

Nom botanique : Onagre

Nom INCI : Oenothera biennis oil

Qualité : 100% pure et naturelle, vierge, première pression à froid, sans aucun traitement chimique.

Culture : Culture biologique certifiée par Ecocert

Mode d'extraction : Pression à froid des graines

Provenance : Syrie

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide huileux épais
- Couleur : jaune à verte
- Odeur : quasi-inodore



Huile d'Onagre



Principaux acides gras et constituants :

- > Permettent de stimuler la régénération cellulaire et de limiter la perte en eau de la peau.
- > Permettent de préserver l'élasticité de la peau et de renforcer l'efficacité des Oméga 6.
- > L'acide stéarique est nourrissant.
- > Préviennent l'oxydation des cellules.

En savoir plus...

L'onagre apparaît par hasard en Europe au 18ème siècle, ramenée à bord des navires européens de retour d'Amérique. . Afin de lestier leurs bateaux, les équipages complétaient souvent leur cargaison avec de la terre, contenant des graines d'onagre.

Principales propriétés cosmétiques :

- Restructurante, revitalisante
- Anti-rides
- Adoucissante

Indications :

- Soins des peaux ternes et abîmées
- Soins des peaux matures
- Soins des peaux sensibles, des mains et des ongles

Recettes Express :

- **Huile express de beauté visage**
50ml d'HV d'onagre + 49ml d'HV de pépins de raisin + 30 gouttes d'HE de palmarosa.
- **Soin express anti-âge**
50ml d'HV d'onagre + 49ml d'HV d'argan + 30 gouttes d'HE de bois de rose.
- **Soin express mains et ongles**
50ml d'HV d'onagre + 49ml d'HV de bourrache + 30 gouttes HE de citron.

L'onagre côté petits maux...

- En soin local pour les peaux à problèmes (dermites, eczéma, atopique...).

L'huile d'onagre côté cuisine..

- Utilisée en assaisonnement pour salades et crudités (l'huile d'onagre ne doit pas être chauffée).

Le saviez-vous ?

- Elle possède une teneur élevée en acide gamma-linoléique (9%) qui n'est pas synthétisé par l'organisme.

Conservation :

L'huile d'onagre se conserve 2 mois après ouverture. Il est recommandé de la conserver au réfrigérateur.