

ACEITE ESENCIAL DE LIMON MEXICANO PRENSADO EN FRIO TIPO A

CODIGO: AE-045

CITRUS AURANTIFOLIA

CAS No. 8008-26-2 FEMA 4743

Características Generales

- ❖ Se conoce también como Limón Peruano, Key Lime, West Indian, Limón Centrifugado.
- ❖ Se obtiene separando por centrifugación la emulsión jugo-aceite obtenida mediante el prensado en frío del fruto del mismo nombre.
- ❖ Su perfil es muy fresco, verde, ácido, ligeramente herbal, dulce, ligeramente caramélico.
- ❖ Líquido de color amarillo verdoso a verde oscuro..

Perfil Sensorial

Aroma:

Cítrico, fresco, verde, ácido, ligeramente dulce, fresco.

Sabor:

Cítrico, frutal, ácido, verde, ligeramente herbal, ligeramente caramélico

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



PRESENTACIONES Y USOS

Alimentos

Confitera, saborizantes cítricos, además de combinaciones de cítricos, sabores de cola y algunos especiados etc.

Bebidas

Alcohólicas y no alcohólicas, carbonatadas, energéticas.

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg