

Aceite esencial de naranja

El aceite esencial de naranja prensado en frío es aceite de naranja puro obtenido durante el prensado de la piel de las naranjas españolas. El producto es obtenido únicamente por medios físicos. Después de la extracción, el aceite es sometido a un proceso de winterización a bajas temperaturas durante semanas.

Características físicas y químicas

Parámetro	Objetivo
Pureza (%)	>99%
Contenido de aldehído (como % Decanal)	1-X%
Índice de refracción (20°C)	1.4-1.4
Cera (%)	≤ 1
Densidad (20°C)	0.X-0.X

Condiciones de almacenamiento

	Objetivo	Min.	Max.
Vida útil- Total, meses	–	–	XX
Tª de almacenamiento (°C)	2	–	5

El aceite de naranja **cold pressed** (prensado en frío) es aceite puro de naranja que se obtiene del prensado de la piel de naranjas españolas (*Citrus sinensis*). El producto **se obtiene únicamente por medios físicos**. Tras la extracción, el aceite se somete a un proceso de *winterización* de varias semanas.

El aceite se encuentra en la parte más externa de la fruta (flavedo y albedo) -la piel o cáscara- en forma de pequeñas glándulas oleaginosas. Los aceites esenciales son los responsables del aroma de la fruta.

Obtenemos el aceite de naranja por medio del prensado en frío (o *cold press*), ya que esta técnica **permite mantener todos los componentes del aceite intactos**. En cuanto al proceso, una acción mecánica en la piel (mediante agua a presión) hace que se rompan las glándulas oleaginosas y se libere el aceite.

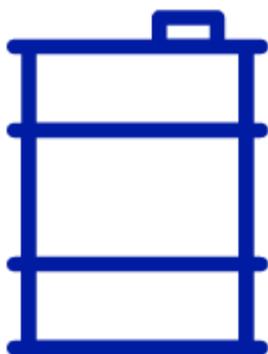
Este aceite, junto con el agua utilizada para su extracción, sigue un proceso de varias fases de centrifugación para separarlo del agua.

Nuestro aceite esencial de naranja (CPO) **tiene numerosas aplicaciones debido a sus propiedades y beneficios**; industria alimentaria y de bebidas, productos de cuidado personal (cosmética y fragancias), industria farmacéutica, productos de limpieza del hogar, etc. De hecho, el aceite de naranja es el aceite cítrico más potente contra las inflamaciones, dolores o infecciones.

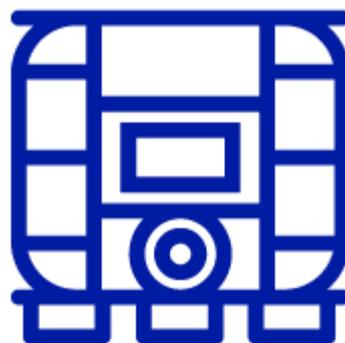
En cuanto a sus características organolépticas, el aceite esencial de naranja **tiene un aroma característico, fresco, puro sin aromas extraños y tiene un color típico naranja rojizo**.

El aceite de naranja *cold pressed* **es 100% natural**; está libre de la adición de conservantes y colorantes.

Formatos:



Bidones de 185kg



GRG de 850kg

Para otros formatos consulta con nosotros

Aceite esencial de mandarina

El aceite esencial de mandarina prensado en frío es aceite de mandarina puro obtenido durante el prensado de la piel de mandarinas españolas. El producto es obtenido únicamente por medios físicos. Después de la extracción, el aceite es sometido a un proceso de winterización a bajas temperaturas durante semanas.

Características físicas y químicas

Parámetro	Objetivo
Pureza (%)	>99%
Contenido de aldehído (como % Decanal)	> 0,X%
Índice de refracción (20°C)	1,X-1,Y
Cera (%)	≤ 1
Densidad (20°C)	0.8-0.Y

Condiciones de almacenamiento

	Objetivo	Min.	Max.
Vida útil- Total, meses	–	–	XX
Tª de almacenamiento (°C)	2	–	5

El aceite de mandarina *cold pressed* (prensado en frío) es aceite puro de mandarina que se obtiene del prensado de la piel de mandarinas españolas (*Citrus reticulata*). El producto **se obtiene únicamente por medios físicos**. Tras la extracción, el aceite se somete a un proceso de *winterización* de varias semanas.

El aceite se encuentra en la parte más externa de la fruta (flavado y albedo) -la piel o cáscara- en forma de pequeñas glándulas oleaginosas. Los aceites esenciales son los responsables del aroma de la fruta.

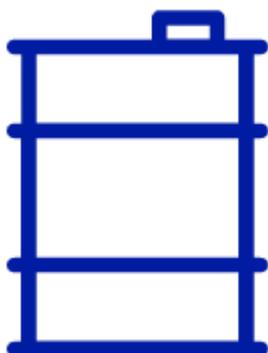
Obtenemos el aceite de mandarina por medio del prensado en frío (o *coldpress*), ya que esta técnica permite mantener todos los componentes del aceite intactos. En cuanto al proceso, una acción mecánica en la piel (mediante agua a presión) hace que se rompan las glándulas oleaginosas y se libere el aceite. Este aceite, junto con el agua utilizada para su extracción, sigue un proceso de varias fases de centrifugación para separarlo del agua.

Nuestro aceite esencial de mandarina (CPO) tiene **numerosas aplicaciones debido a sus propiedades y beneficios**; industria alimentaria y de bebidas, productos de cuidado personal (cosmética y fragancias), industria farmacéutica, productos de limpieza del hogar, etc.

En cuanto a sus características organolépticas, el aceite esencial de mandarina **tiene un aroma característico, fresco, puro sin aromas extraños y tiene un color típico naranja rojizo**.

El aceite de mandarina *cold pressed* es 100% natural; está libre de la adición de conservantes y colorantes.

Formatos:



Bidones de 185kg



GRG de 850kg

Para otros formatos consulta con nosotros