



KARETHIC
GRAND CRU DE KARITÉ

MOUSSE ONCTUEUSE AU KARITÉ GRAND CRU

**RECETTES MAISON
PERSONNALISABLES AU
KARITE GRAND CRU**

Ingrédients

2 cuillères à soupe
de beurre de karité non raffiné

2 cuillères à soupe de l'huile végétale
selon l'action voulue (voir ci-dessous)

En option : 1 cuillère à café de Miel de fleur
de karité ou de gel d'Aloe Vera vierge



MOUSSE ONCTUEUSE VISAGE

Huile de mirabelle : *peau sèche, mixte et déshydratée*
Huile de chanvre : *peau réactive, rougeurs, couperose*
Huile de pépins de raisins ou jojoba :
peau grasse, acnéique et mixte



MOUSSE ONCTUEUSE CHEVEUX

Huile de pépins de raisins : *cheveux fins et secs*
Huile de coco : *cheveux denses et secs*
Huile d'argan : *cheveux ternes et secs*



MOUSSE ONCTUEUSE CORPS

Huile d'amandons :
peaux sèches et déshydratées



MOUSSE ONCTUEUSE MULTI FONCTIONS

Huile d'amande douce :
pour nourrir et adoucir la peau et les cheveux



Préparation

1

Si votre beurre de Karité est trop solide, assouplissez-le au bain-marie jusqu'à l'obtention d'une texture "pâte à crêpes" ou écrasez-le au préalable à froid à l'aide d'une fourchette dans un bol en inox

2

Déposez ensemble tous vos ingrédients dans votre bol ou petit saladier désinfecté

3

Fouettez la préparation à l'aide de votre fouet manuel ou électrique, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse onctueuse et légère

4

Versez la mousse dans un pot stérilisé à l'aide d'une spatule



LE VRAI PRIX DU KARITÉ BRUT

*Tout ce que vous
devez savoir pour
avoir le pouvoir de
bien choisir*



TOUT SUR LE KARITÉ GRAND CRU KARETHIC

Zéro raffinage
industriel polluant
Écologique
Frais • Certifié bio
et Équitable



POURQUOI CHOISIR LE KARITÉ DES FEMMES AFRICAINES ?

*Plus Écologique,
plus juste, plus efficace*



COMMENT RECONNAÎTRE LE VÉRITABLE BEURRE DE KARITÉ DES FEMMES AFRICAINES ?

*Sa couleur, son
origine, son arôme,
sa fraîcheur...*



CONSEILS ET PRÉCAUTIONS À PRENDRE :

La vitamine E, naturellement présente dans le beurre de Karité frais et brut, sert de conservateur. La Mousse de Karité doit être conservée à l'abri de la lumière et de la chaleur ce durant 3 mois maximum. Pensez à étiqueter vos préparations avec la date de réalisation. Testez votre préparation au creux du coude 24h avant toute utilisation.

Veillez à toujours travailler sur un plan de travail désinfecté, propre, clair et ordonné. Nettoyez et stérilisez tous vos ustensiles à l'eau chaude pour le verre ou à l'alcool à 70° pour le plastique. Respectez scrupuleusement les dosages. Privilégiez les ingrédients bruts, purs et de bonne qualité pour plus d'efficacité et une plus longue conservation.