

ESENCIA DE NARANJA

CÓDIGO: ES-008

CITRUS SINENSIS

CAS 68514-75-0 FEMA 2821



Características Generales

- ❖ Líquido Destilado Volátil Incoloro a ligeramente amarillo obtenido como subproducto del proceso de concentración del jugo fresco de naranja.
- ❖ Compuesto principalmente del monoterpeno d-limoneno, 93 - 95%.
- ❖ Posee notas dulces e intensas características a jugo fresco de naranja.
- ❖ Producto grado alimenticio, por lo que es usado ampliamente en la industria de sabores cuando se requieren notas de jugo fresco.

Perfil Sensorial

Aroma:

Jugo de naranja, verde, fresco, ligeramente herbal

Sabor:

Jugo de naranja fresco con ligeras notas de zumo.

Principales componentes: D-limoneno, b-pineno, sabineno, butirato de etilo.

PRESENTACIONES Y USOS

● Alimentos y Bebidas

En sabores cítricos principalmente naranja, tangerina y mandarina donde se requieran notas de jugo recién preparado y en sabores tropicales como fruta de la pasión, piña, guayaba etc.

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg