

# ACEITE ESENCIAL DE TORONJA BLANCA

CODIGO: AE-039

CITRUS PARADISI

CAS 8016-20-4 FEMA 2530

## Características Generales

- ❖ Se obtiene a partir de la cáscara de la Toronja Blanca por métodos de prensado en frío (cold press).
- ❖ Se produce principalmente en USA, Israel, Sudáfrica, México y Argentina.
- ❖ La época de proceso es de enero a mayo en el hemisferio norte y de mayo a septiembre en el hemisferio sur.
- ❖ Su perfil tiene notas de jugo y pulpa. Buen impacto y definición
- ❖ Líquido translúcido, móvil de color amarillo claro a amarillo ambar,
- ❖ Preferido para usarse en aplicaciones de fragancias por su bajo color.

## Perfil Sensorial

**Aroma:**

Cítrico, fresco, ligeramente terpenico, herbal, floral característico

**Sabor:**

Cítrico, frutal, ligeramente dulce, ligeramente jugoso, notas de pulpa

**Principales componentes:** Limoneno, b-pineno, myrceno, sabineno, decanal



## PRESENTACIONES Y USOS

● **Alimentos** Confitería, suplementos y saborizantes( kiwi, piña, mango, guayaba y para dar impacto a sabores cítricos)

● **Bebidas** Alcohólicas y no alcohólicas, Carbonatadas o no, bebidas cosméticas y jugos reconstituidos

● **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