ACEITES ESENCIALES

INFORME DE MERCADO

PRIMAVERA 2025

LOS AÑOS LOCOS

Ultra International

www.ultranl.com

Bulgaria
página 17
Aceite de Lavanda
Aceite de Melisa
Aceite de Rosa

Italia
página 40 - 41
Aceite de Naranja Sanguina
Aceite de Limón
Aceite de Mandarina

EE. UU.
página 49
Aceite de limón
Aceite de naranja

España
página 46
Aceite de Limón

Brasil
página *16*
Aceite de Naranja

Argentina
página 5
Aceite de Limón

ARTÍCULOS

La Euforia Parisina de los Años 20 **page 6 - 12**

A Roller Coaster Ride for Brazil's Citrus Market in 2025/26 Let's buckle up and enjoy the ups and downs of the season! **page 14 - 15**

Interview **page 18 - 22**

La Euforia Parisina de los AñLos pensamientos de nuestro experto en fragancias Thomas: Elementos clave de un proceso creativo de formulación de fraganciasos 20 **page 32- 35**

La Historia Cultural del Perfume: Un Viaje a Través del Tiempo Desde la Edad de Piedra hasta el Siglo XXI **page 50- 57**

Europa del Este
páginas 24 - 27
Aceite de Salvia Esclareia
Aceite de Hierba de Cilantro
Aceite de Semilla de Cilantro
Aceite de Eneldo
Aceite de Hinojo
Aceite de Aguja de Abeto
Aceite de Lavanda Siberiana
Aceite de Salvia

India
Página 34 - 39
Aceite de Pimienta Negra
Aceite de Cardamomo
Aceite de Citronela
Aceite de Clavo
Aceite de Menta de Maíz
Aceite de Davana
Aceite de Geranio
Aceite de Geranio
Aceite de jengibre
Aceite de albahaca sagrada
Aceite de hierba de limón
Aceite de macis
Aceite de nuez moscada
Aceite de palmarosa
Aceite de menta
Aceite de vetiver

Vietnam
página 58
Aceite de albahaca
Aceite de casia

Egipto
página 28
Aceite de albahaca y linalool
Aceite de manzanilla azul
Aceite de geranio
Aceite de neroli

Sri Lanka
Página 47 - 48
Aceite de pimienta negra
Aceite de corteza de canela
Aceite de hoja de canela
Aceite de citronela
Aceite de clavo de olor
Aceite de nuez moscada

Indonesia
páginas 42 - 45
Aceite de citronela
Aceite de clavo
Aceite de nuez moscada
Aceite de pachuli
Aceite de vetiver

Volviendo con fuerza a los locos años 20

Un festín sensorial, una sinfonía de renacimiento: la primavera es una estación de despertar vibrante tras el letargo invernal. El aire frío y fresco del invierno ahora transporta la delicada fragancia de las flores que empiezan a brotar, mientras una paleta de tonos pastel transforma los paisajes. El aroma terroso del suelo húmedo se mezcla con el perfume verde y fresco de la hierba recién nacida, creando un cóctel embriagador. La primavera estimula los sentidos e inspira un renovado sentimiento de esperanza y vitalidad.

Al dejarnos envolver por esta experiencia inmersiva de sabores y fragancias, exploramos la evolución del perfume a través del tiempo. La época y el lugar que captaron nuestra atención fueron los años 20, con especial protagonismo de la influencia de París. El erudito romano Plinio el Viejo afirmó célebremente: “El perfume es el más superfluo de todos los artículos de lujo”. Y, sin embargo, a lo largo de la historia, la humanidad ha estado fascinada por el poder del aroma. Cada época tiene su propia firma olfativa, reflejo de los gustos, valores y condiciones sociales predominantes. Desde el Antiguo Egipto hasta el Imperio Romano, el perfume ha desempeñado un papel complejo que trasciende lo meramente estético.

Te invitamos a pasar las páginas de este informe y descubrir este fascinante relato aromático. Los años 20 fueron una gran fiesta que sedujo a visitantes de todo el mundo. Desde admirar los talleres de artistas hasta disfrutar de un café en La Coupole, había una magia que palpitaba en las venas de la ciudad. Los visitantes absorbían la exuberante atmósfera de un París vibrante, en pleno renacimiento cultural impulsado por la liberación y la expresión artística.

En este informe, recorremos el camino de la memoria para revivir una rapsodia parisina de los sentidos. Redescubre aquella era a través de sus momentos culturales más icónicos, los rincones ocultos de la ciudad, la revolución de la moda y los aromas y sabores que transformaron la escena parisina.

En Ultra, estamos comprometidos con los aceites: su origen, historia, producción, agricultores, procesos, calidad, distribución y sostenibilidad, en cada paso de nuestro recorrido. Nuestra constante apuesta por la calidad y el abastecimiento responsable ha forjado asociaciones duraderas. Estamos convencidos de que juntos cultivaremos un próspero 2025, arraigado en la esencia pura de los mejores aceites de la naturaleza.

Priyamvada Sanganeria
Director, Ultra International BV

ACEITE DE LIMÓN

Citrus limon (L.) Burm. F. *Argentina*

Los limones en Argentina se cultivan principalmente en las provincias del noroeste de Tucumán, Salta y Jujuy, con una producción menor en la región noreste. Las principales variedades de limón cultivadas incluyen Eureka Frost, Lisboa Frost y Limoneira 8A. Durante la última década, el sector ha recibido importantes inversiones en nuevas técnicas de producción y tecnología, destinando entre el 70% y el 75% de la producción total a la exportación de productos de limón procesados, como aceite esencial, pulpa congelada y cáscara deshidratada.

Argentina ha sido durante mucho tiempo una fuerza dominante en el mercado global de aceite esencial de limón, pero el año 2025 presenta desafíos notables. Se proyecta que la producción de limón fresco del país disminuirá en un 20%, alcanzando aproximadamente 1.38 millones de toneladas métricas. Esta disminución se debe principalmente a las lluvias excesivas durante el período de floración, lo que ha afectado la calidad y el rendimiento del fruto. Además, algunos agricultores están cambiando a cultivos más rentables, reduciendo aún más el área dedicada al cultivo de limones. Debido a esto, se espera que los precios del aceite de limón aumenten.

USD 15.00 /kilo

LA EUFORIA PARISINA DE LA DÉCADA DE 1920

El París de la década de 1920 era una fiesta multitudinaria que seducía a visitantes de todo el mundo. Desde admirar los talleres de artistas hasta disfrutar de un café en La Coupole, la ciudad respiraba un aire surrealista. Los espectadores se impregnaban de este exuberante ambiente parisino, que latía con una energía vibrante y un renacimiento cultural impulsado por la liberación y la expresión artística.

UN GLAMUROSO PARQUE INFANTIL

El París de la década de 1920 se conocía como «Les Années folles» o «Los años locos». Fue una época de liberación y exuberancia tras los horrores de la Primera Guerra Mundial. Montmartre era el corazón del glamour parisino y sede del icónico Moulin Rouge. Este legendario cabaret, con su silueta de molino de viento, era un espectáculo de vestuario deslumbrante, bailes atrevidos y un torbellino de entretenimiento. El cancán estaba de moda y el ambiente era de alegría desenfrenada. Si bien el Crazy Horse de París quizá no existiera en su forma actual en la década de 1920, el espíritu de la actuación audaz y vanguardista estaba vivo en locales de toda la ciudad. Los cabarets presentaban espectáculos innovadores, desafiando los límites y cautivando al público con su audacia.

UNA CIUDAD DE PLACERES OCULTOS

París tenía una energía contagiosa en esta década que hacía que la gente sintiera una sensación de libertad. Con ello llegó una sed de emoción y un gusto por lo prohibido. A diferencia de Estados Unidos, París ofrecía una actitud relajada hacia el alcohol, aunque aún había secretos por descubrir. Los bares clandestinos, aunque no ilegales de la misma manera que en EE.UU., aún conservaban un aire de misterio y exclusividad. Escondidos detrás de puertas sin marcar o en las trastiendas de cafés discretos, estos bares ofrecían un refugio para quienes buscaban una experiencia más íntima y aventurera.

La música jazz llenaba el aire, los cócteles clásicos e innovadores fluían libremente, y las conversaciones vibraban con la energía de una ciudad que abrazaba el cambio. Estos bares eran más que simples lugares para beber. Eran centros culturales donde artistas, escritores y socialités se mezclaban, forjando conexiones y dando forma al espíritu de la época.

Más allá de los bares clandestinos, también prosperaban los bares tradicionales y los cabarets. Pero incluso en estos lugares establecidos, se sentía la influencia del espíritu rebelde de la época. Los bares clandestinos y bares del París de los años 20 eran un reflejo de la ciudad, significando un lugar donde la tradición y la modernidad se entrelazaban, donde se susurraban secretos y se perseguían sueños.

UNA REVOLUCIÓN DE LA MODA

La influencia de este espíritu rebelde también fue visible en la escena de la moda. Atrás quedaron los corsés ajustados y los vestidos elaborados. En su lugar emergió una silueta nueva y liberada que reflejaba el rol cambiante de la mujer moderna en la sociedad. Coco Chanel estuvo a la vanguardia de esta revolución. Sus diseños enfatizaron la comodidad y la practicidad, con líneas simples y formas sueltas que permitieron a las mujeres moverse libremente. El look garçonne, con sus cinturas caídas y dobladillos más cortos, se convirtió en el estilo definitorio de la época. Esta nueva libertad en la moda se extendió más allá de la ropa de día. Los vestidos de noche brillaban con lentejuelas y cuentas, a menudo presentando escotes y espaldas atrevidamente bajos. La atención se centró en el glamour y la sofisticación, con diseñadores como Jeanne Lanvin creando vestidos exquisitos que capturaron el espíritu de la época. Si bien el vestido banana tal como lo conocemos, asociado con las icónicas actuaciones de Josephine Baker, llegó un poco más tarde en la década, es importante recordar que las semillas de este estilo audaz y expresivo ya se estaban sembrando a principios de la década de 1920. La moda parisina se trataba de traspasar los límites y abrazar la individualidad.

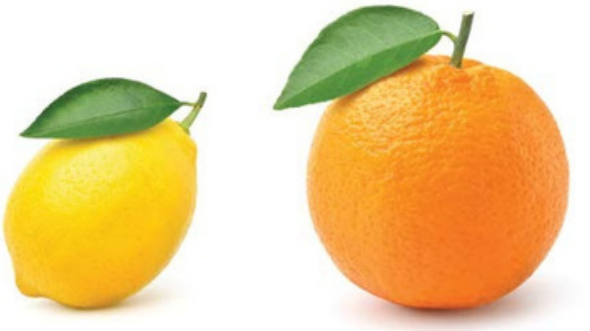
Los accesorios jugaron un papel crucial para completar el look. Los sombreros cloché eran omnipresentes, a menudo inclinados con elegancia, mientras que las largas hileras de perlas añadían un toque de elegancia. Las mujeres se volcaron en el maquillaje, y el lápiz labial intenso y las mejillas coloreadas se pusieron de moda.

El panorama de la moda en París en la década de 1920 era un reflejo de la propia ciudad: dinámico, innovador y descaradamente glamuroso. Fue una época en la que las mujeres se atrevieron a romper moldes y expresarse a través de su ropa, dejando un legado perdurable en el mundo de la moda.

UN SOPLO DE MODERNIDAD

El cambio cultural y social de esta década se extendió al mundo de las fragancias. Los aromas se consideraban más que simples olores agradables. Eran una expresión de un mundo cambiante y representaban la libertad, la independencia y la autoexpresión. Las mujeres se liberaban de las restricciones tradicionales, y sus perfumes reflejaban esta nueva sensación de liberación. Atrás quedaron los aromas pesados y abrumadores del pasado. En su lugar surgieron fragancias más ligeras y modernas que capturaron el espíritu de la época. Los perfumistas experimentaron con nuevos ingredientes y técnicas, creando aromas sofisticados y audaces.

Lanzado en 1921, Chanel No. 5 se convirtió en un clásico instantáneo. Esta icónica fragancia encarnaba a la mujer moderna, segura de sí misma, elegante y con capacidad de expresión. Su composición abstracta, floral-aldehído, fue revolucionaria y rápidamente se convirtió en una de las favoritas de las mujeres de moda. Guerlain fue otra marca que dejó huella en la escena olfativa de la década de 1920. Shalimar, con su sensual mezcla de vainilla, incienso y cítricos, fue una opción audaz y exótica. Evocaba imágenes de tierras lejanas y un romance apasionado, capturando a la perfección el espíritu aventurero de la época. Otros perfumes populares de la época fueron Arpège de Lanvin, una sinfonía floral que irradiaba feminidad, y Habanita de Molinard, una fragancia ahumada y amaderada que se consideró bastante atrevida para su época.



UN FESTÍN PARA LOS SENTIDOS

La década de 1920 también fue una época de innovación culinaria y exploración sensorial. Chefs y mixólogos traspasaban fronteras, experimentando con nuevas combinaciones y técnicas para crear experiencias culinarias emocionantes y memorables.

El mundo de la coctelería vio a los mixólogos experimentar con ingredientes aromáticos para crear brebajes únicos y tentadores. La lavanda, con sus notas florales relajantes, se utilizaba para infusionar ginebra o vodka, añadiendo un toque de elegancia a cócteles clásicos como el Aviation. Los aceites cítricos, como el limón y la naranja, eran esenciales en muchas bebidas. Aportaban un toque refrescante a cócteles como el French 75, que se convirtió en una opción popular.

En cuanto a la exploración culinaria, los chefs adoptaron el uso de hierbas y especias para realzar los sabores. El romero, con su aroma terroso y ligeramente a pino, era una opción popular para carnes y verduras asadas. El tomillo, con sus sutiles notas de menta y limón, se utilizaba para sazonar sopas, guisos y salsas. La vainilla, con su aroma cálido y reconfortante, era una de las favoritas en los postres. El extracto de almendra, con su sabor a nuez y ligeramente dulce, era otro ingrediente popular en la repostería.

La década de 1920 en París fue un torbellino de delicias sensoriales, un cóctel de revolución cultural, moda audaz, fragancias embriagantes y sabores vibrantes. Desde clubes de jazz llenos de humo hasta elegantes salones, la ciudad latía con una energía creativa que sigue vigente, dejando una huella imborrable en el mundo del arte, el estilo y la alegría de vivir.

OAKWOOD CO2

Suave y ahumado, una seductora calidez llena de alma,
Oakwood CO2 es un símbolo característico de los años 20

Ultra International

www.ultranl.com

UNA MONTAÑA RUSA PARA EL MERCADO DE CÍTRICOS DE BRASIL EN 2025/26

¡ABRÓCHATE EL CINTURÓN Y ACOMPAÑANOS EN ESTE VIAJE LLENO DE ALTIBAJOS!

By Felippe Biz
Ultra LATAM Sales Development Manager

Al comenzar el año 2025, el mercado citrícola brasileño se enfrenta tanto a oportunidades como a desafíos. Con el primer informe del año que arroja luz sobre la cosecha 2025/26, es evidente que la temporada no será nada tranquila. Desde el clima impredecible hasta la dinámica de la demanda global, la industria citrícola parece estar lista para un año de altibajos.

Perspectivas difíciles para el suministro de naranja

Viernes 3 de enero de 2025

Una vez más, la oferta de naranja en el estado brasileño de São Paulo y la región del Triángulo Mineiro podría tener dificultades para satisfacer la demanda en la temporada 2025/26. Si bien octubre de 2024 trajo lluvias muy necesarias, rompiendo casi un año de precipitaciones por debajo de la media, sus efectos siguen siendo inciertos. Los huertos, debilitados por el prolongado estrés hídrico, experimentaron una fuerte floración a mediados de octubre. Sin embargo, los expertos advierten que el clima del verano de 2025 determinará el futuro de la cosecha. Un verano caluroso podría provocar nuevos contratiempos para los huertos, ya de por sí frágiles, lo que podría limitar la oferta de naranjas.

Para febrero, se espera un panorama más claro del impacto a largo plazo de la sequía. Mientras tanto, los productores y los actores del sector se preparan para nuevos desafíos, mientras la zona citrícola lucha por recuperarse de un 2024 complicado.

TEMPORADA 2024/25: UN DECLIVE SIGNIFICATIVO

La cosecha de naranjas 2024/25 se estimó en 223,14 millones de cajas de 40,8 kg, una marcada disminución del 27,4 % en comparación con la temporada 2023/24. Según Fundecitros (Fondo de Defensa de los Cítricos), esto representa uno de los niveles de producción más bajos en años para São Paulo y el Triángulo Mineiro.

Una caída tan pronunciada en la producción ha dejado las reservas de jugo de naranja prácticamente agotadas. Cepea (Centro de Estudios Avanzados en Economía Aplicada) destaca que, incluso con la reducción de las exportaciones de jugo de naranja en la temporada 2024/25, las reservas de Brasil experimentarán una drástica disminución. Esta disminución subraya la necesidad de una cosecha 2025/26 vigorosa para asegurar, incluso mínimamente, una recuperación del sector.
Para aumentar la presión, la demanda interna sigue siendo alta: las entregas desde fábrica promedian R$ 105 (USD 17,5) por caja de 40,8 kg de naranjas.

LA DEMANDA GLOBAL Y LOS DESAFÍOS DE FLORIDA

El mercado brasileño de jugo de naranja no solo se ve afectado por problemas locales, sino también por factores globales. Florida, un actor importante en la industria citrícola, enfrenta sus propios desafíos. Según el USDA, se proyecta que la producción de naranja de Florida para 2024/25 sea de tan solo 12 millones de cajas de 40,8 kg, una disminución significativa del 20 % con respecto a la estimación de octubre de 15 millones de cajas. Esta disminución se atribuye a los efectos combinados del enverdecimiento de los cítricos y el huracán Milton, que azotó las regiones naranjeras de Florida en octubre de 2024.
Como resultado, EE. UU. necesitará importar más jugo de naranja de Brasil, lo que aumentará la presión alcista sobre los precios internos. En enero de 2025, el precio del jugo de naranja alcanzó un máximo histórico de $7,431 USD por tonelada, un aumento del 1% con respecto a los niveles de enero de 2024.

2025/26: INCERTIDUMBRE POR DELANTE

A pesar de las lluvias tardías de 2024, es improbable que la temporada 2025/26 ofrezca rendimientos superiores a la media. La floración tardía en zonas de secano y el desarrollo de los frutos por debajo de la media han generado dudas entre los expertos. Incluso los huertos de regadío, que florecieron antes en julio de 2024, presentan un rendimiento inferior. Estas condiciones, junto con la disminución de las existencias y la escasa producción, sugieren que los precios de la naranja se mantendrán altos durante 2025.

INVERSIONES EN EL CINTURÓN DE LOS CÍTRICOS

Ante la alta incidencia del enverdecimiento de los cítricos que sigue azotando São Paulo, las inversiones se están trasladando a otros estados como Mato Grosso, Paraná, Goiás y Minas Gerais. Los niveles récord de enverdecimiento de los cítricos en São Paulo en 2024 han desalentado las nuevas plantaciones, especialmente en las regiones más afectadas.
El Triángulo Minero se ha consolidado como un centro alternativo para el cultivo de naranja, pero persisten desafíos. La limitada disponibilidad de tierras y recursos hídricos para riego dificulta la expansión a gran escala.

LIMA ÁCIDA DE TAHITÍ: UNA SEÑAL DE ALIVIO

Mientras que el mercado de la naranja se enfrenta a una escasez de oferta y al alza de precios, los productores de lima Tahití tienen una historia diferente que contar. Se espera que la oferta de lima Tahití aumente a principios de 2025, con la cosecha máxima comenzando en enero y extendiéndose hasta mediados de marzo. Durante este período, es probable que los precios se mantengan bajos, lo que limitará las ganancias de los productores.

CONCLUSIÓN

El mercado brasileño de cítricos entra en 2025 con una mezcla de incertidumbre y oportunidades. Si bien las naranjas enfrentan un camino difícil, tanto a nivel nacional como internacional, las inversiones en nuevas regiones y la diversificación hacia las limas ofrecen algunos atisbos de esperanza. A la espera de las perspectivas actualizadas de febrero, la industria se prepara para otra temporada impredecible.

ACEITE DE NARANJA

Citrus sinensis Brasil

Según el informe de Fundecitrus de febrero de 2025, se prevé que la producción de naranjas de Brasil para la temporada 2024–2025 sea de 228 millones de cajas. Esto representa un aumento del 2,4 por ciento respecto al pronóstico de diciembre, que era de 223 millones de cajas. Esta recuperación anticipada se atribuye a la mejora de las condiciones climáticas y a la adopción de prácticas agrícolas mejoradas, que han influido positivamente en el rendimiento de la fruta. Sin embargo, a pesar del aumento en la producción general de naranjas, la industria del aceite de naranja continúa enfrentando desafíos que podrían afectar su estabilidad a largo plazo.

Una de las amenazas más significativas sigue siendo la enfermedad del HLB (enverdecimiento de los cítricos), que continúa propagándose en las principales regiones productoras de cítricos. Esta enfermedad reduce la calidad y el rendimiento de la fruta, afectando directamente el proceso de extracción y el suministro de aceite de naranja. Además, la variabilidad climática ha complicado aún más la producción, con patrones climáticos impredecibles—incluyendo sequías y calor extremo—que representan riesgos para los árboles frutales y el contenido de aceite en las cáscaras de los cítricos. Los períodos prolongados de sequía han sido particularmente preocupantes, llevando a tasas de extracción de aceite inconsistentes y fluctuaciones en el suministro.

A pesar de estos desafíos, las tendencias del mercado indican una demanda continua de aceite de naranja brasileño, dado su uso extensivo en las industrias de fragancias y sabores. Sin embargo, las limitaciones de suministro siguen siendo un problema. Las exportaciones globales de aceite de naranja han enfrentado interrupciones, y Brasil ha experimentado una disminución notable en la disponibilidad debido a los impactos climáticos y relacionados con enfermedades. Aunque se espera una recuperación en la producción, las cadenas de suministro internacionales siguen siendo volátiles, lo que afecta los volúmenes de exportación y la estabilidad general del mercado.
Si bien las previsiones de producción son optimistas, la industria debe centrarse en la gestión de enfermedades, prácticas agrícolas sostenibles y mejoras en la eficiencia del procesamiento para garantizar la estabilidad a largo plazo y satisfacer la creciente demanda global.

USD 19.00 /kilo

ACEITE DE LAVANDA

Lavandula angustifolia *Bulgaria*

Lavandula angustifolia prospera en el clima de Bulgaria. Además del valle de las rosas, la lavanda también se cultiva en el norte de Bulgaria. Se extrae aceite de alta calidad de las espigas florales mediante destilación al vapor. El aceite de lavanda producido en Bulgaria tiene un alto contenido de acetato de linalilo, lo cual es un indicador de calidad.

