

# ACEITE ESENCIAL DE TORONJA ROJA



CODIGO: AE-042

CITRUS PARADISI

CAS 8016-20-4 FEMA 2530

## Características Generales

- ❖ Se obtiene a partir de la cáscara de la Toronja Roja por métodos de prensado en frio (cold press).
- ❖ Se produce principalmente en USA, Israel, Sudáfrica, México y Argentina.
- ❖ La época de proceso es de enero a mayo en el hemisferio norte y de mayo a septiembre en el hemisferio sur.
- ❖ Su perfil tiene notas de jugo y pulpa.
- ❖ Liquido translúcido, móvil de color amarillo ambar a rojizo.
- ❖ Buen impacto y definición.

## Perfil Sensorial

**Aroma:**  
Cítrico, frutal, fresco, jugo, ligeramente dulce, característico

**Sabor:**  
Cítrico, frutal, ligeramente dulce, jugoso, notas de pulpa, ligeramente floral y terpénico.

**Principales componentes:** Limoneno, b-pineno, myrceno, sabineno, decanal



## PRESENTACIONES Y USOS

- **Alimentos** Confitería, suplementos y saborizantes (cítricos, guayaba, piña, mango, fruta de la pasión etc.)
- **Bebidas** Alcohólicas y no alcohólicas, Carbonatadas o no, bebidas cosméticas y jugos reconstituidos
- **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.

