



Profumatore con bastoncini Arancio Cannella

Fragranza naturale Arancio Cannella con dispensatore di midollo di canna di bambù. Confezione sufficiente per più di dodici mesi di profumazione. Senza alcool.



Confezione da 200 ml.

Aromaterapia: antisettico, battericida e concentrativo.



L'Arancia

La buccia dell'arancia è una preziosissima fonte di essenze.



L'olio essenziale dell'arancia dolce o essenza di Portogallo è un liquido che va dal giallo-arancio al rosso scuro (varietà Tarocco e Sanguinello) che ravvisa l'odore della scorza fresca del frutto, parzialmente solubile in alcool etilico a 96° (da infatti delle soluzioni torbide).

Costituito quasi esclusivamente da limonene, viene usato nella produzione di liquori e per aromatizzare molti detersivi.

Viene spesso utilizzato per sofisticare molti altri oli essenziali agrumari.

Il terpene d'arancia è un liquido incolore ottenuto dalla distillazione dell'essenza di arancia, largamente usato quale solvente naturale dall'industria delle vernici.

L'essenza deterpenata è ottenuta dalla rettifica dell'olio tal quale, a seconda del grado di deterpenazione può presentarsi da rosso scurissimo a marrone ed è molto aromatica; esiste anche l'essenza "desesquideterpenata" che appare di colore giallo pallido ed ha una nota olfattiva meno potente.

L'essenza di zagara o neroli è ottenuta da soli fiori dell'arancio amaro (la parola zagara deriva infatti dall'arabo zahra, che per l'appunto significa "fiore") e mai dai fiori dell'arancio dolce.

Il succo d'arancia combatte l'epilessia e le nevrosi (vitamina C). Presso i Cinesi l'arancia è simbolo di fortuna e prosperità; è sempre adoperata nelle celebrazioni del nuovo anno cinese.

La Cannella



A differenza di altre droghe da cucina, la spezia non si ricava dal seme o dal

frutto, bensì dal fusto e dai ramoscelli che, un volta liberati del sughero esterno e trattati, assumono il classico aspetto di una piccola pergamena color nocciola.

La cannella può essere venduta in questa forma e sbriciolata al momento dell'uso, oppure essere venduta in polvere.

L'olio essenziale di cannella, è ottenuto facendo macerare la corteccia in acqua marina e poi distillando il tutto.

Il liquido ambrato che se ne ricava è più frequentemente usato come principio medicamentoso che non come spezia di cucina.

Ha un aroma secco e pungente, che ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

La cannella favorisce la digestione e possiede proprietà antisettiche.

Dà coraggio fisico e audacia.

Informazioni estratte da: www.wikipedia.org

Istruzioni per l'uso: per la prima settimana i bastoncini vanno capovolti almeno una volta al giorno per fare in modo che si impregnino della fragranza.

Successivamente capovolgere i bastoncini quando si seccano o quando se ne ritiene opportuno.