Debido a su fragancia refinada, el aceite de lavanda búlgaro es un producto muy valorado en la perfumería. Sus propiedades calmantes también lo hacen popular en la aromaterapia. Además, se utiliza en cosmética por sus efectos calmantes sobre la piel.
Hay una caída del 30-40% en los volúmenes de producción desde 2023. La combinación de altos costos de producción y precios bajos en el mercado ha llevado a muchos destiladores a cerrar. Esto ha motivado a los agricultores del norte de Bulgaria a dejar de cultivar lavanda.
Se espera que los precios aumenten debido a la escasez de aceite de lavanda con especificación ISO en el mercado.

USD 45.00 /kilo

ACEITE DE MELISA

Melissa officinalis *Bulgaria*

El aceite de melisa se extrae de la planta Melissa officinalis, también conocida como toronjil o bálsamo de limón. Bulgaria es un productor destacado de este aceite. Se cultiva en todo el país con un énfasis especial en prácticas de agricultura orgánica para garantizar una alta calidad. La planta tiene un rendimiento bajo, lo que convierte al aceite en un producto costoso.
El aceite se extrae mediante destilación al vapor y posee un aroma delicado y alimonado. El aceite de melisa tiene propiedades calmantes y estimulantes, lo que lo convierte en un producto muy valorado en la aromaterapia. También posee beneficios terapéuticos y se utiliza en la elaboración de cosméticos de alta gama. La industria de la perfumería también consume aceite de melisa debido a su fragancia cítrica compleja.
El verano pasado, la plantación experimentó calor extremo y condiciones similares a una sequía. Esto ha provocado un crecimiento limitado y podría impactar el precio en los próximos meses. Los agricultores están encontrando difícil sostener los campos de melisa, ya que los costos de producción apenas se cubren. Esto ha llevado a una reducción de los campos, ya que los agricultores se están orientando hacia alternativas más rentables.

USD 1190.00 /kilo

ACEITE DE ROSA

Rosa damascena *Bulgaria*

El Valle de las Rosas en Bulgaria, situado entre las montañas de los Balcanes y Sredna Gora, es el corazón de la producción de aceite de rosa. El clima y las condiciones del suelo únicas en esta región son ideales para el cultivo de la Rosa Damascena.

El aceite se destila principalmente mediante destilación al vapor. La variedad búlgara tiene una calidad excepcional y es muy valorada a nivel mundial. Es popular en la perfumería de alta gama, donde actúa como un valioso fijador de fragancias. Sus propiedades terapéuticas y aromáticas también la hacen un ingrediente popular en el cuidado de la piel y los cosméticos.

La demanda de agua de rosas, absoluto de rosa y concreto de rosa está en aumento.

USD 11580.00 /kilo

La perfumista independiente Vanina Muracciole es una artista del olfato.En su agencia creativa ubicada en París, combina materias primas,jugando con cada una de sus facetas hasta dar lugar a un sinfín de emociones.

La graduada en química.. y del ISICPA en Versalles, comenzó su carrera en MANE en Milán y Grasse antes de regresar a París para trabajar junto al maestro perfumista de la casa de moda Jean Patou. En 2012, se embarcó en la aventura de la independencia para diversificar sus colaboraciones y se instaló en la “Rive Gauche” de París. Desde entonces, ha logrado más de 100 éxitos y continúa colaborando regularmente tanto con casas de perfumes institucionales como con marcas más exclusivas.

Aprovechando su vasta experiencia, Vanina ahora se atreve a refinar su identidad artística mientras pone su talento al servicio de las marcas con las que trabaja. Ya sea inspirada por las montañas de Córcega, su pasión por la música o los antiguos libros de perfumería que colecciona, se esfuerza por traducir la esencia misma de la historia de su cliente en una fragancia.

Una verdadera profesional en el mundo de la perfumería, Vanina también se ha rodeado de expertos con los que colabora regularmente para ofrecer mucho más que una simple creación olfativa. Es capaz de supervisar la fabricación de productos perfumados, abordar desafíos de marketing olfativo, diseñar colecciones o incluso perfumar una exposición. Su curiosidad no tiene límites.

Entrevista

¿Qué te inspiró a seguir una carrera como perfumista y cuáles han sido los principales pasos de tu viaje creativo hasta ahora?

Desde niña, siempre quise ser perfumista, tras descubrir el rastro de una fragancia mágica que me transportó. Quería crear fragancias con el mismo impacto emocional que había experimentado. Asistí a clases preparatorias y luego estudié química para ingresar a la ISIPCA en Versalles.

Me incorporé inmediatamente a la casa de fragancias Mane y, cinco años después, a la Maison Jean Patou, que contaba con un perfumista interno. Llevo casi diez años con mi propia empresa de desarrollo y creación de fragancias.

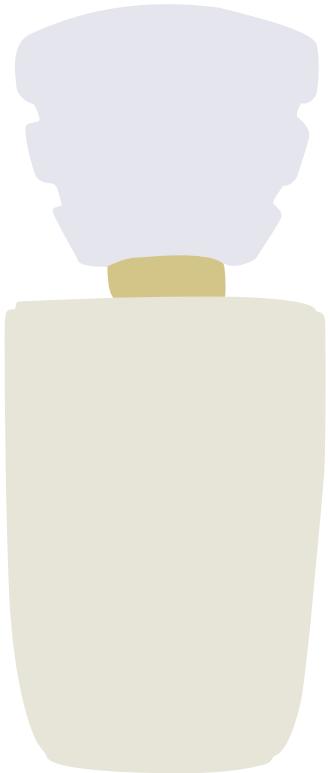
¿Qué te llevó a elegir el aceite esencial de yuzu y el vetiver indio (Pondicherry) como ingredientes “clave” para el perfume Diana?

Descubrí los materiales naturales de Ultra International mientras desarrollaba Diana para Masque Milano. Buscaba una auténtica explosión de frescura en la salida y una sensual nota amaderada en la base. No lo dudé; probé inmediatamente estos dos materiales en la composición y me brindaron justo lo que buscaba.

El aceite de vetiver de Pondicherry es extraordinario: es una fragancia en sí mismo, y el yuzu tiene una transparencia cercana a la pureza.

¿Cómo abordas el proceso de selección de ingredientes para un perfume y qué hizo que estos dos ingredientes se destacaran para ti?

Para los perfumistas es fundamental descubrir (o redescubrir) materias primas con regularidad. Lo que me encantó de Ultra International es la gama olfativa de sus numerosas materias primas; muchas son excelentes y originales. El yuzu y el vetiver de Pondicherry encajaban perfectamente en mi proyecto actual, pero también se están desarrollando otras materias primas para otros proyectos, como la kunzea, la virilina o su CO_2 de pimienta de Sichuan.



Entrevista

¿Podrías compartirnos el proceso creativo que dio origen a la composición final del perfume? ¿Cómo influyeron nuestros ingredientes en el aroma general?

Los clientes buscaban una fragancia inspirada en una feminidad natural y fuerte. Una mujer en plena naturaleza, en el bosque, fuerte, valiente y seductora. Trabajé con un chipre floral con una base muy amaderada. El yuzu me aportó una frescura extrema con un toque de acidez perfectamente equilibrado. El vetiver es una de las maderas que considero perfectamente unisex. Su sensualidad aporta carácter y profundidad a esta fragancia femenina.

Masque Milano es conocido por su enfoque nicho y artístico en la perfumería. ¿Cómo encaja esta colaboración en su visión de marca y cómo nuestros ingredientes mejoran esta visión?

Llevo años trabajando con Masque Milano. Tengo total libertad artística en sus proyectos, y sus instruc ciones están muy bien pensadas y detalladas en cuanto a las emociones que debe evocar la nueva fraga ncia, tanto en su carácter como en la originalidad del líquido. Estos dos materiales nunca se habían utilizado en el mercado europeo: ¡perfecto!

¿Puedes hablarnos de otras marcas con las que has trabajado? ¿Cuál ha sido tu experiencia creativa más especial?

Trabajo con muchas otras marcas, tanto en fragancias finas como en cosmética y ambientación. Tengo una conexión muy fuerte con la marca Jovoy/Jeroboam, para la cual el desarrollo de Gozo fue notable. El fundador, François Henin, me pidió que aumentara sistemáticamente la potencia del jugo hasta llevar las dosis al extremo, solo por diversión. ¡Al final, logramos un éxito internacional que no pierde impulso!

Entrevista

¿Cómo equilibras la libertad creativa y la precisión técnica cuando trabajas con ingredientes naturales, especialmente en un proyecto como este?

Es importante probar la evolución de nuevas materias primas, tanto individualmente en tiras como dentro de una composición. Elegí diferentes dosis de yuzu y vetiver, las probé por separado y luego juntas en la fórmula. Es un ejercicio de equilibrio.

¿Cuál es la importancia de la relación entre perfumistas, marcas y proveedores de ingredientes a la hora de crear perfumes nicho como este?

Es crucial. Como perfumista independiente, la relación con los fundadores de la marca es esencial. Trabajamos directamente con ellos, y el proceso creativo se inspira en las relaciones humanas. La conexión, la comunicación (y el humor) son muy importantes para mí.

El proveedor de materia prima también participa directamente. Es quien nos presenta nuevos materiales y, en cierto modo, impulsa nuestro proceso creativo. Cuando añado nuevos materiales a mis composiciones, deben ser extremadamente flexibles en cuanto al suministro, la documentación legal y las cantidades disponibles.

¿Qué mensaje o emoción espera que el perfume final transmita al usuario?

Comodidad y fuerza. La fragancia es un escudo inmaterial que deja una huella imborrable, tanto para quien la lleva como para quienes la perciben.

ACEITE DE VETIVER

Dulce y curtido, pero cálidamente floral, sinónimo de una era que florece desde la oscuridad hacia una coqueta ligereza, los dinámicos años 1920.

Ultra International

www.ultranl.com

ACEITE DE SALVIA ESCLAREA

Salvia sclarea L. *Europa de Este*

La salvia esclarea es una planta herbácea bienal. Produce tallos florales altos y erguidos. Las flores son pequeñas y pueden ser blancas, lavanda o azul claro. La planta prospera en las regiones del sur y centro de Moldavia, donde los veranos cálidos y secos, junto con suelos calcáreos bien drenados, ofrecen condiciones óptimas para su cultivo. La abundante luz solar es crucial para el desarrollo de la planta y la producción de su aceite.

El aceite de salvia esclarea se extrae mediante destilación al vapor de las sumidades floridas y las hojas. Se obtiene un líquido de color amarillo pálido a ámbar, con un aroma dulce, herbáceo y ligeramente a nuez. Rico en linalool y acetato de linalilo, es muy valorado en aromaterapia por sus propiedades calmantes y estimulantes.Ha sido una buena temporada de cosecha. El producto está disponible en el mercado.

