

# Huile essentielle Citron vert Biologique

(*Citrus Aurantifolia*)

Appelée aussi limette Applications traditionnelles :Anti-inflammatoire, antispasmes

**Origine:** Espagne

**Type de culture:** Conventionnelle

**Obtention:** Expression à froid

**Element de la plante:** Peau du fruit

Ingrédients issus de l'agriculture biologique

100%

Ingrédients d'origine naturelle

100%

Principes actifs végétaux

100%



## Applications

### Utilisation:

Cosmétique et diététique

### Propriétés:

### Indications:

### Conseil d'application:

1 goutte de citron givré suffit à parfumer viandes (veau), volailles (poule, filet de poulet) poissons (lotte, merlan), coquillages (coquille Saint-Jacques) plats mijotés (tagine), potages (poireau) salades (endive, tomate-basilic) marinades (seul ou avec thym, basilic, girofle), sauces (yaourt) infusions pâtisseries (crêpe, madeleine, crème, tuile)

### Précautions:

Ne pas avaler.

## Composition

### Ingrédients:

HE CITRON VERT B296N (citrus aurantifolia oil)

### Composition:

Limonène

Neral

Geranial

## Principes Actifs

### Principes actifs:

#### Limone

Propriétés: Stimulant général. Antiseptique atmosphérique

#### Neral

Propriétés: Intermédiaires entre alcools et cétones. Ce sont surtout de bons anti-inflammatoires, ils agissent en hypo : calmants du système nerveux, hypothermisants et hypotenseurs. Toniques, anti-infectieux, ils peuvent irriter les muqueuses et la peau.

#### Geranial

Propriétés: Anti-inflammatoire. Calmant du système nerveux, hypothermisants et hypotenseurs. Toniques, anti-infectieux. Peut irriter les muqueuses et la peau.

## Fabrication

Aucune information disponible.

## Botanique

### Botanique:

Originnaire d'Inde ou de Malaisie, c'est un arbuste de 3 à 5 m de haut. Il est couvert toute l'année de petites fleurs blanches et rouges. La production de fruits (les limes ou citrons verts) est donc continue.

Les fleurs, groupées en petites grappes, parfois solitaires, ont une corolle formée de 4 à 5 pétales généralement blancs. Les étamines, très nombreuses, sont souvent soudées en faisceaux par leurs filets.

Le fruit, très caractéristique, est une baie particulière, enveloppée d'une écorce parfois très épaisse, le zeste, et formée par la réunion de 10 à 15 carpelles, formant autant de « tranches » dont la pulpe, formée de poils charnus, est souvent plus ou moins acide et sucrée ou amère.

## Culture

### Culture:

Il est principalement cultivé aux Antilles en remplacement du citronnier dont la culture procure un rendement médiocre sous les latitudes tropicales

## Histoire

### Histoire:

Il était utilisé sur les navires britanniques comme remède contre le scorbut. D'où le surnom de limeys donné par les Américains aux Britanniques.

## Tradition

Aucune information disponible.

## Etymologie

### Etymologie:

Appellé aussi la lime (du Persan ????? Limu)

<http://www.cosmetique.org/huile-essentielle-citron-vert-biologique-p-173.html>

