

Huile essentielle Cardamome Guatemala

Elettaria cardamomum L. Maton



Épice
Boisée



Famille botanique : Zingiberaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Fruits

CAS TSCA : 8000-66-6
INCI : Elettaria cardamomum seed oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Distillation à la vapeur d'eau
Apparence : Liquide presque incolore à jaune pâle
Constituants : Acétate d'alpha-terpinyle, cinéole-1,8, acétate de linalyle

Période de récolte

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



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 fragrance de son huile essentielle révèle deux facettes, une fraîcheur associée aux notes hespéridées et une chaleur aux notes épicées.

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.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 25.05.2019