

ACEITE DE TORONJA BLANCA CONCENTRADO 5X

CODIGO: ES-035

CITRUS PARADISI

CAS 68916-46-1 FEMA 4847

Características Generales

- ❖ Se obtiene a partir de la concentración del aceite de Toronja CP por destilación fraccionada al vacío. Por cada 5 kg de aceite de toronja procesada se obtiene 1 kg de Toronja 5x.
- ❖ Debido a su menor contenido de terpenos y compuestos volátiles es menos propenso a oxidación.
- ❖ Presenta menos pérdida de componentes en aplicaciones que requieren procesos térmicos como horneados o secados.
- ❖ Su perfil tiene notas de jugo, pulpa, intenso a cáscara. Buen impacto y definición
- ❖ Líquido translúcido, móvil de color amarillo intenso a ámbar.

Perfil Sensorial

Aroma:

Cítrico, fresco, jugo, ligeramente dulce, característico

Sabor:

Cítrico, frutal, ligeramente dulce, ligeramente jugoso, notas de pulpa

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



PRESENTACIONES Y USOS

● **Alimentos** Confeitería, suplementos y saborizantes (da carácter fresco y de fruta no madura en sabores cítricos y tropicales)

● **Bebidas** Alcohólicas y no alcohólicas, Carbonatadas o no, bebidas cosméticas y jugos reconstituidos

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg