

Olio Essenziale Alimentare Canfora 15 ml

EAN: 8410885082350 FABRICANTE: MARNYS



Un tocco diverso alle tue bevande e ai tuoi gelati. Olio essenziale di canfora (Cinnamomum camphora) ottenuto per distillazione a vapore della corteccia.

DESCRIPCIÓN

Cos'è l'olio alimentare essenziale di canfora e a cosa serve?

L'olio essenziale di canfora MARNYS® è puro al 100% e chemiotipizzato, ovvero ha una composizione definita ed è di origine naturale al 100%. La canfora è stata ottenuta mediante distillazione a vapore e non è stata denaturata o miscelata con altri oli, il che ne garantisce le proprietà dell'olio essenziale.

La canfora è un prodotto naturale derivato dal legno degli alberi di alloro della canfora (Cinnamomum camphora) attraverso la distillazione a vapore e la purificazione per sublimazione; Gli alberi utilizzati devono avere almeno 50 anni.

L'Albero della Canfora, conosciuto anche come Albero della Canfora, appartiene alla famiglia delle Lauracee, sempreverde, originario dell'Asia tropicale, della Malesia, di Taiwan e del Giappone. Supera solitamente i 30 m di altezza, con rami bruno-giallastri e germogli ricoperti da molteplici scaglie.

L'olio essenziale di canfora MARNYS® contiene i chemiotipi: cineolo, d-limonene, ?-pinene. Il suo colore e aspetto è incolore, dal sapore caratteristico, intenso e fresco con un aroma profondo, proprietà che favoriscono il sapore degli alimenti.

L'olio essenziale di canfora MARNYS® è di qualità alimentare e, secondo gli storici, nell'antica Cina, durante la dinastia Chang, la canfora veniva utilizzata per aromatizzare dolci simili a quelli che oggi conosciamo come gelati.

Istruzioni per l'uso dell'olio essenziale di Canfora per uso alimentare

Assumere sempre diluito, 1-2 gocce, in 250 g di alimento (succo, infuso, insalata,...). Massimo 1 volta al giorno.



Olio Essenziale Alimentare Canfora 15 ml

EAN: 8410885082350 FABRICANTE: MARNYS



Cos'è il chemiotipo?

Corrisponde alla composizione chimica qualitativa e quantitativa perfettamente definita dei componenti dell'olio essenziale, che ci garantisce di identificarli completamente, e anche il chemotipo è importante per garantire la qualità, l'efficacia e la sicurezza dell'olio essenziale.

Quando gli oli essenziali vengono chemiotipizzati significa che hanno una composizione definita, sono puri al 100% e di origine naturale, non denaturati o miscelati con altri oli.