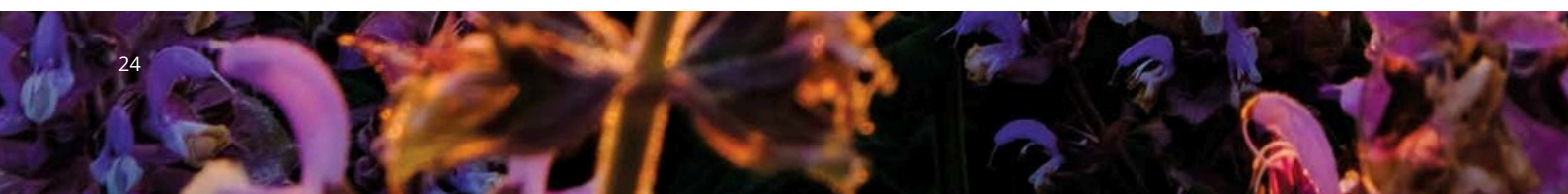
USD 122.00 /kilo

ACEITE DE HIERBAS DE CILANTRO

Coriandrum sativum *Europa de Este*

El cilantro es una hierba perenne versátil ampliamente utilizada en aplicaciones culinarias. El aceite de hierba de cilantro ofrece un aroma fresco, verde y ligeramente cítrico, distinto del aceite de semilla. El aceite se extrae mediante destilación al vapor de las partes aéreas frescas, principalmente las hojas.
El aceite de hierba es valorado por sus propiedades refrescantes y estimulantes, y se utiliza en saborizantes, perfumes y aromaterapia. Se diferencia del aceite de semilla tanto en aroma como en composición. El aceite de hierba es más ligero, con un aroma fresco y herbáceo debido al mayor contenido de aldehídos.
El aceite de semilla, en cambio, es más cálido y especiado, debido a su contenido de linalool. El aceite de semilla es conocido principalmente por sus propiedades digestivas, mientras que el aceite de hierba se usa más por su aroma fresco.
El producto está casi agotado y queda una cantidad limitada en oferta.

USD 140.00 /kilo



ACEITE DE SEMILLA DE CILANTRO

Coriandrum sativum *Europa de Este*

Rusia, India y Marruecos son grandes productores de cilantro. Requiere climas cálidos y soleados, así como suelos fértiles y bien drenados para desarrollarse. El cilantro prospera en temperaturas entre 15-30°C y necesita abundante luz solar.
El aceite de semilla de cilantro se extrae de las semillas secas del Coriandrum sativum. Tiene un aroma cálido, especiado y ligeramente dulce. El aceite de semilla de cilantro tiene diversas aplicaciones en las industrias alimentaria, cosmética y farmacéutica. Es un agente aromatizante popular en cocinas de todo el mundo, especialmente en curris y mezclas de especias.
El rendimiento de este año es bajo. En las zonas de cultivo hubo lluvias insuficientes y temperaturas elevadas. Varias plantas murieron en el campo antes de la cosecha. Ha aumentado la obtención desde zonas de Moldavia, Kazajistán y Ucrania. Hay existencias disponibles, pero las cantidades sostenidas solo estarán disponibles después de la llegada de la nueva cosecha.

USD 85.00 /kilo

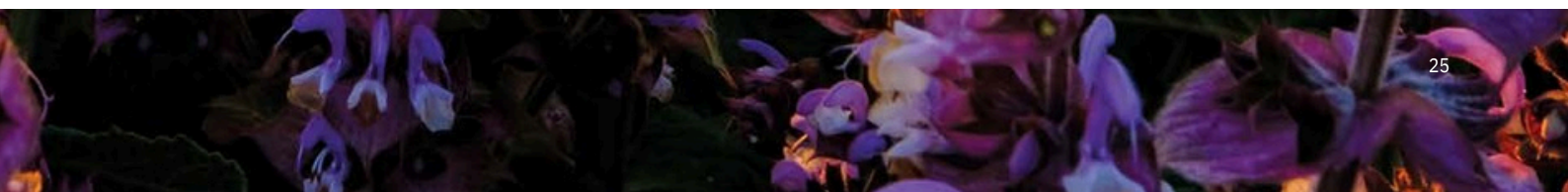
ACEITE DE ENELDO

Anethum graveolens *Europa de Este*

La hierba de eneldo es una planta anual que pertenece a la familia del perejil. Puede alcanzar una altura de entre 45 centímetros y 1,2 metros. El eneldo se cultiva principalmente en India, Egipto y algunas partes de Europa. Prospera en climas cálidos y soleados con suelos fértiles y bien drenados. Requiere temperaturas entre 15 y 25 °C y abundante luz solar para desarrollarse adecuadamente.

El aceite de eneldo se caracteriza por su aroma fresco y herbáceo. Se extrae mediante destilación al vapor de la planta de eneldo. Estas plantas son conocidas por sus hojas finas y flores amarillas. El aceite tiene aplicaciones diversas en las industrias alimentaria, cosmética y farmacéutica. Es un agente saborizante popular en encurtidos, salsas y platos salados. Las plantaciones en Moldavia tuvieron una buena cosecha que cubrió la demanda del producto.

USD 55.00 /kilo



ACEITE DE HINOJO

Foeniculum vulgare *Europa de Este*

La planta de hinojo es una hierba alta y erguida con una base bulbosa y un follaje plumoso. Es una hierba perenne con hojas plumosas y flores amarillas. Prospera en climas cálidos y soleados, y en suelos fértiles y bien drenados, especialmente en la región mediterránea, India y otras zonas templadas.

El aceite se extrae mediante destilación al vapor de las semillas de hinojo trituradas. Se obtiene un líquido de color amarillo pálido a incoloro con un aroma dulce similar al anís. El aceite producido es rico en anetol y otros compuestos. El aceite de hinojo es valorado por sus propiedades digestivas, carminativas y expectorantes. Se utiliza en la medicina tradicional para tratar problemas digestivos, afecciones respiratorias y para estimular la producción de leche en mujeres lactantes. En aromaterapia, se usa para aliviar la hinchazón y promover la relajación. También tiene aplicaciones en la industria alimentaria y de bebidas. El hinojo aporta un sabor único a las creaciones culinarias y a los licores.

Las existencias están listas para su envío. La producción fue mayor de lo esperado.

USD 50.00 /kilo

ACEITE DE AGUJA DE ABETO SIBERIANO

Abies sibirica *Europa de Este*

La aguja de abeto se cultiva principalmente en Siberia, Canadá y algunas partes de Europa. Prospera en bosques de coníferas frescos. Los abetos prefieren climas frescos y húmedos, y suelos bien drenados y ligeramente ácidos. El aceite se extrae principalmente mediante destilación al vapor de las agujas de abeto y, a veces, de ramas jóvenes. El aceite de aguja de abeto es apreciado por su aroma fresco y amaderado. Se utiliza ampliamente en la aromaterapia por sus propiedades refrescantes y vigorizantes. A menudo se emplea para aliviar la congestión respiratoria y promover la relajación.

La demanda del producto es alta. Los costos de materia prima y producción han aumentado. La temporada de producción ha concluido y el volumen producido es significativamente menor que el del año pasado. Hay un aumento constante en el precio.

USD 60.00 /kilo

ACEITE DE LAVANDA

Lavandula angustifolia *Europa de Este*

Moldavia se ha consolidado como un productor importante de aceite de lavanda, beneficiándose de su clima y condiciones del suelo favorables. La lavanda prospera en las regiones sur y central de Moldavia, particularmente en áreas con veranos cálidos y secos e inviernos suaves. Un suelo bien drenado, combinado con abundante luz solar, es ideal para el cultivo de lavanda.
El aceite se extrae mediante destilación al vapor de las flores de lavanda. Produce un líquido de color amarillo pálido con un aroma característico floral, dulce y ligeramente herbáceo. El aceite de lavanda moldavo es apreciado por su alto contenido de linalol y acetato de linalilo. Es un ingrediente valioso en la aromaterapia y la perfumería. Se sabe que el aceite promueve la relajación, reduce el estrés y mejora el sueño. Debido a sus propiedades calmantes y antisépticas, también se utiliza en productos para el cuidado de la piel, cosméticos y jabones.

Hay existencias disponibles y la demanda de esta variedad está en aumento.

USD 45.00 /kilo

ACEITE DE SALVIA

Salvia officinalis *Europa de Este*

Salvia officinalis es un arbusto perenne con hojas aromáticas de color verde grisáceo. Tiene tallos leñosos y las hojas presentan una textura aterciopelada distintiva debido a finos vellos. Produce flores, a menudo en tonos de azul o púrpura, aunque también pueden ser rosadas o blancas. La salvia prospera en climas soleados y secos, y en suelos bien drenados y ligeramente alcalinos, particularmente en la región mediterránea. También se cultiva en varias partes de Europa y América del Norte.
El aceite se extrae mediante destilación al vapor de las hojas, lo que da como resultado un líquido de color amarillo pálido a verdoso con un aroma fuerte, herbáceo y alcanforado. El producto es de buena calidad y hay disponibilidad en el mercado.

USD 75.00 /kilo

ACEITE DE ALBAHACA CON LINALOOL

Ocimum basilicum *Egipto*

El linalool es conocido por su alto contenido de linalool. Egipto cultiva albahaca linalool principalmente en el delta del Nilo debido a las condiciones favorables del suelo y el clima. La albahaca es una planta que ama el calor y requiere temperaturas cálidas para prosperar. El aceite se extrae de las partes florales y las hojas mediante destilación al vapor. Aparece en algunos productos cosméticos debido a su aroma y sus posibles beneficios para la piel. La industria alimentaria también lo utiliza como agente aromatizante. La próxima temporada de producción comienza en agosto. Hay suficiente suministro para satisfacer la demanda del mercado. No se espera ninguna fluctuación en el precio hasta el próximo ciclo.

USD 110.00 /kilo

ACEITE DE MANZANILLA AZUL

Matricaria chamomilla *Egipto*

La manzanilla azul prefiere el sol pleno, aunque en climas extremadamente calurosos, se requiere sombra parcial por la tarde para evitar que se queme. Florece en temperaturas moderadas, entre 15 °C y 20 °C. Aunque es adaptable, prefiere una humedad moderada. Los suelos franco-arenosos o francos son ideales para su crecimiento. La manzanilla azul se cultiva en el delta del Nilo en Egipto. El aceite de manzanilla azul obtiene su color azul intenso debido al contenido de camazuleno. Tiene potentes propiedades antiinflamatorias, lo que lo convierte en un ingrediente muy buscado en varias formulaciones. La manzanilla azul es muy valorada en el cuidado de la piel por sus propiedades antiinflamatorias y calmantes.
La temporada de cosecha está en curso y la producción está en el nivel esperado.

El precio sigue siendo elevado, pero se espera que disminuya. Sin embargo, a diferencia del año pasado, el precio se ha mantenido estable. La estabilidad del cultivo puede lograrse si estos niveles de precios se mantienen.

USD 855.00 /kilo

ACEITE DE GERANIO

Pelargonium graveolens *Egipto*

El aceite de geranio es un producto versátil con demanda en diversas industrias. Egipto es un productor importante de aceite de geranio. Los cultivos se concentran principalmente en el Delta del Nilo, donde el clima favorable apoya un crecimiento óptimo.

El aceite se caracteriza por un aroma floral y a rosas, y se obtiene mediante destilación al vapor. Debido a sus cualidades similares a la rosa, se utiliza ampliamente en perfumería. También destaca en cosmética y cuidado de la piel por sus propiedades equilibrantes y rejuvenecedoras.

Hay suficiente aceite en stock para satisfacer la demanda global hasta la próxima temporada. Se espera que alrededor de julio las existencias se agoten, lo que provocará un aumento de precio. La tendencia de precios a largo plazo dependerá del rendimiento durante la temporada. También podría haber un aumento potencial en el precio una vez que comience la temporada.

USD 90.00 /kilo

ACEITE DE NEROLI

Citrus aurantium var. amara *Egipto*

El aceite de neroli se obtiene de las flores del naranjo amargo. Se extrae mediante destilación al vapor. El suelo fértil de la región del Delta del Nilo lo convierte en el lugar perfecto para cultivar neroli en Egipto. Florece en regiones con condiciones cálidas y soleadas. El naranjo amargo debe protegerse de las heladas, ya que pueden dañar gravemente las flores. La luz solar abundante es esencial para un crecimiento saludable y una floración abundante.

