

ACEITE DE LIMON PERSA CONCENTRADO 5X

CODIGO: ES-024

CITRUS LATIFOLIA

CAS No. 8008-26-2 FEMA 4744

Características Generales

- ❖ Se obtiene a partir de la concentración del aceite de Limón Persa 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, cítrico, a jugo de limón recién exprimida con un buen balance entre notas de jugo, pulpa y cáscara.
- ❖ Líquido de color verde oscuro.
- ❖ Alto contenido de aldehídos como citral, mínimo 11 %.

Perfil Sensorial

Aroma:

Cítrico, fresco, verde, herbal, intenso, a jugo, ciertas notas de pulpa y buena intensidad de notas de cáscara

Sabor:

Cítrico, frutal, verde, ácido, ligeramente dulce, ligeramente herbal. Cáscara.

Principales componentes: d-limoneno, gamma terpineno, citral



PRESENTACIONES Y USOS

Alimentos

Sazonadores para botanas, aderezos y mayonesas, confitería, saborizantes cítricos, además de combinaciones de cítricos, sabores de cola y algunos especiados etc.

Bebidas

Alcohólicas y no alcohólicas, carbonatadas, energéticas etc.

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg