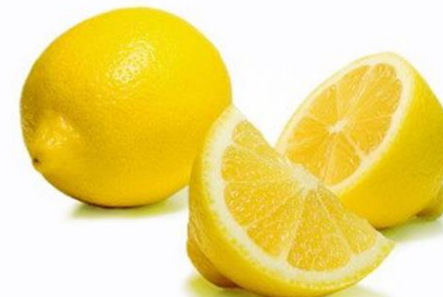


ACEITE ESENCIAL DE LIMON ITALIANO

CODIGO: AE 043

CITRUS LIMON

CAS No. 8008-56-8 FEMA 2625



Características Generales

- ❖ Se conoce también como Limón California, Limón Argentino o Limón Amarillo.
- ❖ Se obtiene a partir de la cáscara del limón por métodos de prensado en frío (cold press).
- ❖ Se produce principalmente en Argentina, Estados Unidos, Sudáfrica y España.
- ❖ Su perfil es muy fresco, dulce y floral
- ❖ Contiene muchos compuestos oxigenados y sesquiterpenos que garantizan la permanencia de aroma aun después de experimentar altas temperaturas.
- ❖ Líquido translúcido, móvil de color amarillo pálido a amarillo verdoso.
- ❖ Buen impacto, relativamente volátil

Perfil Sensorial

Aroma:

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


Sabor:

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

Principales componentes: d-limoneno, b-pineno, gamma-terpineno, citral,

PRESENTACIONES Y USOS

● Alimentos

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

● Bebidas

Alcohólicas principalmente

● Perfumería

Por su alto impacto en aroma y notas es utilizado ampliamente en fragancias, agua de colonia y perfumes.

● 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