

En savoir plus...

La cannelle emprunta la route de la soie et des épices depuis l'Inde jusqu'en Mésopotamie. Elle était extrêmement coûteuse et considérée comme un cadeau royal, offert avec la myrrhe, l'or et l'encens. La cannelle se répandit à travers l'Europe au Moyen Age et fût alors largement utilisée comme aromate. Son commerce engendra d'ailleurs plusieurs guerres dans le but d'en assurer le contrôle.

Principales propriétés : Indications :

▪ Anti-infectieuse

▪ Infections respiratoires, intestinales, urinaires, maladies tropicales

▪ Stimulante

▪ Somnolence, fatigue générale, dépression

AC

▪ **Remède contre la diarrhée infectieuse**

(application sur le ventre)

10 gouttes d'HE de cannelle écorce + 15 gouttes d'HE de basilic tropical + 15 gouttes d'HE de menthe poivrée + 20 gouttes d'HE de girofle 98 ml d'HV de noisette.

M

▪ **Huile de massage dynamisante**

10 gouttes d'HE de cannelle écorce + 20 gouttes d'HE de citron + 99 ml d'HV d'amande douce.

Recettes Express :

La cannelle écorce côté petits maux...

- Traitement des affections dermatologiques de type eczéma et mycoses.

La cannelle côté cuisine...

- A raison, d'une goutte, l'huile essentielle de cannelle parfume viandes (veau en blanquette, agneau, canard...) plats mijotés (tagine, curry) condiments (chutney) pâtisseries (tarte aux pommes, sablés, pain d'épice) et compotes (pomme).

Le saviez-vous ?

- Conseillée aux femmes qui souffrent d'une irrégularité menstruelle et aux hommes qui souffrent d'impuissance sexuelle.

Conservation :

Au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Précautions d'emploi :

Ne pas utiliser pure. Éviter le contact avec les yeux.

Contre-indications :

Ne l'utilisez pas chez la femme enceinte ni chez l'enfant de moins de 5 ans.



Type de recette : parfum bien-être



Préparation



Coût



Difficulté

Parfum d'ambiance à l'orange épicée

Ingrédients :

- 140 ml d'hydrolat de cannelle
- 8 ml d'huile essentielle d'orange (soit 120 gouttes)
- 4 ml d'huile essentielle de cannelle (soit 60 gouttes)
- 48 ml de solubol

Matériel nécessaire :

- Un bol
- Un mini fouet
- Une éprouvette graduée

Flaconnage recommandé :

- Flacon spray de 200ml

Mode opératoire :

- 1- Mettre dans votre bol l'hydrolat, les gouttes des deux huiles essentielles et le solubol et mélanger soigneusement.
- 2- Transvaser dans le flacon.

Conseil d'utilisation :

Vaporiser dans les différentes pièces de la maison.

Conservation :

2 mois maximum au réfrigérateur.

PETITS MAUX

POUR TRAITER LES CYSTITES :

- Mélanger dans un bol 49 ml d'HV d'onagre + 49 ml d'HV de macadamia + 60 gouttes d'huile essentielle de cannelle écorce.
- Masser doucement le bas ventre avec le mélange, 2 fois par jour jusqu'à guérison.

Les informations mentionnées sur ce document ne se substituent pas à un avis médical auprès des professionnels compétents de la santé. Demandez conseil à votre médecin ou votre pharmacien.