

# Cardamome Guatemala

*Elettaria cardamomum*

## HUILE ESSENTIELLE

### À PROPOS DE LA CARDAMOME

Native des forêts tropicales indiennes, la cardamome est une herbacée vivace à rhizomes. Ses tiges aux allures de roseaux portent de longues feuilles engainantes. Le fruit à maturité est une capsule qui protège une vingtaine de petites graines noires et aromatiques. Épice ancienne, la cardamome est utilisée depuis l'Antiquité pour aromatiser les mets et les purifier. Elle était considérée comme la « reine des épices » en raison de son délicieux arôme et de sa valeur marchande élevée. En Inde et au Pakistan, elle servait à communier avec les dieux. Les capsules étaient brûlées en encens - accompagnées de bois de santal et de cascarille - lors des rites religieux.

La « Reine des épices » pousse à côté du poivre noir, tous deux originaires de la région du Kerala et de la côte de Malabar. Longtemps sauvage, la cardamome est aujourd'hui cultivée en Inde et au Guatemala. Un pied de cardamome a besoin de cinq ans pour atteindre sa productivité optimale. La production d'un pied peut atteindre quinze ans. Les capsules de cardamome sont récoltées avant maturité, lorsqu'elles commencent à perdre leur couleur verte. En effet lorsqu'elles sont mûres, elles s'ouvrent spontanément et laissent échapper leurs précieuses graines. Chaque fruit est cueilli à la main de décembre à février, à l'aide d'un ciseau.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



**ÉPICÉE**  
**Citronnée**

### CÔTÉ FRAGRANCE

Signature de quelques parfumeurs de renom, la cardamome s'utilise souvent au cœur des épices en accompagnement de gingembre ou d'épices froides. Elle se marie aussi avec les notes boisées cédrées ou dans des accords aux facettes plus gourmandes.



22 kg  
de fruits/graines de  
cardamome

Distillation à la  
vapeur d'eau  
 $\eta = 4,5 \%$

1 kg  
d'huile essentielle



Pays

Région

Parcelles  
de culture

## Calendrier de récolte

J F M A M J J A S O N D

## Traçabilité

## DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Épicé, citronné, citralé, vert, cinéolé.

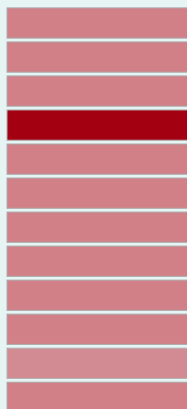
Tête

Cœur

Fond

## TÉNACITÉ

1 heure  
2 heures  
3 heures  
6 heures  
1 jour  
2 jours  
3 jours  
4 jours  
1 semaine  
2 semaines  
3 semaines  
1 mois



\* Tenacité des notes caractéristiques

## DONNÉES GÉNÉRALES

CAS TSCA : 8000-66-6

CAS EINECS : 85940-32-5

EINECS : 288-922-1

FEMA : 2241

FDA : 182.200

CoE : 180n

INCI : Elettaria cardamomum seed oil

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Fruits

Procédé de transformation : Distillation à la  
vapeur d'eau

Apparence : Liquide incolore à jaune

Constituants principaux : Acétate d'alpha-  
terpinyle, 1,8-cinéole, acétate de linalyle



ALBERT VIEILLE