Aunque Egipto no es un productor tan grande como Marruecos o Túnez, su aceite de neroli es reconocido por su calidad. El aceite de neroli es muy valorado en perfumería, ya que ofrece un aroma sofisticado y floral. También se incorpora en productos para el cuidado de la piel por sus propiedades rejuvenecedoras y calmantes.

Las existencias de aceite de neroli a bajo precio se están agotando. Se espera que el próximo ciclo de producción mantenga este nivel de precios. El aumento de los costos de producción eventualmente impactará en el precio del aceite, aunque es poco probable que esto ocurra en 2025 y se espera que tome un par de años.

USD 1200.00 /kilo

ACEITE DE CARDAMOMO

Chispeante y Fresco, con matices de alcanfor, aportó la dulzura especiada a la época dorada de los años veinte

Ultra International

www.ultranl.com

80
60
40
20

LA EUFORIA PARISINA DE LOS AÑOS 20, PENSAMIENTOS DE NUESTRO EXPERTO EN FRAGANCIAS THOMAS: ELEMENTOS CLAVE DE UN PROCESO CREATIVO DE FORMULACIÓN DE FRAGANCIAS

Thomas Amantea
VP Sales France and Italy, Ultra International

CONCEPTO E INSPIRACIÓN

Una visión creativa clara o una historia detrás de la fragancia es crucial, ya que establece la dirección de la composición.Esta inspiración puede venir de emociones, la naturaleza, la cultura, el arte o incluso de tendencias. Tener una historia o una visión definida ayuda a anclar el proceso creativo y crea una narrativa que resuena con el usuario final.

Sin embargo, la creatividad no siempre es lineal. A veces, la visión emerge a través de la experimentación y la iteración.Un perfume creativo, al igual que el arte, a menudo evoluciona mientras se está creando.

SELECCIÓN DE INGREDIENTES

La elección de los ingredientes define el carácter de una fragancia. Una mezcla de ingredientes naturales y sintéticos aporta complejidad. Mientras que los ingredientes naturales ofrecen autenticidad y riqueza, los sintéticos aportan singularidad (con ingredientes cautivos), estabilidad y rendimiento. Hoy en día, los perfumistas tienen acceso a materiales increíbles tanto en la categoría natural como en la sintética.Algunos perfumistas eligen trabajar exclusivamente con ingredientes naturales, lo cual es más desafiante pero ofrece una profundidad y autenticidad únicas. Independientemente del enfoque, conocer tus materiales y tus acordes—como un compositor musical conoce sus notas y acordes—es esencial. Esta experiencia permite al perfumista traducir ideas creativas en la fragancia que está creando. Sin ella, crear una buena fragancia creativa es casi imposible.

EQUILIBRIO DE NOTAS

Una fragancia exitosa depende de una interacción armoniosa entre las notas de salida, corazón y fondo, asegurando que se despliegue bellamente con el tiempo. El perfumista debe decidir cuidadosamente cómo evoluciona la fragancia: ¿transicionará sin problemas de notas de salida brillantes a notas de fondo profundas y ricas, o creará la ilusión de una impresión singular e inmutable?

Este equilibrio es similar a contar una historia en forma olfativa, donde cada nota desempeña un papel en el arco narrativo de la fragancia, cautivando al usuario desde la primera pulverización hasta los últimos rastros persistentes.

INNOVACIÓN Y ORIGINALIDAD

La creatividad a menudo reside en superar los límites. Combinar acordes inesperados o destacar ingredientes poco convencionales puede otorgarle a una fragancia su firma única. A veces, centrarse en un solo material inesperado dentro de una composición puede transformarla en algo verdaderamente memorable. Esta disposición a asumir riesgos y explorar territorios desconocidos es lo que suele diferenciar a los grandes perfumes de los comunes.

DESEMPEÑO TÉCNICO

Más allá de la creatividad, una fragancia debe cumplir con criterios funcionales y técnicos. La longevidad, la difusión y la conformidad con las normas regulatorias son fundamentales para garantizar que la fragancia funcione bien en condiciones reales.

Una fragancia extraordinaria que solo dura unas pocas horas, o que carece de proyección, puede no cumplir con las expectativas del consumidor. Un "perfume técnicamente bueno" logra el equilibrio perfecto entre arte y practicidad, haciéndolo tanto memorable como usable.

RELEVANCIA EN EL MERCADO

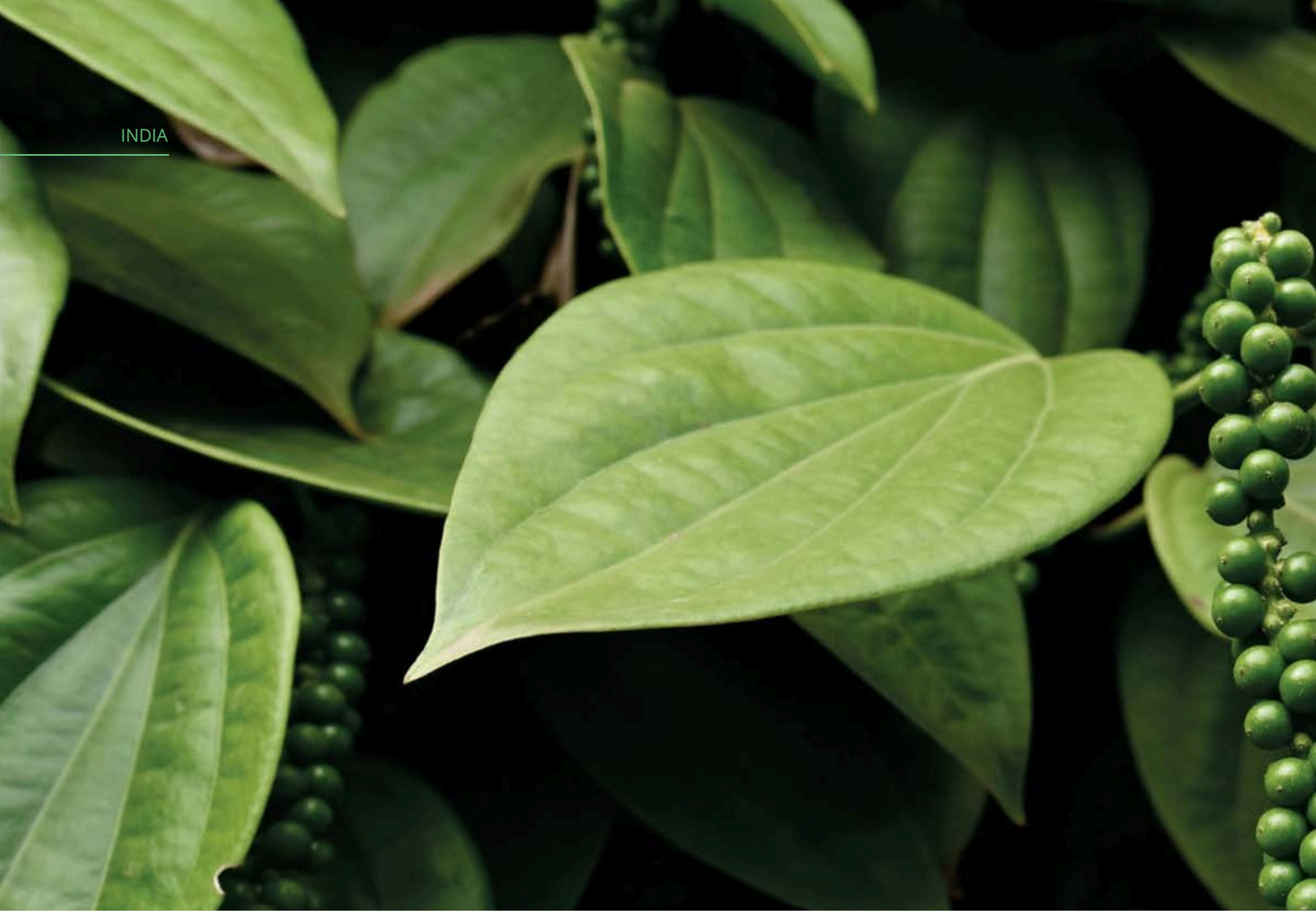
Comprender al público objetivo es crucial para alinear la fragancia con las expectativas del mercado. Por ejemplo, las preferencias de los consumidores asiáticos pueden inclinarse hacia aromas más ligeros y frescos, mientras que los mercados europeos o estadounidenses pueden preferir composiciones más ricas y complejas.

Algunos perfumistas de nicho deliberadamente ignoran las tendencias del mercado para preservar su libertad artística y autenticidad. Si bien este enfoque puede dar lugar a creaciones innovadoras, depende completamente del objetivo final del producto. Ya sea que la meta sea el éxito comercial o la expresión artística, la fragancia debe resonar con su audiencia prevista.

CONCLUSIÓN

Una formulación de fragancia creativa es tanto un arte como una ciencia. Requiere un equilibrio perfecto de inspiración, experiencia técnica y conciencia del mercado. En última instancia, las fragancias más exitosas son aquellas que cuentan una historia convincente, funcionan impecablemente y conectan emocionalmente con su audiencia.

“Creo que la creatividad viene con el conocimiento, y ambos deben trabajar de la mano para crear un perfume único y magnífico.” – Thomas Amantea



ACEITE DE PIMIENTA NEGRA

Piper nigrum L. *India*

El aceite de pimienta negra es un aceite esencial potente y versátil ampliamente utilizado en la India. Esta enredadera trepadora prospera en el clima cálido y húmedo de las regiones del sur del país, especialmente en Kerala, Karnataka y Tamil Nadu. Prefiere suelos ricos y bien drenados, y requiere abundantes lluvias.
Existen interrupciones en el suministro a nivel mundial, pero el stock proveniente de la India puede ayudar a equilibrar la situación del mercado. La producción en Sri Lanka fue limitada durante la temporada de Kandy. Los precios de la materia prima para la producción de aceite y oleorresina aumentaron debido a una cosecha más robusta en lugar de bayas ligeras.

Indonesia también experimentó una disminución del 2.5% en la producción, ya que los agricultores se están orientando hacia cultivos comerciales que ofrecen mayores rendimientos. La producción de pimienta negra en Vietnam disminuyó en casi un 7.7% y las exportaciones se redujeron en un 1.9%. El stock remanente en la región también es limitado. Hubo una disminución en la demanda desde China y el suministro se vio afectado por la reducción en las áreas de cultivo. Esto resultó en una estabilidad en los precios del producto.

