

Bergamote pressée à froid

Citrus aurantium bergamia

La bergamote pressée à froid est obtenue par pression à froid de la pelure du fruit du *Citrus aurantium bergamia*.

Profil olfactif

Frais, vif et piquant

Apparence

Vert à vert-jaune ou brun-jaune

Botanique

Le *Citrus aurantium bergamia* est un arbre à feuillage persistant appartenant à la famille des *Rutacées*. Il mesure entre 3 et 5 mètres de haut (10 à 16 pieds). Il a des feuilles vert foncé, cireuses, elliptiques ou ovoïdes, qui sont attachées à un pétiole. Le fruit est de taille moyenne, légèrement en forme de poire, avec une pelure fine, rugueuse et verte.

Ethnobotanique

La bergamote a des racines profondes en Méditerranée, en particulier dans le sud de l'Italie. Au fil du temps, sa culture s'est étendue à diverses régions d'Europe et du reste du monde. Elle a été principalement utilisée en médecine traditionnelle et à des fins culinaires.

Utilisations/application

La bergamote pressée à froid est utilisée dans les secteurs des parfums fins, des cosmétiques, des saveurs, et de l'aromathérapie. ^[1, 2, 3]

Informations techniques

CAS	8007-75-8
INCI	CITRUS AURANTIUM BERGAMIA PEEL OIL
FEMA	2153
N° EC	289-612-9
Nom botanique	<i>Citrus aurantium bergamia</i>
Famille botanique	<i>Rutaceae</i>
Synonymes acceptés	<i>Citrus aurantium var. bergamia</i> , <i>Citrus bergamia</i>
Noms communs	Huile de bergamote
Origine	Italie
Méthode de culture	Plantation / Récolte sauvage
Période de récolte	De novembre à mars
Partie de la plante utilisée	Pelure du fruit

Méthode d'extraction	Pression à froid
Composants principaux	Limonène, Acétate de linalyle, Linalol, alpha-Pinène, bêta-Pinène, gamma-Terpinène, p-Cymène ^{1, 4]}
Indice de réfraction à 20 °C (FCC)	1,465 - 1,468
Densité spécifique à 25 °C (FCC)	0,871 - 0,879

Certificat d'analyse

FDS	Sans OGM
Qualité alimentaire	Allergène
Déclaration naturelle	Prop 65
Déclaration d'origine	

Certifications et déclarations

