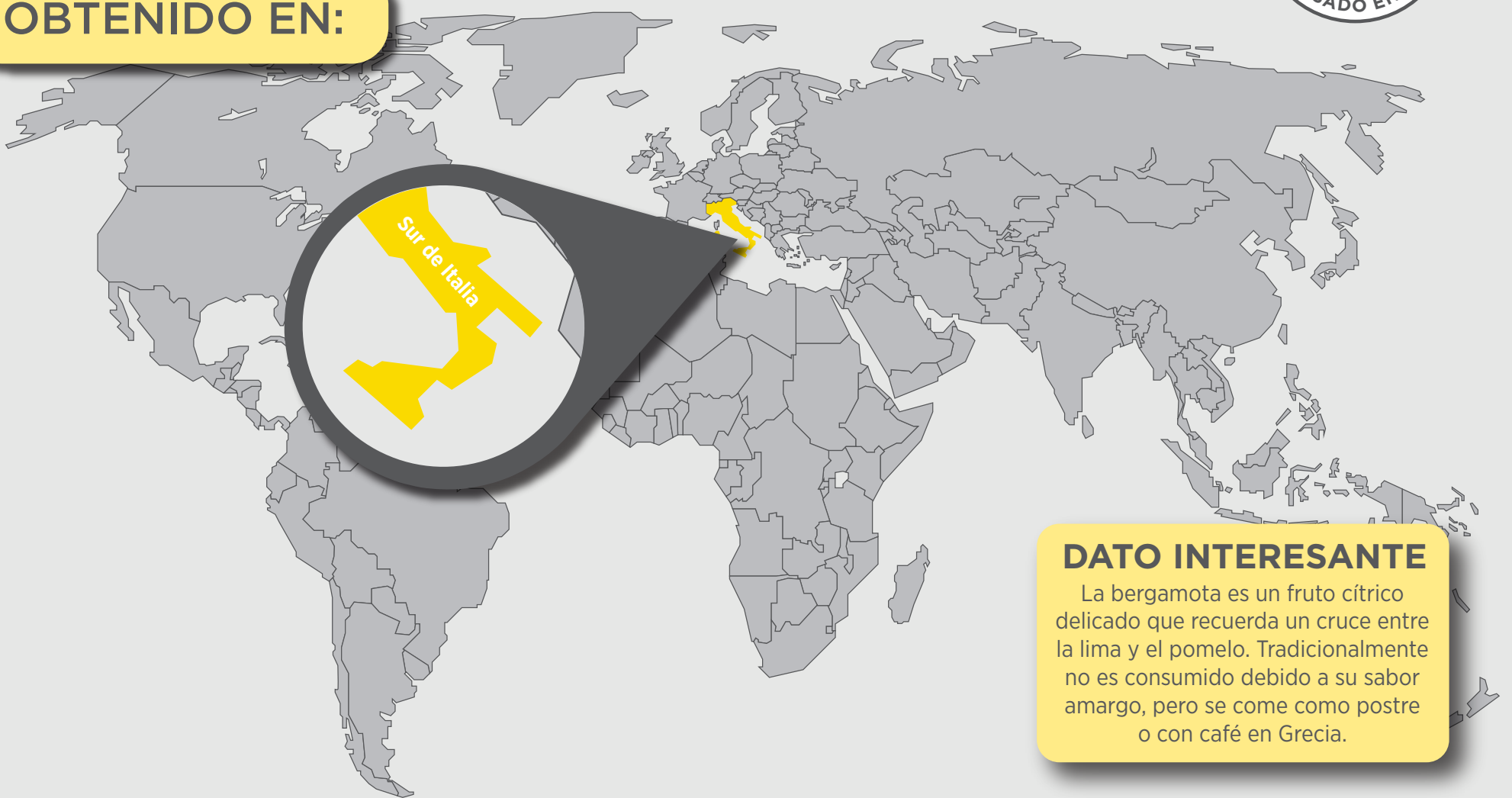


Bergamot (bergamota)



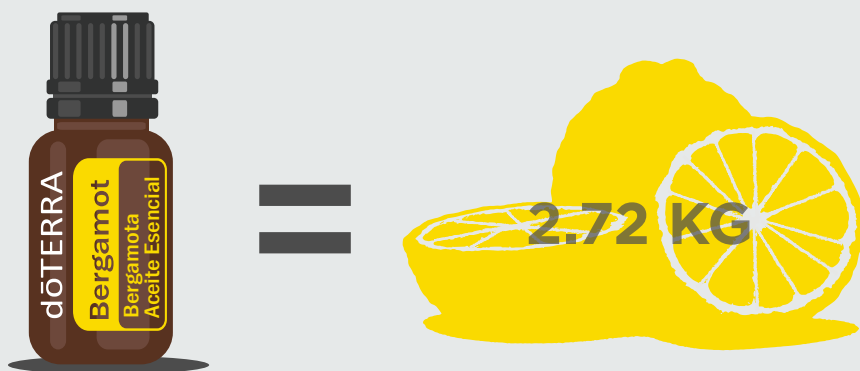
OBTENIDO EN:



DATO INTERESANTE

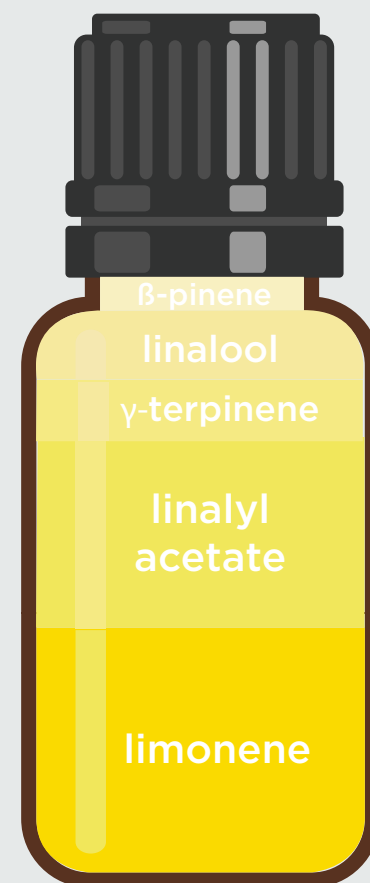
La bergamota es un fruto cítrico delicado que recuerda un cruce entre la lima y el pomelo. Tradicionalmente no es consumido debido a su sabor amargo, pero se come como postre o con café en Grecia.

CUÁNTO SE NECESITA PARA HACER UNA BOTELLA:



Se necesitan aproximadamente 2.72 kilogramos de cáscaras de bergamota para producir 15 mL de aceite esencial de Bergamot (bergamota).

QUÍMICA:



Los constituyentes químicos principales del aceite de Bergamot (bergamota) son β -pinene, linalool, γ -terpinene, linalyl acetate y limonene.

Este gráfico representa los compuestos químicos más prevalentes en este aceite esencial. Se pueden encontrar otros constituyentes.

INVESTIGACIÓN:

121

Estudios publicados acerca de los beneficios de la bergamota

Cifras publicadas por PubMed hasta diciembre de 2017.

DATO INTERESANTE

El té Earl Grey se crea añadiendo bergamota al té negro.

TRABAJA BIEN CON:

