

ACEITE DE TORONJA ROJA CONCENTRADO 5X

CODIGO: ES-081

CITRUS PARADISI

CAS 68916-46-1 FEMA 4847

Características Generales

- ❖ Se obtiene a partir de la concentración del aceite de Toronja CP por destilación fraccionada al vacío. Por cada 5 kg de aceite de toronja procesada se obtiene 1 kg de Toronja 5x.
- ❖ Debido a su menor contenido de terpenos y compuestos volátiles es menos propenso a oxidación.
- ❖ Presenta menos pérdida de componentes en aplicaciones que requieren procesos térmicos como horneados o secados.
- ❖ Líquido translúcido, móvil de color ambar oscuro a rojo oscuro.
- ❖ Buen impacto y definición.

Perfil Sensorial

Aroma:

Cítrico, fresco, ligeras notas de jugo, lig. dulce, cáscara, terpénico

Sabor:

Cítrico, frutal, ligeramente dulce, ligeramente jugoso, notas de pulpa y cáscara.

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



PRESENTACIONES Y USOS

● **Alimentos** Confeitería, suplementos y saborizantes(sabores de frutos tropicales, para dar notas de pulpa a sabores cítricos, etc)

● **Bebidas** Alcohólicas y no alcohólicas, Carbonatadas o no, bebidas cosméticas, energizantes y deportivas en las que haya que cubrir ciertas notas de sales o vitaminas.

