

CARVI - Huile essentielle

100% pure et naturelle

Nom latin : Carum carvi

Nom INCI : CARUM CARVI FRUIT OIL

Origine : Hongrie/Europe

Certification :



DESCRIPTION

Au parfum à la fois boisé, épicé et chaud, l'huile essentielle de Carvi est riche en carvone et limonène. Très utilisée dans les soins des sphères respiratoires et digestives, elle est très intéressante également en parfumerie, en cuisine (exhausteur de goût) et pour les cocktails.

MODE DE CULTURE : culture, certifiée non OGM

PARTIE DE LA PLANTE UTILISÉE : graines

PROCÉDÉ DE RÉCOLTE : mécanique

STADE DE RÉCOLTE : période de croissance végétative

PÉRIODE DE RÉCOLTE : J F M A M J J A S O N D

RENDEMENT : 3 à 6 %

CAS : 8000-42-8

EINECS : 288-921-6

LIEU DE PRODUCTION

● Hongrie



PRINCIPAUX COMPOSANTS

Conforme à la norme française NT T 75-253

- Carvone

- Limonène

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

ASPECT : liquide mobile limpide

COULEUR : jaune pâle à jaune

ODEUR : anisée, épicée

UTILISATIONS



COSING

Fragrance
Parfum

Référence = HEB020V



Pour plus d'informations, consultez nos documents réglementaires. Nous nous sommes appuyés sur un ensemble de références bibliographiques disponibles sur www.laboratoire-helpac.com pour constituer nos fiches produits.

Nous restons à votre disposition pour toutes questions.

WWW.LABORATOIRE-HELPAC.COM

