

ACEITE ESENCIAL DE TANGERINA DANCY

CODIGO: AE-036

CITRUS RETICULATA BLANCO/ CITRUS TANGERINA

CAS 8016-85-1 FEMA 3041

Características Generales

- ❖ Se obtiene a partir de la cáscara de la Tangerina por métodos de prensado en frío (cold press).
- ❖ Se produce principalmente en USA y México.
- ❖ Su perfil es muy fresco, agradable, dulce y jugoso, característico.
- ❖ Líquido translúcido, móvil de color naranja rojizo a rojo
- ❖ Buen impacto y definición.

Perfil Sensorial

Aroma:

Fresco, dulce, jugoso, cítrico, ligeramente floral, pulpa, terpenico

Sabor:

Cítrico, frutal, dulce, floral, jugoso, ligeramente terpenico, recuerda un poco a las notas jugosas de la naranja pero con notas aldehídicas dulces.

Principales componentes: Limoneno, b-pineno, gama-terpineno, decanal



PRESENTACIONES Y USOS

- **Alimentos** Confeitería, bebidas, sabores para alimentos, frambuesa, naranja, mandarina, zanahoria, sangría
- **Bebidas** No Carbonatadas, alcohólicas carbonatadas, energéticas
- **Perfumería** Por su alto impacto en aroma y notas es utilizado ampliamente en fragancias, agua de colonia y perfumes.
- **Cosméticos** Su gran definición e impacto lo hacen un excelente producto para utilizar en cosméticos y aromaterapia.

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg