



Profumatore con bastoncini Mela Cannella

Fragranza naturale Mela Cannella con dispensatore di midollo di canna di bambu. Confezione sufficiente per piu di dodici mesi di profumazione. Senza alcool.



Confezione da 200 ml.

Aromaterapia: antisettico e battericida, regola la funzione intestinale e aumenta la capacità mnemonica.



Mela

dal latino malum, è il falso frutto del melo. Il melo ha origine in Asia centrale e l'evoluzione dei meli botanici risalirebbe al Neolitico.



La specie è presente in Italia nominalmente con circa 2000 varietà, ma la definizione più precisa è difficile data la sovrapposizione storica delle denominazioni, e le specie estinte o irreperibili.

Il termine "mela" deriva dal latino *melum*, o *malum*, e, a sua volta, dal greco antico *mêlon*; la radice del termine potrebbe ricongiungersi all'indoeuropeo *Mal-* dal significato di "essere molle", "dolce" e avere così un legame con "malva" e "miele".

La mela, La mela è il "frutto" più destagionalizzato (lo si trova tutto l'anno) e ciò richiede la presenza di impianti che provvedono alla conservazione e ne distribuiscono la disponibilità su di un ampio arco di tempo.

La maturazione naturale varia da fine agosto a metà ottobre. La disponibilità alla conservazione naturale dei frutti è drasticamente diversa nelle differenti varietà; dati gli elevati contenuti in acidi organici, di norma la conservazione va da uno a quattro mesi.

Nella conservazione industriale sono importanti le condizioni fisiche in cui questa avviene. Dopo il raccolto, i frutti sono conservati a temperature da 1,0 a 3,5 °C con umidità relativa del 59-68%. Per conservazioni prolungate si ricorre a conservazioni in celle con atmosfera controllata (più ricca di CO₂).

La mela ha un potere antiossidante (ORAC) con un indice di valore 4275[2] poiché contiene vitamine importanti come provitamina A, vitamine B1, B2, B6, E e C, acido citrico, acido malico, niacina e acido folico, insieme a flavonoidi e

carotenoidi, dall'effetto antiossidante.

Le mele sono destinate prevalentemente al consumo casalingo, per quello immediato ma anche in cucina per la preparazione di primi, secondi e diversi dolci. Inoltre si presta anche ad essere utilizzata per preparare in casa maschere di bellezza. La mela è da sempre alleata della bellezza: ha un apporto calorico piuttosto basso e, grazie alla pectina, aiuta ad eliminare dal corpo le sostanze tossiche.

Altre destinazioni per le mele in industria sono: produzione di succhi, sidro, olio di semi di mela (molto utilizzato nei paesi del nord Europa ed ottenuto come sottoprodotto dalla produzione del succo e del sidro), creme[3], fette di mela essiccate, produzione di alcol da distillazione da fermentati.

Gli obiettivi del miglioramento genetico riguardano l'ottenimento di piante resistenti agli insetti, in particolare ai rodilegno, difficilmente contrastabili, al colpo di fuoco batterico, alla ticchialatura, oidio e afidi. Si punta anche all'ottenimento, per le varietà commerciali più note, di cloni autofertili.

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.