

Nom botanique : Macadamia Ternifolia

Nom INCI : Macadamia ternifolia seed 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 noix

Provenance : Kenya

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide visqueux
- Couleur : jaune, légèrement vert
- Odeur : noisette



Huile de Macadamia



Principaux acides gras et constituants :

Oméga 9 - 60%	> Permettent de préserver l'élasticité de la peau et de renforcer l'efficacité des Oméga 6.
Acide palmitoléique - 20%	> Renforcent la barrière lipidique cutanée et participe au maintien de l'hydratation de la peau.
Acide stéarique - 2%	> L'acide stéarique est nourrissant
Acide palmitique - 5%	> Préviennent l'oxydation des cellules.

En savoir plus...

Emblème de la culture australienne, la noix de macadamia y est appelée «reine des noix». Le noyer de macadamia symbolise le rêve.

Principales propriétés cosmétiques :

- Nourrissante
- Cicatrisante et apaisante
- Raffermissante
- Protectrice

Indications :

- Soins des peaux sèches et très sèches
- Soins des abîmées ou irritées
- Soins minceur
- Soins solaires (indice peu élevé)

Recettes Express :

- **Soin express peaux sèches**
80ml d'HV de macadamia + 19ml d'HV d'avocat + 30 gouttes d'HE de géranium bourbon.
- **Huile express apaisante**
25ml d'HV de macadamia + 24ml d'HV de calophylle inophylle + 50ml de macérât de calendula + 15 gouttes d'HE de lavande maillette.
- **Huile express minceur**
99ml d'HV de macadamia + 20 gouttes d'HE de pamplemousse + 10 gouttes d'HE de cèdre.
- **Huile express photo-protectrice**
50ml d'HV de macadamia + 50ml d'HV de sésame.

Le macadamia côté petits maux...

- En application locale, l'huile de macadamia soigne les crevasses, les gerçures et cicatrise les plaies.

Le macadamia côté cuisine..

- Son goût de noisette en fait une huile excellente pour l'assaisonnement des salades, mais aussi pour la cuisson, la friture ou les pâtisseries.

Le saviez-vous ?

- Elle contient un des taux d'acide gras mono-insaturés (oméga 9) le plus élevé de toutes les huiles comestibles (jusqu'à 80%).

Conservation :

Garder dans un récipient fermé, à l'abri de l'air et de la lumière, à température inférieure à 25°C.