

Nom botanique : Tournesol

Nom INCI : Helianthus annuus 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 graines

Provenance : France

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide huileux fluide
- Couleur : jaune or
- Odeur : légère odeur de noisette



Principaux acides gras et constituants :

- Oméga 6 - 60% > Permettent de stimuler la régénération cellulaire et de limiter la perte en eau de la peau.
- Oméga 9 - 30% > Permettent de préserver l'élasticité de la peau et de renforcer l'efficacité des Oméga 6.
- Acide stéarique - 3% > L'acide stéarique est nourrissant.
- Acide palmitique - 5% > Préviennent l'oxydation des cellules.

Principales propriétés cosmétiques :

- Nourrissante
- Adoucissante
- Restructurante

Indications :

- Soins des peaux sèches et abîmées
- Soins du corps, du visage et des mains
- Soins des peaux matures et des peaux en perte d'élasticité

Huile de Tournesol



En savoir plus...

Le tournesol était cultivé par les Amérindiens 3 000 ou 2 000 ans avant notre ère. Ils utilisaient toute la plante, y compris les fruits, dans les rituels et les cérémonies. Ils en tiraient notamment une teinture qui servait à colorer les textiles, des objets variés et à peindre sur le corps. La tige sèche servait de matériau de construction.

Recettes Express :

- **Soin express peaux sèches**
40ml d'HV de tournesol + 30ml d'HV de jojoba + 29ml d'HV de bourrache + 30 gouttes d'HE de géranium rosat.
- **Soin express des mains**
50ml d'HV de tournesol + 49ml d'HV d'amande douce + 30 gouttes d'HE de palmarosa.
- **Soin express anti-âge**
50ml d'HV de tournesol + 49ml d'HV de germes de blé + 30 gouttes d'HE d'héliochryse italienne.

L'huile de tournesol côté cuisine..

- Son léger goût de noisette, agréable et doux, en fait une huile idéale en friture ou dans les mayonnaises et assaisonnements.

Le saviez-vous ?

- L'huile de tournesol peut être utilisée directement comme agrocarburant dans les moteurs diesel.

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 tournesol n'est pas tolérée par les personnes allergiques aux noix, même en usage externe.



Type de recette : Soins visage



Préparation



Coût



Difficulté

Crème hydratante tournesol & géranium

Ingrédients

- 6g de cire d'abeille bio
- 11g d'huile végétale de tournesol bio
- 11g d'huile végétale d'amande douce bio
- 20g d'eau florale de mauve bio
- 20 gouttes d'huile essentielle de géranium bio
- 3 gouttes de vitamine E
- 10 gouttes d'extrait de pépins de pamplemousse bio

Matériel nécessaire :

- Deux bols
- Un mini-fouet ou une cuillère à café
- Une balance de précision

Flaconnage Recommandé :

- Un pot de 50ml

Mode Opératoire :

- 1- Faire fondre la cire d'abeille avec les deux huiles végétales au bain-marie.
- 2- Une fois la cire fondue, sortir du bain marie et ajouter petit à petit l'eau florale en remuant constamment (mouvement de la cuillère dessinant un 8 au fond du bol).
- 3- Au fur et à mesure ramenez au centre les parties du mélange qui figent sur les bords.
- 4- Rajouter l'huile essentielle de géranium, la vitamine E et l'extrait de pépins de pamplemousse et remuer une dernière fois.
- 5- Transvaser dans le pot.

Conseil d'utilisation :

Appliquez une petite noisette de cette crème, le matin et le soir, après vous être démaquillée.

Conservation :

1 mois maximum au réfrigérateur.