

ACEITE DE TANGERINA DANCY CONCENTRADO 5X

CODIGO: ES 009

CITRUS RETICULATA BLANCO/ CITRUS TANGERINA

CAS 8016-85-1 FEMA 3041

Características Generales

- ❖ Se obtiene a partir de la concentración del aceite de Tangerina CP por destilación fraccionada al vacío. Por cada 5 kg de aceite de tangerina procesado se obtiene 1 kg de Tangerina 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, dulce, frutal, ligeramente floral, con notas de cáscara y pulpa.
- ❖ Líquido translúcido, móvil de color naranja rojizo a rojo

Perfil Sensorial

Aroma:

Cítrico, fresco, dulce, jugo, floral, ligeramente herbal, caramélico, aldehídico, cáscara.

Sabor:

Cítrico, frutal, dulce, floral, ligeramente ácido, caramélico, aldehídico y terpenico.

Principales componentes: Limoneno, gama-terpineno, decanal



PRESENTACIONES Y USOS

● Alimentos

Panificación, confitería,
mermeladas y
saborizantes cítricos,
melón, vainilla, menta,
banana, manzana,
chabacano y cola

● Bebidas

No Carbonatadas, alcohólicas
carbonatadas, energéticas

● 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