

Huile essentielle Cannelle écorce Biologique

(*Cinnamomum verum*)

Liquide limpide de couleur jaune et d'odeur chaude, sucrée, caractéristique de la cannelle. Dermocaustique : utiliser l'huile toujours diluée dans des huiles végétales en application sur la peau, pas de bain ou d'application pure avec de l'huile de cannelle. Applications traditionnelles : Anti-infectieuse, antivirale, antifongique. Stimulant (à diluer) pour les asthénies, problèmes de circulation.

Origine: Sri Lanka

Type de culture: Agriculture biologique

Obtention: Distillation par vapeur d'eau

Element de la plante: Ecorce

Ingrédients issus de l'agriculture biologique

100%

Ingrédients d'origine naturelle

100%

Principes actifs végétaux

100%



Applications

Utilisation:

Cosmétique et diététique

Propriétés:

antiseptique - antifongique - anti-viral - antiparasitaire - anti-bactérien à très large spectre et à action puissante - tonique et stimulant général - aphrodisiaque

Indications:

Recommandée en cas d'infections intestinales (diarrhées, dysentries,...), urinaires (cystites) et maladies tropicales (amibiases, fièvre typhoïde), vermineuses, enterocolites infectieuses. S'utilise également comme huile aromatique alimentaire.

Conseil d'application:

En cuisine, 1 goutte d'huile essentielle de cannelle suffit à parfumer : viandes (veau en blanquette, agneau, farce) volailles (pintade, canard) plats mijotés (tagine, curry) condiments (chutney) pâtisseries (tarte pomme, gâteau au chocolat, sablé, pain d'épice) compotes (pomme) Usage externe : - en friction, toujours diluée dans de l'huile végétale ou dans trois volumes d'huile essentielle de lavande. Deux frictions par jour sur l'estomac et l'abdomen stoppent en une heure environ douleurs et diarrhées. - en diffusion mélangée avec d'autres huiles plus douces

Précautions:

Ne pas avaler.
Ne pas avaler.

Composition

Ingrédients:

HE CANNELLE (ECORCE) B220N (cinnamomum zeylanicum bark oil)

Composition:

Trans cinnamaldéhyde
Eugenol

Principes Actifs

Principes actifs:

Trans cinnamaldéhyde

Propriétés: Propriétés anti-infectieuses majeures. Champ d'activité le plus étendu englobant : bactéries, virus, mycètes et parasites. Activité antibactérienne majeure. Activité antifongique très forte. Tonique général. Stimulant du système nerveux sympathique. Effet antidépresseur. Dermocaustique

Eugenol

Propriétés: Les phénols sont dermocaustiques. Ils ont comme activité générale d'être toniques et stimulants, anti-infectieux très puissants à large spectre, bactéricides, viricides, fongicides, parasitocides. L'eugénol a comme activité spécifique d'être antispasmodique

Fabrication

Aucune information disponible.

Botanique

Botanique:

Le cannellier est un arbre à feuilles persistantes originaire du Sri-Lanka de 10 à 15 mètres de hauteur.

Ses feuilles sont d'un vert brillant, de forme oblongue et mesurent de 7 à 18 cm de long. Ses fleurs ont une couleur verdâtre et une odeur plutôt désagréable. Le fruit du cannellier est une baie de 1 cm de diamètre en forme de massue et de couleur pourpre. L'écorce est récoltée à la saison des pluies.

L'arbre est cultivé un peu partout dans le monde, mais la meilleure qualité est produite au Sri Lanka.

Cette dernière possède une belle couleur brun jaune pâle, une odeur fortement parfumée, et un goût aromatique singulièrement doux, chaud et agréable. Sa saveur est due à l'huile aromatique qu'elle contient.

Cette huile essentielle est préparée en martelant rudement l'écorce, en la laissant macérer dans l'eau de mer, puis en distillant le tout. Elle est d'une couleur jaune or, avec l'odeur particulière de la cannelle et d'un goût aromatique très puissant.

Culture

Aucune information disponible.

Histoire

Histoire:

"La cannelle est connue depuis l'antiquité, et elle était utilisée par les anciens Égyptiens dans le processus de l'embaumement. La Bible, Hérodote et d'autres auteurs classiques y font référence.

Elle apparaît dans un traité de botanique datant de 2700 ans avant Jésus Christ.

Elle a longtemps été associée aux sacrifices rituels, et elle entre dans le processus d'embaumement égyptien. On trouve dans un temple construit sous Thoutmosis des hiéroglyphes qui racontent que la cannelle arrivait par bateau de la Somalie en Egypte avec l'encens et la myrrhe.

Ayant tué sa femme dans un accès de colère, Néron, pris de remords, fit brûler les réserves de cannelle de Rome - pour chaque anniversaire de sa mort.

On peut retrouver la cannelle dans de nombreuses préparations, allant du Moyen Âge (dans le fameux hypocras, une boisson médiévale) à nos jours. Cependant l'arrivée de celle-ci en France n'aurait eu lieu qu'en 1220 mais, à l'heure actuelle, les historiens sont encore divisés à ce sujet.

La cannelle commence à se démocratiser en Europe au XIIIe siècle.

Dès le XVIe siècle, les Portugais occupent l'île de Ceylan. Et elle devient le fer de lance du commerce portugais durant le siècle suivant. Puis les Hollandais prennent le monopole de 1636 à 1796 en brûlant les excès pour maintenir le cours, enfin les Anglais prennent le marché en main. A la fin du XVIIIème siècle, elle est introduite à Java et aux Seychelles grâce aux travaux de Pierre Poivre.

Mythe gréco-romain, colporté par les marchands arabes (d'après Hérodote, Histoires)

Tradition

Tradition:

Elle a longtemps été associée aux sacrifices rituels, et elle entre dans le processus d'embaumement égyptien.

Etymologie

Etymologie:

Du latin canna, tubes enroulés.

Le nom latin cinnamomum, ou cinnamum, est celui qu'utilisait Pline pour désigner la cannelle (mot emprunté au grec kinnamomon).

<http://www.cosmetique.org/huile-essentielle-cannelle-ecorce-biologique-p-166.html>

