

ACEITE ESENCIAL DE NARANJA

CODIGO: AE-037

CITRUS SINENSIS

CAS 8008-57-9 FEMA 2825



Características Generales

- ❖ Se obtiene a partir de la cáscara de la naranja por métodos de prensado en frío (cold press)
- ❖ Las épocas de procesamiento son de Diciembre a Mayo en el hemisferio norte, y de Julio a Diciembre en el hemisferio sur.
- ❖ Líquido translúcido, móvil de color amarillo claro a amarillo intenso o ambar.
- ❖ Notas exquisitas, muy definidas y características al jugo de la fruta.

Perfil Sensorial

Aroma:

Cítrico, fresco, pulpa, característico de la fruta generalmente en su punto sazón, ligeras notas de cáscara y albedo.

Sabor:

Cítrico, frutal, ligeramente dulce, fresco, notas de pulpa, ligeras notas de cascara, ligeramente verde.

Principales componentes: decanal, mono-terpenos, sesquiterpenos, sinensal y otros aldehídos

PRESENTACIONES Y USOS

● Alimentos

Confitería, mermeladas. y saborizantes 

● Bebidas

Alcohólicas y no alcohólicas, Carbonatadas o no, bebidas cosméticas, jugos concentrados y reconstituidos

● Perfumería y Cosméticos

Excelente para uso en fragancia fina, para productos del hogar y aromatizantes.

● Limpieza

Como solvente biodegradable y desengrasante en productos ecológicos de limpieza industrial

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg