

ACEITE DE LIMON ITALIANO CONCENTRADO 5X

CODIGO:ES- 054

CITRUS LIMON

CAS No. 68648-39-5 FEMA 2626

Características Generales

- ❖ Se obtiene a partir de la concentración del aceite de Limón Italiano CP por destilación fraccionada al vacío. Por cada 5 kg de aceite de limón procesado se obtiene 1 kg de Limón 5x
- ❖ Debido a su menor contenido de terpenos y compuestos volátiles es menos propenso a oxidación. Ideal para aplicaciones que requieren procesos térmicos como horneados o secados.
- ❖ Su perfil es muy fresco, con carácter, dulce frutal, aldehídico con reminiscencia floral.
- ❖ Líquido translúcido, móvil de color amarillo pálido a amarillo verdoso.
- ❖ Contiene mínimo 5.7% de aldehídos.

Perfil Sensorial

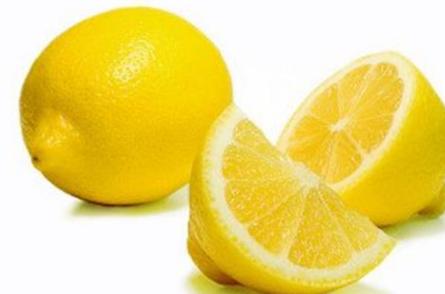
Aroma:

Cítrico, fresco, dulce, jugo, floral, ligeramente herbal

Sabor:

Cítrico, frutal, dulce, floral, ligeramente ácido, ligeramente herbal.

Principales componentes: d-limoneno, gamma terpineno, citral, alfa terpineol.



PRESENTACIONES Y USOS

● Alimentos

Panificación, confitería, mermeladas.



● Bebidas

Alcohólicas y no alcohólicas,

● Saborizantes

Se utiliza en saborizantes para alimentos y farmacia, como naranja, limón, cola, gengibre, blackberry, sangría, sabores para tabaco,

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg