

Nom botanique : Thymus zygis

Nom INCI : Thymus zygis oil

Qualité : 100% pure et naturelle.

Culture : Culture biologique certifiée par Ecocert



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

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide
- Couleur : jaune
- Odeur : aromatique, douce

Huile essentielle de Thym à Linalol



Modes d'utilisation :

Application cutanée (AC)

Cuisine (C)

Diffusion (D)

Inhalation (I)

Important

Dosage huiles essentielles : 30  = 1ml

En savoir plus...

Le thym est connu depuis la plus haute Antiquité, les égyptiens s'en servaient pour embaumer leurs morts, les Grecs et les Romains l'utilisaient comme encens dans leurs rituels de fête, en eau de toilette et en onguent.

Le thym sauvage, le plus doux et le plus riche en linalol, a donné naissance à des espèces hybrides aux composants et propriétés différents : géraniol, thymol, tujanol, bornéol...

Principales propriétés :

- Anti-infectieuse
- Tonique générale
- Antalgique

Indications :

- Infections respiratoires, urinaires, gynécologiques, cutanées...
- Fatigue nerveuse, convalescence
- Rhumatismes musculaires

Recettes Express :

- I** ▪ **Remède contre les «coups de froid»**
1 goutte d'HE de thym à linalol, 3 gouttes d'HE de pin sylvestre + 5 gouttes d'HE d'eucalyptus radiata + 200 ml d'eau très chaude.
- D** ▪ **Remède spécial convalescence**
15 gouttes d'HE de thym à linalol + 15 gouttes d'HE de citron.
- AC** ▪ **Remède contre les rhumatismes**
10 gouttes d'HE de thym à linalol + 10 gouttes d'HE d'eucalyptus citronné + 10 gouttes d'HE de gaulthérie couchée + 99 ml de macérât de calendula.

L'HE de thym à linalol côté petits maux...

- Traite eczéma, dermatoses, psoriasis, verrues, brûlures légères, piqûres d'insectes, verrues, herpès et psoriasis.

L'HE de thym à linalol côté cuisine...

- Idéale pour parfumer viandes (bœuf grillé, agneau rôti, veau, volailles), poissons (thon grillé, turbot, lotte) plats mijotés, potages de tomates, légumes grillés, ratatouille, marinades et pizzas.

Le saviez-vous ?

- Le thym sauvage pousse en méditerranée, dans les zones de moyenne montagne à humidité atmosphérique importante.

Conservation :

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

Précautions d'emploi :

Peut être irritante pour les peaux sensibles. Ne pas utiliser pure. Eviter le contact avec les yeux.

Contre-indications :

Proscrite aux femmes enceintes et allaitantes, ainsi qu'aux enfants de moins de 6 ans.



Type de recette : parfum bien-être



Préparation



Coût



Difficulté

Parfum d'ambiance assainissant au thym

Ingrédients :

- 186ml d'hydrolat de romarin bio
- 8ml de solubol (soit 240 gouttes)
- 60 gouttes d'huile essentielle de thym à linalol bio
- 60 gouttes d'huile essentielle de citron bio
- 40 gouttes d'extrait de pépins de pamplemousse bio

Matériel nécessaire :

- Un bol
- Un mini fouet ou un petite cuillère
- Une éprouvette ou un bol doseur

Flaconnage recommandé :

- Flacon spray de 200ml

Mode opératoire :

- 1- Mettre tous les ingrédients dans votre bol et mélanger à l'aide du mini fouet ou de la petite cuillère.
- 2- Transvaser dans le flacon spray.

Conseil d'utilisation :

Vaporiser dans la cuisine lorsque le besoin s'en fait sentir.

Conservation :

4 mois au réfrigérateur.

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.