

Curcuma

NOM LATIN : Curcuma Longa

FAMILLE : Zingibéracées



PARTIES DISTILLEES : Rhizomes.

PROVENANCE : Inde, Madagascar.

UN PEU D'HISTOIRE :



Rattaché à la famille des zingibéracées, le curcuma est le nom donné à une plante tropicale originaire d'Inde et d'Asie du Sud Est. Ce terme est très employé en cuisine, et pour cause, le rhizome de cette plante aromatique est à l'origine de l'épice du même nom.

La plante herbacée vivace est arrivée en France au Moyen-Age, car liée à la route des épices, elle était importée en grandes quantités au 18ème siècle par les compagnies marchandes.

L'épice est surnommée le Safran des Indes du fait de son origine.

Au Moyen-Âge, le curcuma était utilisé comme :

- Colorant pour cacheter les lettres à l'aide des sceaux en forme de petits pains à cacheter.
- Couleur pour réaliser des peintures.

DISTILLATION :

Les rhizomes issus de la plante donnent une huile essentielle jaune pâle à jaune foncé et épicée.



Lieu dit Montgenest

42600 VERRIERES EN FOREZ

Tél. 04 77 76 58 85 - Fax 04 77 76 58 86

contact@abiessence.com

www.abiessence.com