

ACEITE ESENCIAL DE NARANJA AMARGA

CODIGO : AE 050

CITRUS AURANTUM LINAEUS

CAS 68916-04-1 FEMA 2823



Características Generales

- ❖ Se cultiva en zonas tropicales y templadas de todo el mundo.
- ❖ La época de proceso es de noviembre a febrero
- ❖ Su producción es baja comparada con la de la Naranja dulce.
- ❖ Líquido translúcido, móvil de color amarillo verdoso a amarillo naranja.
- ❖ Su perfil fresco y florar lo hace ideal para fragancias.
- ❖ Buen impacto y definición

Perfil Sensorial

Aroma:

Cítrico, fresco, jugo, dulce, floral, madera, ligeras notas a mandarina.

Sabor:

Cítrico, frutal, amargo, ligeramente dulce, seco.

Principales componentes: limoneno, a-pineno, b-pineno, mirceno, linalool, acetato geranilo, b-cariofileno

PRESENTACIONES Y USOS

● Alimentos

Panificación, confitería, mermeladas y saborizantes

● Bebidas

Alcohólicas y no alcohólicas, Carbonatadas o no, jugos y smoothies

● Perfumería

Por su alto impacto en aroma y notas florales, es utilizado ampliamente en fragancias, agua de colonia y perfumes.

● Cosméticos

Su gran definición hace de este aceite un excelente producto para utilizar en cosméticos y aromaterapia.

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg