

HV de Noisettes (Corylus avellana)

Extraction: Huile vierge, première pression à froid bio

Composition: Oméga 6: 6%

Oméga 9: 85%

Vitamines: A et E



Origine : France / Europe

Organe producteur : amandes du fruit

L'huile végétale vierge bio de noisette est obtenue par première pression à froid de l'amande contenue dans le fruit de la dernière récolte sélectionné avec rigueur. De couleur jaune ambré, délicieusement parfumée. Elle pénètre facilement la peau sans laisser de sensation de gras. Elle est également très utilisée en cuisine pour assaisonnement.



Utilisation :

Propriétés :

Pénétrante*** : cette huile végétale est une excellente huile de massage musculaire grâce à sa grande fluidité, elle pénètre en profondeur sans laisser de film gras à la surface de la peau. Elle atteint l'hypoderme (la couche profonde de la peau), et même les muscles.

Régulatrice de sébum*** : l'huile végétale de Noisette régule la production de sébum des peaux grasses et adoucit les peaux sèches et sensibles.

Antilithiasique** : procure de nombreux bienfaits aux reins et favorise l'élimination des calculs rénaux.

Antianémique** : lutte contre les carences en fer de l'organisme, elle est idéale pour les enfants en pleine croissance et les personnes en convalescence.

Vermifuge** : lutte contre les parasitoses intestinales et notamment le ver solitaire (tænia).

Indications :

Peaux fragiles et rougissantes à hydrater profondément : quelques gouttes sur le visage matin et soir.

Douleurs musculaires : en massage sur les muscles pour bien faire pénétrer l'huile végétale.

Pour favoriser la circulation sanguine et soulager les douleurs musculaires, l'huile essentielle d'Hélichryse Italienne est parfaite en association avec l'huile végétale de Noisette.

L'huile végétale de noisette est une excellente base pour les massages en synergie avec les huiles essentielles.

Les personnes **allergiques aux fruits à coques** doivent demander un avis médical avant utilisation.