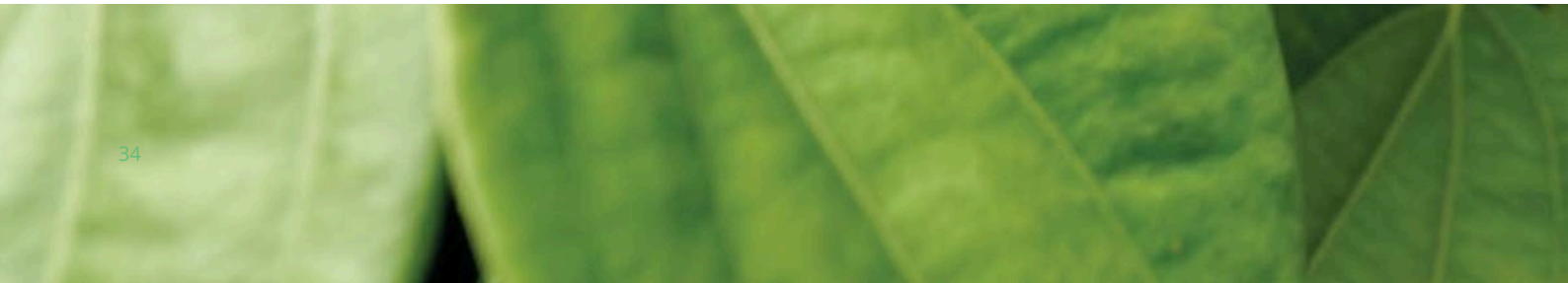
USD 68.00 /kilo

ACEITE DE CARDAMOMO

Elettaria cardamomum L. *India*

La cardamomo es conocida como la reina de las especias en India. Prosperan en el clima cálido y húmedo de los Ghats Occidentales, particularmente en Kerala, Karnataka y Tamil Nadu.El aceite se extrae por destilación al vapor de las semillas de cardamomo, obteniendo un líquido amarillo pálido con un aroma cálido, dulce y especiado.Se utiliza en aromaterapia para aliviar el estrés y promover la claridad mental. En la medicina ayurvédica, se emplea para tratar problemas digestivos y afecciones respiratorias.
Existe un stock limitado de arrastre y los niveles de producción han disminuido drásticamente. Esto ha generado restricciones de suministro en los mercados nacional e internacional. Las plantaciones han sido significativamente dañadas debido a las lluvias excesivas y los veranos intensos.
Se ha emprendido una replantación a gran escala. Como no ha habido tiempo para la recuperación y maduración del suelo, se esperan rendimientos más bajos y retrasados.
La disminución en la producción y el aumento de la demanda interna presionarán las exportaciones. La brecha dejada por las exportaciones indias crea oportunidades para países como Guatemala en el mercado internacional.

USD 500.00 /kilo



ACEITE DE CITRONELA

Cymbopogon winterianus *India*

La hierba de citronela es originaria del Asia tropical. Es aromática y prospera en regiones cálidas y tropicales, incluidas partes de los Nilgiris y otras zonas del sur de la India. La hierba puede alcanzar varios pies de altura. Prefiere pleno sol o sombra parcial y suelos húmedos y bien drenados para crecer.

El aceite de citronela se extrae mediante destilación al vapor y es reconocido por su distintivo aroma a limón. Se valora principalmente como repelente natural de insectos, especialmente contra los mosquitos. También se utiliza en aromaterapia y como componente en jabones, velas y otros productos para el hogar.

Existe una demanda constante de aceite de citronela tanto en el mercado nacional como en el internacional. Los altos costos de producción y de mano de obra están haciendo que la producción de citronela sea una propuesta costosa. Las áreas de cultivo se han reducido y hay un stock limitado para continuar. Aunque la oferta es limitada, los compradores están buscando activamente adquirir el producto. Esto está impulsando los precios de la citronela al alza.

USD 23.00 /kilo

ACEITE DE BROTE DE CLAVO

Syzygium aromaticum *India*

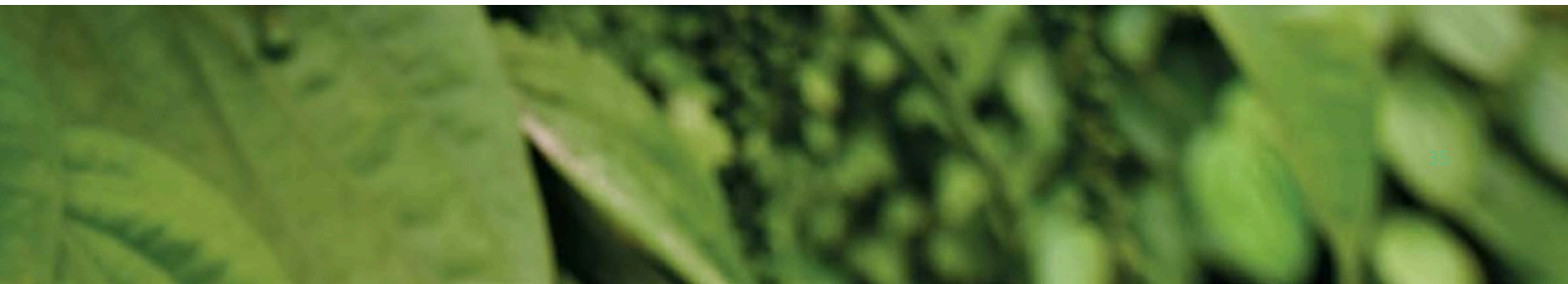
El clavo se cultiva predominantemente en las regiones del sur de la India, especialmente en los Nilgiris, Kerala y partes de Tamil Nadu. Los árboles de clavo prosperan en climas tropicales cálidos y húmedos, con suelos fértiles y bien drenados. Requieren abundantes lluvias y algo de sombra.

El aceite se extrae mediante destilación al vapor de los capullos florales secos, obteniendo un líquido de color marrón oscuro a marrón rojizo con un aroma fuerte, especiado y cálido.

Hay existencias significativas y una demanda moderada del producto. Con el inicio de la temporada de cosecha, se espera un aumento en la oferta. Hay un stock de arrastre decente de la temporada pasada para satisfacer cualquier demanda.

Existe una fuerte demanda de la variedad de Zanzíbar, que tiene un precio más alto. Las variedades de Madagascar y Sri Lanka son más económicas pero siguen siendo competitivas en el mercado. El precio se mantiene estable y no se esperan cambios a corto plazo.

USD 65.00 /kilo



ACEITE DE MENTA ARVENSIS

Mentha arvensis *India*

El mercado del aceite de menta de maíz se mantiene estable, con condiciones de cultivo favorables y pronósticos positivos de rendimiento para 2025. No se anticipan interrupciones significativas, y se espera un suministro constante que respalde precios equilibrados, suponiendo que los patrones climáticos estables continúen.

USD 18.00 /kilo

ACEITE DE DAVANA

Artemisia Pallens *India*

El aceite de davana se obtiene de la hierba aromática Artemisia pallens. Se cultiva en los estados del sur de la India, particularmente en Karnataka y algunas partes de Andhra Pradesh. Prosperan en climas cálidos y secos, con suelos franco-arenosos bien drenados. La planta es sensible al exceso de humedad.

El aceite se extrae mediante destilación al vapor de las partes floridas de la planta de davana. Su aroma es complejo, dulce y afrutado, con sutiles matices balsámicos. Es conocido por cambiar según la piel de cada persona, lo que lo hace muy valorado en la perfumería de alta gama.

Existe una demanda constante, pero una oferta limitada de aceite de davana. Las fuertes lluvias y los viveros fallidos han retrasado la siembra en todas las principales zonas de cultivo. Esto afectará negativamente los plazos de producción. El retraso en la siembra también impactará el rendimiento, lo que ejercerá más presión sobre la oferta. El stock remanente de la temporada pasada también es críticamente bajo.

Debido a los desafíos en el suministro, los precios se mantendrán firmes o aumentarán.

USD 690.00 /kilo

ACEITE DE INCIENSO

Boswellia serrata *India*

El aceite de incienso se extrae mediante destilación al vapor de la resina obtenida de la corteza del árbol. Esto produce un líquido de color amarillo pálido con un aroma cálido, especiado y balsámico. El aceite de incienso es valorado por sus propiedades antiinflamatorias, antisépticas y espirituales. Se utiliza en aromaterapia para promover la relajación y reducir el estrés.

El aceite de incienso indio ha surgido como una opción confiable en el mercado global. La demanda del producto indio ha aumentado debido a la inestabilidad política en las principales zonas productoras de África, lo que ha afectado las cadenas de suministro globales. Existe una demanda constantemente alta del producto, y la oferta no puede satisfacerla. Esto ha resultado en un aumento constante del precio. El material de mayor calidad está atrayendo una prima en el mercado debido a la disminución del rendimiento.

USD 55.00 /kilo

ACEITE DE GERANIO

Pelargonium graveolens *India*

El aceite de geranio tiene un aroma dulce y floral con un toque de rosa. Se extrae de las hojas y tallos del Pelargonium graveolens. En India, el geranio se cultiva en regiones con climas más frescos, como las colinas de Himachal Pradesh, Uttarakhand y partes de los Nilgiris. Estas zonas ofrecen las temperaturas moderadas y suelos fértiles bien drenados que se requieren.

El aceite de geranio tiene un color que varía de amarillo pálido a verdoso y es rico en citronelol y geraniol. Es ampliamente utilizado en perfumería y cosméticos.

Existe un desequilibrio entre la oferta y la demanda en el mercado. Aunque la demanda se mantiene constante, los bajos inventarios disponibles y el suministro limitado están afectando el precio. Las lluvias fuera de temporada han impactado el rendimiento. El exceso de oferta en las últimas temporadas provocó una caída en los precios y el cierre de varias unidades de destilación. Esto ha afectado los niveles de producción esta temporada y el suministro es limitado. Hay un aumento constante en los precios, pero se espera que el mercado se estabilice.

USD 158.00 /kilo

ACEITE DE JENGIBRE

Zingiber officinale *India*

El aceite de jengibre se deriva del rizoma de Zingiber officinale y se produce ampliamente en India. Esta planta versátil prospera en climas cálidos y húmedos, particularmente en Kerala, Meghalaya y otros estados del noreste. Prefiere suelos francos ricos y bien drenados, y requiere abundantes lluvias. El aceite de jengibre se extrae mediante destilación al vapor y varía de color entre amarillo pálido y ámbar. Es valorado por sus propiedades antiinflamatorias, analgésicas y digestivas.La calidad y cantidad de aceite de jengibre producido es baja debido a las fuertes lluvias. A medida que aumenta la temperatura, el contenido de humedad disminuirá.

El aumento en el área de cultivo ayudó a compensar el alto precio observado a principios de 2024. Se espera que la próxima cosecha sea un 40% mayor que la del año pasado. El precio se moderará una vez que comience la temporada y llegue nuevo stock al mercado.

USD 82.00 /kilo

ACEITE DE ALBAHACA SAGRADA

Ocimum sanctum *India*

La albahaca sagrada, o tulsi, es considerada una hierba sagrada en la India y prospera en todo el país. Es una planta adaptable que crece en diversos climas, aunque florece en regiones cálidas y tropicales con abundante luz solar y suelo fértil y bien drenado. Comúnmente se cultiva en jardines domésticos y, a mayor escala, en estados como Uttar Pradesh, Maharashtra y Karnataka. El aceite se extrae mediante destilación al vapor de las hojas y las flores de la planta. Produce un líquido potente rico en eugenol, alcanfor y otros compuestos beneficiosos.

Los compradores están mostrando poco interés en el producto y la demanda está disminuyendo de forma constante. Se espera que esta tendencia continúe. La reducción de la demanda ha generado un excedente de oferta en el mercado, y los agricultores están vendiendo volúmenes antiguos a precios reducidos. El cultivo de albahaca sagrada casi ha cesado, y como la demanda no se recupera, los vendedores siguen teniendo dificultades para obtener precios competitivos en el mercado.

USD 65.00 /kilo

ACEITE DE HIERBA DE LIMÓN

Cymbopogon citratus *India*

La hierba de limón prospera en los climas cálidos y húmedos de la India, especialmente en Kerala, Karnataka y Assam. Es una planta perenne y alta que se caracteriza por sus hojas fragantes con aroma a limón. El aceite de hierba de limón se obtiene mediante destilación al vapor. Es rico en citral y conocido por sus propiedades antisépticas y antifúngicas. El aceite se utiliza en la medicina tradicional, la aromaterapia y como repelente natural de insectos.

Existe una fuerte demanda del aceite tanto en el mercado local como internacional. Aunque se había observado una tendencia a la baja en los precios del aceite, estos han aumentado debido a la disparidad entre la oferta y la demanda. Se espera que los precios se mantengan elevados hasta que se restablezca el equilibrio entre la oferta y la demanda.

USD 24.00 /kilo

ACEITE DE MACIS

Myristica fragrans *India*

El aceite de macis se extrae del arilo seco y reticulado que rodea la semilla de nuez moscada. Produce un líquido de color amarillo pálido a naranja, con un aroma cálido, especiado y ligeramente más dulce que el del aceite de nuez moscada. Rico en compuestos como la miristicina y la elemicina, el aceite de macis se utiliza en aromaterapia por sus propiedades estimulantes y digestivas.
Actualmente es temporada baja para el macis y la oferta es limitada. Sin embargo, el stock remanente es suficiente para satisfacer la demanda. Se espera que la producción aumente una vez que comience la temporada de macis. El rendimiento es bajo durante la temporada baja, lo que ejerce presión sobre la oferta. La situación actual del suministro y la demanda constante de aceite de macis han provocado un aumento en su precio. Hasta que haya existencias frescas disponibles, se espera que el precio se mantenga elevado.

USD 140.00 /kilo

ACEITE DE NUEZ MOSCADA

Myristica fragrans *India*

La nuez moscada se cultiva principalmente en los estados del sur de la India, particularmente en Kerala, Karnataka y Tamil Nadu. Este árbol tropical de hoja perenne prospera en climas cálidos y húmedos con suelos fértiles y bien drenados. Requiere lluvias constantes y sombra durante sus primeras etapas de crecimiento. El aceite de nuez moscada se extrae mediante destilación por vapor y es rico en compuestos como la miristicina y el pineno.
Las principales zonas productoras de nuez moscada están experimentando problemas de suministro. En Indonesia, la cosecha ha sido menor de lo esperado. También hay preocupaciones sobre la calidad del producto y los precios están en alza. En Sri Lanka, la demanda ha aumentado desde noviembre. El stock remanente es de baja calidad y el stock fresco es limitado. Por lo tanto, el precio ha aumentado en la región. La temporada de cosecha ha terminado en India y, debido al alto contenido de humedad, se ha producido material de baja calidad. La demanda del producto sigue siendo alta y, debido a los desafíos de suministro, se espera que el precio se mantenga elevado en los próximos meses.

USD 60.00 /kilo

ACEITE DE PALMARROSA

Cymbopogon martini *India*

La aromática hierba palmarosa prospera en climas cálidos y tropicales, con un cultivo notable en regiones de Madhya Pradesh, Uttar Pradesh y Maharashtra. Prefiere suelos franco arenosos bien drenados y requiere abundante luz solar y lluvias moderadas.

El aceite se extrae mediante destilación al vapor de la hierba seca. Produce un líquido de color amarillo pálido con un aroma dulce, floral y ligeramente rosado. Rico en geraniol, el aceite de palmarosa tiene diversas aplicaciones.

Ha habido una disminución en el suministro de aceite de palmarosa y la producción enfrenta graves desafíos. Condiciones climáticas desfavorables, como el ciclón Fengal, han afectado la producción. Los costos fijos para la palmarosa son altos. La escasez de mano de obra se ha convertido en una preocupación importante para este producto. Los trabajadores han migrado hacia cultivos que ofrecen mayores rendimientos y subsidios gubernamentales favorables. Todos estos factores han provocado un fuerte aumento en el precio del aceite.

USD 45.00 /kilo

ACEITE DE MENTA

Mentha Piperita *India*

Tras una reducción del 25% en la cosecha en 2024, se prevé que la nueva temporada comience con un déficit de suministro, especialmente a partir de junio de 2025. Aunque Uttar Pradesh mantuvo una producción estable el año pasado, el escaso stock remanente y los indicadores actuales sugieren un endurecimiento en las condiciones de suministro.

Existe una demanda sostenida por parte de las industrias farmacéutica y de sabores, lo que podría provocar una presión continua al alza sobre los precios.

USD 28.00 /kilo

ACEITE DE VETIVER

Chrysopogon zizanioides *India*

El aceite de vetiver, conocido como khus en India, es apreciado por su aroma terroso y reconfortante. El pasto vetiver prospera en el clima tropical de la India, especialmente en las regiones de Kerala, Tamil Nadu y Uttar Pradesh. Prefiere suelos profundos de marga arenosa y requiere abundante humedad.

El aceite de vetiver se extrae mediante destilación al vapor del intrincado sistema de raíces de la planta. El aceite resultante es espeso y de color ámbar. El aceite de vetiver se utiliza ampliamente en perfumería, especialmente para crear notas de fondo en las fragancias. Sus propiedades calmantes también son valoradas en la aromaterapia.

Haití es un importante productor de vetiver, y la inestabilidad política ha afectado las exportaciones desde la región. Esto ha ejercido presión sobre el suministro de vetiver en la India. La demanda supera a la oferta. Aunque hay existencias considerables de la temporada pasada, no son suficientes para satisfacer la creciente demanda. Con la llegada de la nueva temporada, entrarán existencias frescas al mercado que podrían equilibrar la dinámica de oferta y demanda. Actualmente, los precios del aceite están en alza y las tendencias futuras dependen de los niveles de producción en las distintas regiones productoras.

USD 400.00 /kilo

ACEITE DE NARANJA SANGUINA

Citrus sinensis *Italia*

Las naranjas sanguinas prosperan en climas mediterráneos con abundante sol, inviernos suaves y suelos volcánicos fértiles y bien drenados. Las variaciones de temperatura en la región son importantes para desarrollar la característica pigmentación roja. Las fértiles llanuras cercanas a Catania y Sicilia, con su microclima único, son las principales zonas de cultivo de la naranja sanguina en Italia.
El aceite de naranja sanguina italiana es muy apreciado por su rico tono rojo rubí, su intenso aroma dulce-ácido y su alto contenido de antocianinas. El aceite se obtiene por prensado en frío de la cáscara de naranja. Se utiliza en preparaciones culinarias por su distintiva nota cítrica. El aceite posee propiedades estimulantes y elevadoras del ánimo, lo que lo hace beneficioso en aromaterapia. También se utiliza como nota media en la formulación de perfumes finos.

A diferencia de 2024, los volúmenes de producción en la primera mitad de 2025 son estables. A pesar de las lluvias irregulares, el suministro no se ha visto afectado. Una demanda constante ha resultado en un aumento de precio respecto al año pasado.

USD 250.00 /kilo

ACEITE DE LIMÓN

Citrus limon (L.) Burm. F. *Italia*

Italia es uno de los principales productores de aceite de limón a nivel mundial. Sicilia y Calabria, con sus soleadas zonas costeras, son los mayores productores de limón en el país. Los limoneros prosperan en climas cálidos y mediterráneos, con abundante sol y suelos fértiles y bien drenados. Prefieren un pH ligeramente ácido a neutro. La protección contra las heladas es crucial para su crecimiento.
El aceite de limón italiano es muy apreciado por su aroma cítrico y brillante, y se obtiene mediante prensado en frío de la cáscara del limón. Se utiliza ampliamente en alimentos y bebidas, así como en productos para el cuidado de la piel y fragancias.
El aceite de limón italiano es preferido para productos de alta gama debido a su alta concentración de aldehídos y limoneno. Las lluvias irregulares y las altas temperaturas han afectado el rendimiento en la primera mitad de 2025. Los volúmenes producidos son menores en comparación con principios de 2024. Hay un ligero aumento en el precio en comparación con el mismo período del año pasado.

USD 20.00 /kilo

ACEITE DE MANDARINA

Citrus reticulata *Italia*

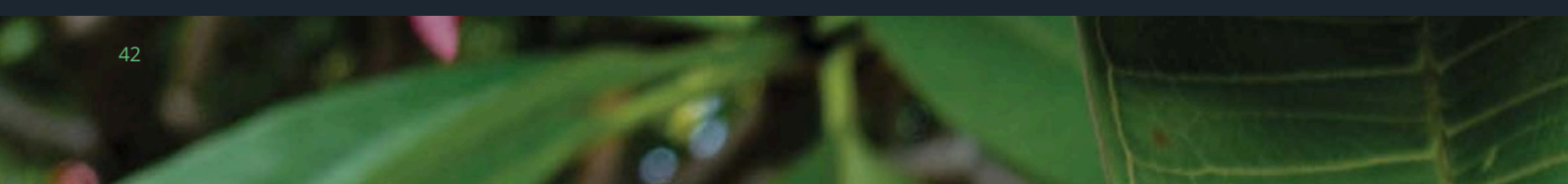
Las zonas costeras de Sicilia y Calabria son las principales regiones productoras de mandarinas en Italia. Las mandarinas prosperan en climas cálidos, subtropicales a tropicales. Requieren abundante luz solar y son sensibles a las heladas.Para preservar la delicada fragancia del aceite, se obtiene mediante prensado en frío de la cáscara de mandarina.El aceite de mandarina italiano es conocido por su fragancia cítrica excepcionalmente dulce, delicada y ligeramente floral.

A menudo se considera más refinado que otros aceites de mandarina. Es un producto versátil con usos en diversas industrias, desde la perfumería y la aromaterapia hasta la alimentación y las bebidas.

Las condiciones climáticas favorables han contribuido a un rendimiento aceptable. En comparación con principios de 2024, se han producido mayores volúmenes en 2025.
Sin embargo, el precio del aceite se ha mantenido estable, con un ligero aumento observado en los mercados de nicho.

USD 100.00 /kilo

LA COLECCIÓN INDONESIA



ACEITE DE CITRONELA

Cymbopogon winterianus *Indonesia*

La citronela prospera en el clima tropical de Indonesia, favoreciendo condiciones cálidas, húmedas y con abundante luz solar. Prefiere suelos fértiles y bien drenados, aunque puede tolerar una variedad de tipos de suelo. La alta humedad y las temperaturas cálidas constantes son esenciales para su crecimiento. Aunque la planta es relativamente tolerante a la sequía, prefiere una abundante cantidad de lluvias. Aceh es un productor importante de citronela en Indonesia. Históricamente, Java, Sumatra y Sulawesi han sido regiones importantes para el cultivo de citronela.

La destilación por vapor de las hojas del pasto de citronela es el método estándar para extraer su aceite esencial. El aceite de citronela es ampliamente conocido por sus propiedades repelentes de insectos, especialmente contra los mosquitos. Se utiliza en velas, lociones y aerosoles con este propósito. Debido a su aroma cítrico, también se emplea en la formulación de perfumes y jabones. El aceite de citronela también se usa en aromaterapia por sus efectos estimulantes y para aliviar el estrés.
El costo de producción de la citronela ha aumentado, lo que podría afectar las capacidades de abastecimiento. El año pasado, la producción de aceite fue de entre 1000 y 1200 toneladas.

USD 23.00 /kilo

ACEITE DE CLAVO

Eugenia caryophyllata *Indonesia*

Indonesia es un importante productor de aceite de clavo. Su rico suelo volcánico y clima tropical contribuyen a la alta calidad y cantidad de la producción de este aceite. Los árboles de clavo prosperan en el clima tropical de Indonesia, ya que requieren condiciones cálidas, húmedas y lluvias bien distribuidas. Prefieren suelos fértiles y bien drenados. La producción de clavo en Indonesia está ampliamente extendida, pero se cultiva principalmente en las Islas Maluku, Sulawesi, Java y Sumatra. Aunque las Islas Maluku son la principal zona de producción de clavo en Indonesia, Sulawesi ha experimentado un aumento en la producción en los últimos años.

