

ACEITE ESENCIAL DE LIMON MEXICANO

CODIGO: AE-041

CITRUS AURANTIFOLIA

CAS No. 8008-26-2 FEMA 2631

Características Generales

- ❖ Se conoce también como Limón Peruano, Key Lime o West Indian.
- ❖ Se obtiene por medio de un proceso de destilación por arrastre de vapor a partir del fruto del mismo nombre.
- ❖ Su perfil es muy fresco, cítrico, ligeramente dulce, ligeramente ácido, ligeramente herbal.
- ❖ Líquido de color amarillo pálido a incoloro.

Perfil Sensorial

Aroma:

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

Sabor:

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

Principales componentes: d-limoneno, gamma terpineno, terpinoleno, alfa terpineol, beta pineno, alfa pineno, citral.



PRESENTACIONES Y USOS

Alimentos

Sazonadores para botanas, confitería, saborizantes cítricos, además de combinaciones de cítricos, sabores de cola etc.

Bebidas

Alcohólicas y no alcohólicas, sobre todo bebidas carbonatadas sabor cola, etc.

Perfumería

Por su aroma entre dulce y fresco es utilizado en la elaboración de fragancias finas y de productos del hogar. En cosméticos y aromaterapia.

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg