



LIMEOLJA EKO
art nr 1957

FRAMTAGNING AV OLJAN

Familj: Rutaceae
Släkte: Citrusfrukt
Art: Citrus aurantifolia

Aromen utvinns genom kallpressning av limefruktens skal. Denna kallas för eterisk olja och innehåller enbart flyktiga aromämnen. Den innehåller således inte till exempel garvämnen, skumämnen, cellulosa, vitaminer och så vidare, som kan finnas i pressmaterialet. Oljan finns alltså naturligt i limens skal, det är den du doftar när du skalar en lime, men inte alls i så hög koncentration som du finner i denna olja.

Pressningen sker på anläggningar där man enbart jobbar med denna typen av framtagning, man jobbar aldrig med andra produkter i samma lokaler som exempelvis vete, nötter och mjölk. I vår produktion, där oljorna sedan tappas upp i mindre flaskor, hanteras inte heller några sådana ämnen och fyllningen sker i separata rum enligt livsmedelslagstiftning.

KONSERVERING - INNEHÅLL - ALLERGENER

Eteriska oljor är självkonserverande och innehåller således inga andra ämnen eller konserveringsmedel.

Detta är en 100 % ren eterisk olja och innehåller därav inga, enligt branschens kunskap, kända livsmedelsallergener som gluten, laktos, ägg, nötter eller liknande. Är man allergisk mot råvaran, i detta fall limeskal, ska man undvika denna olja.

ÖVRIGA UPPLYSNINGAR

Oljan skall inte förtäras ren utan den är till för att blandas ut som smaksättare i olika maträtter, karameller, glass, drycker, choklad, dressingar, desserter, fruktsallad med mera. Sätt er noga in i hur man använder eterisk olja i mat innan ni börjar använda den, information om detta hittar ni bland annat i våra böcker "Karamell kokboken" och "Aromaköket" och i vår informationsbroschyr "Aromaköket".

PRODUKTSPECIFIKATION

Blandbar med	Etanol, vegetabiliska oljor och fetter., honung, sirap.
Organoleptiska egenskaper	
Färg	Gulgrön till olivgrön
Doft	Karakteristisk citrusdoft
Utseende/Form	Flytande vätska
Fysiokemiska egenskaper	
Flampunkt	46-54 °C

