

Huile Essentielle Orange Douce



L'huile essentielle d'orange douce est une essence très convoitée pour calmer les esprits. Elle est calmante et carminative. Sédative, elle est excellente contre l'anxiété, la nervosité et les insomnies.

Note : Pas noté

Prix

Prix remisé\$0.00

\$0.00

Prix de vente hors-taxe\$0.00

Remise

[Poser une question sur ce produit](#)

[Description](#)

L'huile essentielle d'orange douce est positivante et rééquilibrante. Elle est calmante et carminative. C'est une excellente huile essentielle contre l'anxiété, la nervosité et les insomnies.

En diffusion, elle est relaxante et optimisante. Elle parfume bien et se marie avec subtilité à de nombreuses huiles, notamment les boisées et les épicées. C'est une huile essentielle très populaire également dans la fabrication des savons, chandelles. Elle procure aux savons parfum et bienfaits tout en étant douce.

Qualité : Huile essentielle 100 % pure et naturelle non diluée et non rectifiée. Liquide mobile limpide d'une couleur jaune orangée et d'une odeur douce fruitée.

Pays d'origine : Brésil.

Procédé d'obtention : expression à froid des zestes.

Nom botanique : Citrus sinensis .

Culture : écologique sans pesticides.

Emballage : Les formats 10 ml à 100 ml sont livrés dans des flacons en verre ambré avec compte gouttes et les formats en vrac 0.5 L et plus sont livrés dans contenant en aluminium.

[Composants / Propriétés](#)

Principaux Composants Actifs : limonène (92%-97%) , beta-myrcène (1%-2%)

Propriétés reconnues :

- Antiseptique aérienne
- Calmant, sédative
- Stomachique, carminative
- Tonique digestif
- Tonique de l'épiderme
- Excellent arôme alimentaire.

[Indications & Usages](#)

Indications et usages :

- Désinfection atmosphérique
- Anxiété, nervosité, agitation
- Insomnie des enfants et des adultes
- Troubles digestifs, dyspepsies
- En cuisine comme arôme agrume.

Usage en cuisine :

- Agrémenter des fruits que ce soit dans des préparations crues ou cuites
- Aromatiser des pâtisseries, comme les gaufres, crêpes et les muffins
- Parfumer des préparations de légumes
- Parfumer des tisanes

Précaution d'emploi :

- Déconseillée pendant les trois premiers mois de la grossesse. Pour une utilisation en tant qu'ingrédient cosmétique, certains composés naturels contenus dans cette huile essentielle peuvent présenter un risque d'allergie chez certaines personnes sensibles lorsque l'huile essentielle est utilisée (linalol et dans une moindre mesure, géraniol, limonène).
- En règle générale, faites toujours un test d'application de votre préparation, dans le pli du coude, au moins 48h avant de l'utiliser.
- Garder loin de la portée des enfants.

[Conservation](#)

Conditions de conservation : au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Les huiles essentielles d'agrumes sont réputées s'oxyder rapidement. Par conséquent, il est préférable de les garder dans un réfrigérateur et de ne commander que les quantités dont vous avez besoin.

Commentaires des clients

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