

Nom botanique : Noisette

Nom INCI : Corylus avellana 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 noisettes

Provenance : Turquie

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide huileux fluide
- Couleur : jaune doré
- Odeur : odeur caractéristique de noisette



Huile de Noisette



Principaux acides gras et constituants :

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

En savoir plus...

Des feuilles fossilisées de noisetier ont permis d'établir que c'est une des rares espèces de l'ère tertiaire à avoir survécu jusqu'à nos jours.

Il a cependant fallu attendre le 17ème avant que le noisetier ne soit cultivé à grande échelle.

Principales propriétés cosmétiques :

- Equilibrante
- Adoucissante
- Calmante (atténue les rougeurs)

Indications :

- Soins des peaux mixtes à grasses
- Soins des peaux abîmées
- Soins des peaux irritées, atténue les rougeurs

Recettes Express :

▪ Soins express rééquilibrant

99ml d'HV de noisette + 15 gouttes d'HE laurier noble + 15 gouttes d'HE de romarin.

▪ Huile express de beauté visage

50ml d'HV de noisette + 49ml d'HV d'amande douce + 30 gouttes d'HE de palmarosa.

▪ Soins express anti-rougeurs

39ml d'HV de noisette + 30ml d'HV de jojoba + 30ml d'HV d'abricot + 30 gouttes d'HE de lavande aspic.

La noisette côté petits maux...

- Elle limite la production de sébum des peaux grasses.
- Elle redonne du tonus aux cheveux secs et sensibles.

La noisette côté cuisine..

- Son goût subtil réhausse les salades et les crudités.
- En fin de cuisson, elle relève le goût des poissons et volailles.
- Egalement recommandée pour la préparation des pâtisseries (aucune contre indication pour une utilisation à chaud).

Le saviez-vous ?

- L'huile de noisette est idéale pour le massage, grâce à sa facilité de pénétration, et ne laisse pas sur la peau de film gras.

Conservation :

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

Précaution d'emploi :

L'huile de noisette est fortement déconseillée aux personnes qui sont allergiques aux noix, même pour un usage externe.



Type de recette : Soins corps



Préparation



Coût



Difficulté

Baume de massage fondant à la noisette

Ingrédients :

- 42ml d'huile végétale de noisette bio
- 54g de beurre de karité bio
- 2g de cire d'abeille bio
- 7 gouttes de vitamine E

Matériel nécessaire :

- Un bol
- Un mini-fouet ou une petite cuillère
- Une balance de cuisine
- Une éprouvette ou un verre doseur

Flaconnage recommandé :

- Un pot de 100ml

Mode Opérateur :

- 1- Dans un bol, mettre le beurre de karité, la cire d'abeille et l'huile végétale de noisette.
- 2- Faire chauffer au bain-marie.
- 3- Une fois les ingrédients fondus, retirer du feu, puis ajouter les gouttes d'huiles essentielles, la vitamine E et remuer au mini-fouet.
- 4- Verser dans le pot, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

Conseil d'utilisation :

Faites chauffer, une belle noisette de ce baume quelques secondes entre vos mains, avant de procéder au massage.

Conservation :

4 mois maximum dans des conditions optimales de conservation (à l'abri de la chaleur et de l'humidité).

PETITS
MAUX

POUR TRAITER LES PEAUX SENSIBLES :

- Dans un bol mélanger 99ml d'huile végétale de noisette avec 30 gouttes de géranium.
- Appliquez le soir sur les zones concernées.

