

# ACEITE ESENCIAL DE LIMON PERSA

CODIGO: AE 034

CITRUS LATIFOLIA

CAS No. 8008-26-2 FEMA 4744



## Características Generales

- ❖ Se conoce también como Limón Tahití o Limón sin semilla.
- ❖ Se produce principalmente en México, Brasil y Peru.
- ❖ Se obtiene a partir de la cáscara del limón persa por métodos de prensado en frío ( cold press).
- ❖ Su perfil es muy fresco, cítrico, a jugo de limón recién exprimida, ácido, muy fragante.
- ❖ Líquido móvil de color verde intenso.

## Perfil Sensorial

### Aroma:

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

### Sabor:

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

**Principales componentes:** d-limoneno, alfa pineno, beta pineno, gamma terpineno, citral

## PRESENTACIONES Y USOS

### Alimentos

Sazonadores para botanas, aderezos y mayonesas, confitería, En sabores cítricos, además de melón, vainilla, menta, banana, manzana, chabacano, cola etc.

### Bebidas

Alcohólicas y no alcohólicas, carbonatadas, energéticas etc.

### Perfumería

Por su aroma fresco y herbal es utilizado en fragancias, agua de colonia y perfumes.

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg