

# ACEITE ESENCIAL DE MANDARINA VERDE SICILIANA

CODIGO: AE 049

CITRUS RETICULATA BLANCO

CAS No. 8008-31-9 FEMA 2657

## Características Generales

- ❖ Se conoce también como Mandarina Italiana o Mandarina Verde.
- ❖ Se obtiene a partir de la cáscara de la mandarina verde por métodos de prensado en frío ( cold press).
- ❖ Se produce principalmente en Italia y Brasil.
- ❖ Su perfil es muy aromático, fresco, verde, característico
- ❖ Líquido translúcido color verde esmeralda a verde oscuro.

## Perfil Sensorial

**Aroma:**

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

**Sabor:**

Cítrico, frutal, dulce, floral, caramélico, ligeramente ácido, ligeramente verde, ligeramente graso ( aldehídico)

**Principales componentes:** d-limoneno, gama-terpineno, n-metil antranilato



## PRESENTACIONES Y USOS

### ● Alimentos

Panificación, confitería, mermeladas y saborizantes cítricos, para dar notas dulces y más pesadas en naranjas, otros sabores como chabacano, plátano, ponche citrico, blackberry, mango, melón, tuttifrutti.

### ● Bebidas

Alcohólicas, energéticas, rehidratantes

### ● 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