

Mandarine Rouge

Citrus nobilis 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

PRINCIPAUX BIENFAITS

- Apporte une délicieuse touche sucrée dans un verre d'eau, une salade de fruits ou un smoothie.
- S'associe bien aux huiles essentielles de Basilic, Bergamote, Cardamome, Cannelle de Chine, Écorce de Cannelle de Ceylan, Clou de girofle, Pamplemousse, Citron, Citron vert et Orange douce.
- La mandarine est l'un des agrumes les plus populaires.

DESCRIPTION DU PRODUIT

La mandarine rouge est également connue sous le nom de tangor ou orange du temple, son parfum doux d'agrumes et légèrement floral rappelle celui de l'orange. Le zeste de la mandarine est utilisé pour produire trois huiles essentielles différentes : Mandarine verte, Mandarine jaune et Mandarine rouge. L'huile essentielle de Mandarine rouge est extraite du fruit lorsqu'il est le plus mûr. Comme de nombreuses autres huiles essentielles d'agrumes, la Mandarine rouge est un sous-produit de l'industrie des fruits frais. Les mandarines fraîches ne pouvant être vendues, en raison de meurtrissures et autres défauts esthétiques, sont pressées pour le jus et l'huile essentielle. La Mandarine rouge est reconnue comme l'une des huiles essentielles d'agrumes les plus douces, elle se marie bien avec une variété d'huiles essentielles.

UTILISATIONS

- Utilisez-la dans une bouteille d'eau pour savourer son arôme tout au long de la journée.
- Ajoutez-en dans votre smoothie ou yaourt du matin.
- Une touche savoureuse dans nombre de pâtisseries et plats salés.

CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les plats.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utiliser en dilution uniquement. Ne pas dépasser la dose recommandée d'une goutte par jour. Conserver hors de portée des enfants. Éviter le contact avec les yeux et la muqueuse. En cas de contact avec la peau, évitez les rayons UV jusqu'à un maximum de 12 heures.

