

CANNELLE - huile essentielle 10 ml - Abiessence - INFINIE SANTE

Produit CANNELLE - huile essentielle 10 ml - Abiessence

Prix 9.59 EUR

Image produit



Résumé Antiseptique puis forme, antibactérienne à large spectre, anti-virale et anti-parasitaire. Elle est également fongicide et antiputride. Huile essentielle de Cannelle - 10mL Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

Description

A savoir : Nom botanique : Cinnamomum zeylanicum Blume Parties utilisées : Ecorce Mode d'obtention : Distillation à la vapeur d'eau Famille : Lauracées Particularité de la plante : Le cannellier est cultivé sur l'île de Ceylan, l'Île Maurice, Madagascar, la Réunion. C'est un arbre aromatique toujours vert dont la tige droite peut atteindre 8 à 10 m. Celle-ci est couverte d'une écorce rugueuse grisâtre à l'extérieur et rougeâtre à l'intérieur. Les feuilles sont opposées et alternes. À leurs aisselles se développent des grappes jaunâtres qui deviennent des fruits ovoïdes à pulpe verdâtre. Les rameaux sont enlevés de manière à utiliser l'écorce qui sera enlevée afin d'être exposée au soleil. Ces écorces sont raclées et prennent l'allure d'un cigare. À la fois épice et remède naturel, l'écorce de cannelle est originaire de Chine. Elle est considérée comme l'une des plantes médicinales les plus anciennes. Arôme : Enveloppé, agréable, tenace, chaud, épicé. Propriétés thérapeutiques principales : - Antiseptique puissante, antibactérienne à large spectre, anti-virale et anti-parasitaire. - Antifongique. - Antiputride. Indications principales : - Infections ORL : bronchite, pleurésie, angine, infections et fièvres tropicales. - Infections dentaires : abcès, gingivites... - Infections gastro-intestinales. Infections urinaires et vaginales. Propriétés et indications thérapeutiques secondaires : - Tonique et stimulante générale. - Immunostimulante. - Aphrodisiaque. Elle est utile pour traiter une fatigue profonde, une dépression, une impuissance masculine... De même que pour tonifier le système immunitaire, renforçant ainsi sa puissante action anti-infectieuse. Composition : - Cinnamal (34,00 à 70,00%) - Cinnamyl acetate (? 18,00%) - Béta phellandrène (? 11,00%) - Béta caryophyllène (? 9,00%) Conditions Utilisation : Usage interne : 1 goutte (jamais plus) dans un peu d'huile végétale, l'huile d'olive par exemple, 3 fois par jour. On peut l'associer à de l'huile essentielle de lavande, de Ravintsara. Pour renforcer l'organisme et combattre toutes les infections sévères, qu'elles soient respiratoires, intestinales, urinaires ou vaginales. Usage externe sur la peau : Usage déconseillé. Il faut la diluer fortement dans une huile végétale (à 2 ou 3 % d'huile essentielle pour 97 % d'huile végétale). Il est recommandé d'associer aussi un peu d'huile essentielle de Lavande. En diffusion : Pour la diffuser, il est préférable de l'associer à d'autres huiles essentielles plus douces (d'agrumes, de Lavande...) et surtout en faible pourcentage. Associations possibles : L'huile essentielle de Ravintsara pour un usage immunostimulant et anti-infectieux. Celles de lavande vraie et de Géranium pour adoucir la dermo-causticité de la cannelle. Conseils soins de beauté : Usage déconseillé. En cuisine : L'huile essentielle de cannelle est recherchée pour l'odeur suave et pénétrante, chaude et piquante qu'elle apporte aux plats salés (eau de cuisson du riz, curry, farces, civet, ragoût) et aux desserts (pain d'épices, gâteaux, mousse au chocolat, compotes, tartes, confitures, poires au vin, fruits au sirop...). Pour préparer des boissons d'hiver (vin chaud, grog, lait, chocolat, punch) à raison de 1 à 2 gouttes seulement pour un bol. Bien diluer l'huile essentielle dans la préparation. Poires à la cannelle : Choisir 6 belles poires. Conférence bien fermes, les éplucher en conservant la queue. Les placer debout dans une casserole. Verser un jus d'orange 100 % pur fruit bio, puis 2 verres de vin rouge, une cuillerée à soupe de miel de qualité, 1 goutte d'huile essentielle de Le bon conseil de Joël : L'huile essentielle de Cannelle est particulièrement indiquée pour résister aux agressions hivernales. Voici ma petite recette anti-grippe : Vous mélangez 3 ml d'huile essentielle de Cannelle + 3 ml d'huile essentielle de Lavande + 3 ml d'huile essentielle de Ravintsara, + 3 ml d'huile essentielle de Thym linalol. Vous diluez le tout dans 30 ml (4 cuillères à soupe pleines) d'huile végétale de germe de blé ou autre. Et vous prenez 3 à 6 gouttes de ce mélange dans une demi cuillère à café d'huile d'olive chaque matin pendant la période de contagion. La recette du naturo : Les infections intestinales avec diarrhées et les parasitoses se traitent souvent avec l'huile essentielle de cannelle. La recette suivante est très efficace : Diluer dans 30 ml d'huile végétale d'olive ou autre, 40 gouttes de chacune des huiles essentielles suivantes : Cannelle, Menthe poivrée, Tea Tree et Lavande. Prendre 10 gouttes de ce mélange trois fois par jour durant une semaine. Avertissement : Allergènes : Cinnamal, Eugénol, Linalol, Limonène, Alcool cinnamylique, Benzoate de benzyle Précaution d'emploi : Irritante pour la peau et les muqueuses à l'état pur (allergisante). Elle doit être diluée dans une huile grasse pour être ingérée, ainsi que pour une application locale. Usage très déconseillé chez les enfants et la femme enceinte. En prise prolongée et à fortes doses, elle peut être toxique pour le foie. Ce produit ne doit pas remplacer une alimentation équilibrée et variée et un mode de vie sain. Ne pas dépasser la dose quotidienne recommandée. Tenir hors de portée des enfants. A conserver à l'écart de l'humidité. Neurotoxique et abortive. Interdite aux femmes enceintes, allaitantes, aux enfants, personnes épileptiques et personnes âgées. Ne pas utiliser pure sur la peau. Sous contrôle médical pour une prise en interne.