

Pamplemousse blanc pressé à froid

Citrus paradisi

Le pamplemousse blanc pressé à froid est obtenu par pression à froid de la pelure du fruit du *Citrus paradisi*.

Profil olfactif

Frais, piquant et acidulé

Apparence

Transparent à jaune pâle

Botanique

Le *Citrus paradisi* est un arbre à feuillage persistant appartenant à la famille des Rutacées. Il atteint une hauteur de 5 à 6 mètres (16 à 20 pieds). Il possède des feuilles vert foncé, brillantes, ainsi que des fleurs blanches parfumées qui apparaissent en grappes. Le fruit est de taille moyenne, avec une forme ronde ou légèrement oblate, et une pelure lisse de couleur jaune pâle.

Ethnobotanique

Le pamplemousse est originaire des Antilles. Sa culture s'est ensuite étendue à l'Amérique centrale, où il a été principalement utilisé en médecine traditionnelle et à des fins culinaires.

Utilisations/application

Le pamplemousse blanc pressé à froid est utilisé dans les secteurs des saveurs, de l'aromathérapie, des cosmétiques, des parfums d'ambiance et des parfums fins. ^[1, 2, 3]

Informations techniques

CAS	8016-20-4	Méthode d'extraction	Pression à froid
INCI	CITRUS PARADISI PEEL OIL	Composants principaux	Limonène, Sabinène, bêta-Myrcène, alpha-Pinène, Octanal, Décanal, Nootkatone ^[4, 5]
FEMA	2530	Indice de réfraction à 20 °C (FCC)	1,475 - 1,478
N° EC	289-904-6	Densité spécifique à 25 °C (FCC)	0,848 - 0,856
Nom botanique	<i>Citrus paradisi</i>	Certificat d'analyse	
Famille botanique	Rutaceae	FDS	Sans OGM
Synonymes acceptés	<i>Citrus x paradisi</i>	Qualité alimentaire	Allergène
Noms communs	Huile de pamplemousse blanc	Déclaration naturelle	Prop 65
Origine	États-Unis	Déclaration d'origine	
Méthode de culture	Plantation	Certifications et déclarations	
Période de récolte	D'octobre à janvier		
Partie de la plante utilisée	Pelure du fruit		

