

Huile Prune Vierge 100% Pure



L'huile vierge de prune (pruneaux) est une excellente huile pour lutter contre les signes du vieillissement cutané tout en apportant tonus et douceur à la peau. Elle est riche en antioxydants et possède des propriétés adoucissantes.

Note : Pas noté

Prix

Prix remisé\$0.00

\$0.00

Prix de vente hors-taxé\$0.00

Remise\$0.00

[Poser une question sur ce produit](#)

Description

L'huile vierge 100% pure de prune est une excellente huile pour lutter contre les signes du vieillissement cutané tout en apportant tonus et douceur à la peau. Elle est riche en antioxydants (riche en vitamine E) et possède des propriétés adoucissantes.

Grâce à sa composition, l'huile de prune est réputée aider à réduire l'apparence de la peau gonflée ou irritée et à diminuer l'apparence des cernes et la sécheresse. L'huile de prune biologique vierge est riche en acide oléique(oméga 9) qui est un acide gras essentiel indispensable à l'organisme.

L'huile biologique de noyaux de prune est une huile hydratante stable et non grasse qui convient à tous les types de peau. Sa riche teneur en acides gras, y compris des concentrations élevées d'acide oléique et linoléique (environ 20% d'acide linoléique : Oméga-6, comme l'huile d'olive), aide à maintenir la fonction protectrice naturelle de la peau (propriétés adoucissantes) tandis que sa teneur en vitamines A et E nourrit la peau et les cheveux pour aider à maintenir une apparence jeune et saine (propriétés antioxydantes). Cette huile présente par conséquent des propriétés cosmétiques intéressantes pour les soins de la peau en apportant tonus et douceur et prévenir et retarder les signes du vieillissement prématuré.

Son arôme agréable et sa texture lisse en font un plus un ajout populaire aux produits de soins personnels tels que les sérums pour le visage, les baumes à lèvres, les huiles pour les cheveux, le cuir chevelu et le corps.

En alimentaire, cette huile par ses propriétés organoleptiques remarquables, est également idéale à froid en cuisine pour agrémenter vos salades, poissons ou viandes, sauces, desserts mais aussi à chaud.

Qualité : 100% pure naturelle vierge non raffinée sans aucun traitement chimique ou conservateur.

Pays d'origine : Turquie / France

Procédé de production : Après séchage et décorticage des noyaux, les amandons sont broyés puis pressés à froid dans une presse à vis pour obtenir l'huile. Cette huile est ensuite simplement décantée et filtrée.

Nom botanique : Prunus domestica.

Culture : Écologique.

Emballage : Les formats 100 ml sont livrés dans des flacons cosmétiques bleu ou blanc transparent et les autres formats sont livrés dans flacons cosmétiques en plastique haute densité.

Composants / Propriétés

Principaux composants actifs :

- Acide linoléique (oméga-6) : 17%-20%
- Acide oléique (oméga-9) : 70%-74%
- Acide palmitique : 4%-6%
- Tocophérols et tocotriénols (Vitamine E) : antioxydants naturels environ 750-800 mg/kg
- Caroténoïdes (Vitamine A): puissants antioxydants et photoprotecteurs

Propriétés reconnues :

- Nourrissante (Nourrit et protège la peau et les cheveux)
- Adoucissante, assouplissante et émolliente (améliore l'hydratation des couches supérieures de l'épiderme et freine la déshydratation)
- Anti-oxydante, anti-âge
- Prévention contre vieillissement prématuré de la peau.
- Adoucit et revitalise les cheveux desséchés ou abîmés

Indications & Usages

- Huiles et sérums visage
- Peaux très sèches, fragiles et peaux réactives, sensibles et celle des bébés
- Peaux matures ayant des signes de vieillissement
- Parfaite pour les baumes à lèvres, les beurres pour le corps et les gommages aux sels et aux sucres
- Huiles de bain et de massage en aromathérapie
- Cheveux secs, cassants, fragiles, frisés, crépus

Précaution d'utilisation : Huile végétale très douce, aucune contre-indication ou précaution particulière connue.

Conservation

L'huile biologique de noyaux de prune est une huile stable qui résiste à l'oxydation (riche en vitamine E). Se conserve

A conserver de préférence au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière dans un endroit frais (< 20°C).

Durée de conservation : On peut s'attendre à une durée de conservation allant jusqu'à 1 an avec des conditions de stockage appropriées. Veuillez vous référer à l'étiquette apposée sur le produit pour la date de péremption.

Commentaires des clients

Il n'y a pas encore de commentaire sur ce produit.