

MENTHE POIVRÉE - Huile essentielle

100% pure et naturelle

Nom latin : *Mentha piperita*

Nom INCI : MENTHA PIPERITA (PEPPERMINT) OIL

Origine : Inde

 Conventionnelle



DESCRIPTION

Son parfum aromatique, pénétrante, intense, épicée, camphrée et son goût chaud, poivré et rafraîchissant font de l'huile essentielle de Menthe poivrée un incontournable en soins de la maison et en arôme alimentaire. C'est un excellent digestif et régénérant hépatique. Stimulante, elle favorise les fonctions ovariennes. Réfrigérante, elle est utilisée en cas de nausées, mal des transports, maux de tête et démangeaisons. En aromathérapie, elle stimule et réveille.

MODE DE CULTURE : culture, certifiée non OGM

PARTIE DE LA PLANTE UTILISÉE : feuilles

PROCÉDÉ DE RÉCOLTE : mécanique

STADE DE RÉCOLTE : période de floraison

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

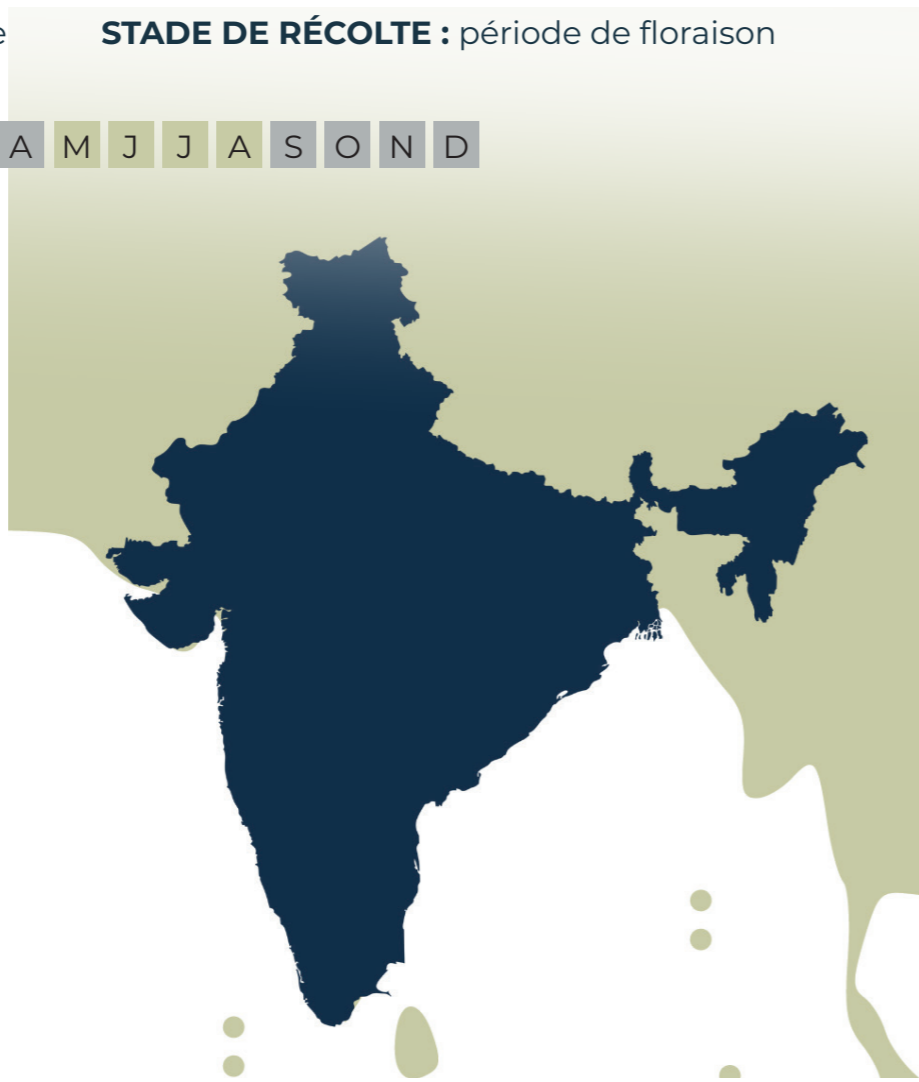
RENDEMENT : 0,8 à 1,2 %

CAS : 8006-90-5

EINECS : 282-015-5

LIEU DE PRODUCTION

 Inde



PRINCIPAUX COMPOSANTS

Conforme à la norme française NT T 75-253

- Menthol
- Menthone
- Isomenthone

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

ASPECT : liquide mobile limpide.

COULEUR : incolore à jaune verdâtre

ODEUR : herbacée, fraîche et mentholée

UTILISATIONS



COSING

Fragrance
Rafraîchissant
Tonique
Parfum

Référence = HEC21IV



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

