

ACEITE DE MANDARINA VERDE SICILIANA CONCENTRADO 5X

CODIGO: ES-036

CITRUS RETICULATA BLANCO

CAS No. 8008-31-9 FEMA 2657

Características Generales

- ❖ Se obtiene a partir de la concentración del aceite de Mandarina Verde CP por destilación fraccionada al vacío. Por cada 5 kg de aceite de mandarina procesado se obtiene 1 kg de mandarina verde 5x
- ❖ Debido a su menor contenido de terpenos y compuestos volátiles es menos propenso a oxidación. Ideal para aplicaciones que requieren procesos térmicos como horneados o secados
- ❖ Su perfil es dulce, verde, cáscara, aldehydico, notas de jugo y pulpa, bien balanceado
- ❖ Líquido translúcido, móvil de color verde oscuro.

Perfil Sensorial

Aroma:

Cítrico, fresco, dulce, jugo, pulpa, verde, cáscara

Sabor:


Cítrico, frutal, dulce, floral, ligeramente ácido, ligeramente herbal, verde, cáscara

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



PRESENTACIONES Y USOS

Alimentos

Panificación, confitería, mermeladas y saborizantes cítricos, melón, ciruela,  durazno, starfruit.

Bebidas

Alcohólicas, rehidratantes

energéticas,

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