

SAÚDE					
Resfriado			CA		M
Bronquite					M
Rinite	M		I		UC
Sinusite			CA		M
Tosse		CA			M
Dores reumáticas					M
Indigestão		C			M
Enjoos					I
Mau hálito					SB
BELEZA					
Manchas de pele					UC
Crescimento capilar					UC
Couro cabeludo					
•Refrescante					UC
•Antisséptico					UC
Celulite			M		UC
Varizes					M
EMOCIONAL					
Fadiga mental	A	B	CA	EP	M
Depressão	A	B	CA	EP	M
Estafa	A	B	CA	EP	M
Medo	A	B	CA	EP	M
Falta de atenção	A	B	CA	EP	M
Indisposição			B	CA	M
Dor de cabeça			CA		UT



HORTELÃ-PIMENTA

Mentha piperita

Método de extração: destilação por arraste de vapor das folhas

Componentes químicos principais: mentol, mentona

Classificação de fragrância: mentolado
Origem: Índia

A - Aromatização
AA - Água aromática
B - Banho
C - Compressa

CA - Colar aromático
EP - Escalda-pés
M - Massagem
SB - Saúde Bucal

UC - Uso cosmético
UT - Uso tópico
V - Vaporização

Este tipo de hortelã, é um híbrido entre a hortelã-d'água e a hortelã-verde. Seu óleo essencial tem aroma mentolado pois, possui alto teor de mentol e mentona. É um óleo multiuso, podendo-se destacar seus inúmeros benefícios como: analgésico, digestivo, expectorante e descongestionante, cefálico, estimulante da circulação, bactericida e repelente de mosquitos. Além de refrescante e revigorante também estimula a concentração e a motivação. Nos cuidados com a pele, é indicado no clareamento de manchas escuras, podendo ser usado em conjunto com a máscara de argila branca no tratamento.