

Tangerine pressée à froid

Citrus reticulata

La tangerine pressée à froid est obtenue par pression à froid de la pelure du fruit du *Citrus reticulata*.

Profil olfactif

Doux, piquant et acidulé

Apparence

Orange-rouge à orange-brun

Botanique

Le *Citrus reticulata* est un arbre à feuillage persistant appartenant à la famille des Rutacées et mesurant entre 4 et 8 mètres (13-26 pieds). Il possède des feuilles ovales de couleur foncée et des fleurs blanches et parfumées qui apparaissent en grappes. Le fruit est de taille petite à moyenne et a une forme légèrement sphérique, oblate, avec une pelure souple de couleur orange-rouge.

Ethnobotanique

Les tangerines sont originaires de l'Asie du Sud-Est. Leur culture s'est étendue vers l'ouest, le long des routes commerciales, vers la Méditerranée, et ensuite vers le sud des États-Unis. Elles étaient principalement utilisées en médecine traditionnelle et à des fins culinaires.

Utilisations/application

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

Informations techniques

CAS	8016-85-1
INCI	CITRUS RETICULATA (TANGERINE) PEEL OIL
FEMA	3041
N° EC	297-672-2
Nom botanique	<i>Citrus reticulata</i>
Famille botanique	Rutaceae
Synonymes acceptés	<i>Citrus tangerine</i> , <i>Citrus deliciosa</i>
Noms communs	Huile essentielle de tangerine
Origine	Mexique / États-Unis
Méthode de culture	Plantation
Période de récolte	De décembre à mars
Partie de la plante utilisée	Pelure du fruit
Méthode d'extraction	Pression à froid

Composants principaux

Limonène, bêta-Myrcène, alpha-Pinène ^[4]

Indice de réfraction à 20 °C (FCC) 1.473 - 1.476

Densité spécifique à 25 °C (FCC) 0.844 - 0.854

Certificat d'analyse

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

Certifications et déclarations