El aceite de clavo se obtiene de los capullos de flores secos, hojas y tallos del árbol Syzygium aromaticum. Este aceite se usa ampliamente en la industria de sabores, especialmente en alimentos y bebidas. También se utiliza en odontología por sus propiedades antisépticas y analgésicas. Además, se incorpora en productos farmacéuticos y es popular en la industria de las fragancias.

La cosecha ha sido abundante en 2025. Esto podría llevar a una posible caída en los precios. En 2024, los volúmenes de producción estuvieron entre 4000 y 4500 toneladas.
USD 20.00 (Eugenol) USd 18.00 (Clove leaf) /kilo

ACEITE DE NUEZ MOSCADA

Myristica fragrans *Indonesia*

Myristica fragrans, comúnmente conocida como nuez moscada, prospera en climas tropicales con alta humedad y lluvias constantes. Prefiere suelos bien drenados y fértiles. La sombra parcial es beneficiosa para el crecimiento del árbol, especialmente cuando es joven. Las lluvias constantes durante todo el año son ideales para su desarrollo. El aceite de nuez moscada se obtiene mediante destilación por vapor de los granos secos de nuez moscada. La nuez moscada se utiliza ampliamente como especia en aplicaciones culinarias, mientras que el aceite es utilizado por las industrias de sabor y fragancia. También se emplea en aplicaciones farmacéuticas y de aromaterapia. La nuez moscada es además un ingrediente popular en la medicina tradicional.

La industria de la nuez moscada enfrenta desafíos, incluyendo preocupaciones sobre la calidad debido a patrones climáticos irregulares que afectan su cultivo. A pesar de estos desafíos, el compromiso de Indonesia con el mantenimiento de altos estándares de calidad y el cumplimiento de certificaciones internacionales garantiza su dominio continuo en el mercado mundial del aceite de nuez moscada. La versatilidad y la amplia aplicación del aceite de nuez moscada en diversas industrias subrayan su importancia como un valioso producto de exportación para la nación.

USD 72.00 /kilo

ACEITE DE PACHULI

Pogostemon cablin *Indonesia*

Indonesia continúa liderando el mercado global del aceite de pachulí, manteniendo su posición como el principal productor mundial, con más del 85% del suministro global originándose en el archipiélago. Las principales regiones productoras —Sulawesi y Sumatra— reportan cosechas estables; sin embargo, los cuellos de botella logísticos y los patrones climáticos impredecibles siguen siendo preocupaciones constantes tanto para los exportadores como para los compradores.

A febrero de 2025, los precios del aceite de pachulí se mantienen firmes. Esto representa un aumento notable del 8–10% desde finales de 2024. El alza de precios también se ve impulsada por la escasez de material de alta calidad y bien envejecido, que sigue teniendo un valor premium en los mercados globales.
Si bien la producción general se mantiene estable, los productores indonesios actúan con cautela ante posibles alteraciones climáticas y el aumento de los costos de transporte. Se espera que el mercado mantenga una tendencia alcista durante la primera mitad de 2025, respaldado por el continuo interés de los consumidores en aceites esenciales naturales, sostenibles y trazables.
Aunque en el futuro inmediato podría observarse una estabilización de precios con la llegada de nuevas cosechas al mercado, la trayectoria a largo plazo sugiere una demanda sostenida impulsada por la transición global hacia productos naturales. Asegurar la estabilidad del mercado requerirá abordar los desafíos de suministro, promover prácticas agrícolas sostenibles y apoyar a los agricultores mediante educación y recursos para mantener la calidad y disponibilidad del aceite de pachulí indonesio.

USD 150.00 /kilo

ACEITE DE VETIVER

Vetiveria zizanioides *Indonesia*

El vetiver se cultiva en toda Indonesia, con una producción significativa en Java y Sumatra. También se cultiva en algunas regiones de Sulawesi. El clima y las condiciones del suelo en estas zonas favorecen el cultivo de un producto de calidad superior. El vetiver prospera en el clima tropical de Indonesia. Requiere calor, humedad y abundantes lluvias para desarrollarse. Tolera niveles de pH variados, pero necesita un suelo bien drenado.

El aceite, rico y terroso, se destila de las raíces del vetiver mediante destilación al vapor. El vetiver indonesio es apreciado por sus notas únicas terrosas, ahumadas y dulces. Su aroma rico y complejo lo convierte en una nota base muy buscada en perfumes de alta gama. La calidad constante y elevada del aceite de vetiver indonesio ha consolidado su posición en el mercado global. Con compradores buscando opciones más allá de Haití, surgió un interés global por el aceite de vetiver producido en Indonesia.

El año pasado se produjeron aproximadamente entre 12 y 14 toneladas de aceite. Existe una demanda significativa del aceite, lo que ha llevado a un aumento constante en su precio. En 2024, se produjeron entre 1100 y 1300 toneladas de aceite.

USD 200-325.00 /kilo

ACEITE DE LIMÓN

Citrus limon (L.) Burm. F. *España*

La campaña 2024-2025 traerá una notable reducción en la producción de limones en España, tras la cosecha récord de la temporada pasada. Según la última previsión de Ailimpo, se espera que la producción total de limones en España para la próxima temporada alcance 1,26 millones de toneladas métricas (MMT), lo que representa una disminución del 21 % respecto a los 1,595 MMT registrados en 2023/2024. Esta caída se atribuye a una reducción del 18 % en la producción de limón Fino y a una disminución más pronunciada del 31 % en los limones Verna.

El mercado del limón en España enfrentará importantes desafíos para equilibrar la oferta y la demanda. La cosecha récord de la campaña anterior provocó una situación en la que la oferta superó la capacidad del mercado, ejerciendo presión a la baja sobre los precios y dejando muchos limones sin recolectar. La cosecha reducida de este año podría aliviar parte de esa presión, aunque persisten incertidumbres en el mercado.
Con la caída en la producción, la atención ahora se centra en la calidad y los ajustes del mercado. Se espera que la campaña del limón Verna, en particular, sea más corta y concentrada, lo que podría brindar más oportunidades para los limones españoles en el mercado europeo antes de la llegada de fruta del hemisferio sur. No obstante, los efectos de las condiciones climáticas en los tamaños del fruto y el rendimiento general serán factores clave que influirán en el desempeño del sector en los próximos meses.
A nivel global, España sigue siendo líder mundial en limones ecológicos, manteniendo una cuota significativa de la producción mundial. El compromiso del país con la agricultura ecológica garantiza que los limones españoles, así como los productos derivados como el jugo y el aceite esencial, sigan siendo un referente en el mercado internacional.

A medida que avance la temporada, los actores del mercado seguirán de cerca las condiciones de la oferta, las tendencias de precios y las oportunidades de exportación, especialmente ante la competencia de países como Turquía, Italia, Grecia y Egipto. El equilibrio cambiante entre los niveles de producción y la demanda determinará el futuro del sector del limón en España en los próximos meses.

USD 18.00 /kilo

TABLA DE PRODUCCIÓN DE LIMONES EN ESPAÑA

Categoría	*Producción 2023/24 (MMT)*	*Producción 2024/25 (MMT)*
Producción Total de Limones	1.595	1.26
Limones Fina	1.0	0.82
Limones Verna	0.64	0.44

ACEITE DE PIMIENTA NEGRA

Piper nigrum *Sri Lanka*

El cultivo de pimienta negra en Sri Lanka es común en los distritos de Matale, Kandy y Kegalle. Se desarrolla bien en climas tropicales cálidos y húmedos, con suelos franco-arenosos fértiles y bien drenados. Requiere lluvias constantes y sombra parcial para un crecimiento óptimo.
El aceite de pimienta negra es un aceite esencial picante y cálido, extraído mediante destilación al vapor de granos de pimienta negra secos. Tiene un aroma especiado y es utilizado por la industria alimentaria para dar sabor.

El producto de la próxima cosecha estará disponible entre mayo y junio. El precio de extracción de aceite, tanto a nivel local como global, ha aumentado. Debido a la escasez del producto en el mercado mundial, los agricultores se están enfocando en cosechar material de calidad superior.

USD 68.00 /kilo

ACEITE DE CORTEZA DE CANELA

Cinnamomum verum *Sri Lanka*

Sri Lanka es un productor líder de canela verdadera. Es reconocida por su alta calidad, con cultivos concentrados en las regiones costeras del sur y suroeste. Ocupa una posición destacada en el mercado global por su canela de Ceilán, altamente valorada por su sabor delicado y su bajo contenido de cumarina.
El aceite de corteza de canela es potente y aromático, y se extrae mediante destilación al vapor de la corteza interior seca del árbol Cinnamomum verum.

Existe una demanda constante de este aceite. Se espera que la cosecha comience hacia finales de mayo y continúe hasta diciembre. El año pasado, la temporada baja comenzó un poco antes y la cosecha concluyó antes de que terminara diciembre. Actualmente, la materia prima está escasamente disponible, aunque hay una oferta decente de aceite en el mercado.

USD 285.00 /kilo

ACEITE DE HOJA DE CANELA

Cinnamomum verum *Sri Lanka*

El clima favorable y el suelo de Sri Lanka contribuyen a su reputación por producir productos de canela de alta calidad. En Sri Lanka, la canela se cultiva principalmente en las regiones costeras del sur y suroeste de Galle, Matara y Ratnapura.
El aceite de hoja de canela se extrae mediante destilación al vapor de las hojas del Cinnamomum verum. Produce un aceite más económico con un aroma más picante y áspero en comparación con el aceite de corteza. El aceite de corteza también contiene un mayor contenido de cinamaldehído, lo que le da un perfil más dulce y cálido. El aceite de hoja, por otro lado, tiene un mayor contenido de eugenol, lo que le confiere un aroma especiado similar al del clavo.
Existe una demanda constante de este aceite, pero la oferta es limitada. El próximo ciclo de cosecha comienza hacia finales de mayo y se extenderá hasta diciembre. Se espera que haya nuevo stock en el mercado alrededor de junio. El año pasado, la temporada baja comenzó hacia finales del cuarto trimestre. La baja disponibilidad de materias primas y la alta demanda han llevado a un aumento en el precio del aceite.

USD 30.00 /kilo

ACEITE DE CITRONELA

Cymbopogon nardus *Sri Lanka*

La citronela se cultiva en las regiones del sur de Sri Lanka, particularmente en los distritos de Matara y Galle. El clima cálido y húmedo, junto con un suelo bien drenado, es ideal para su crecimiento. La hierba de citronela es alta, perenne y tiene un aroma cítrico distintivo. Prospera en climas tropicales.

Sri Lanka es un productor importante de aceite de citronela y ocupa una posición destacada en el mercado global. El aceite de citronela se extrae mediante destilación al vapor de las hojas y tallos de la planta. Se utiliza principalmente como repelente de insectos. Enmascara eficazmente el olor que atrae a los insectos, lo que lo convierte en un ingrediente popular en velas, aerosoles, lociones e incluso pulseras.
Existen preocupaciones sobre el DEP y otros contaminantes en el aceite. La oferta del producto y su cultivo son limitados, ya que solo unos pocos agricultores mantienen existencias. La disponibilidad del aceite es baja y los precios se han mantenido firmes.

USD 35.00 /kilo

ACEITE DE BROTE DE CLAVO

Syzygium aromaticum *Sri Lanka*

El clavo requiere un clima tropical cálido y húmedo, con suelos francos fértiles y bien drenados para prosperar. También son esenciales la lluvia constante y la sombra parcial para su crecimiento. Sri Lanka cuenta con las condiciones ideales para el cultivo del clavo. Se propaga en las zonas medias y húmedas de los distritos de Kandy, Matale y Kegalle.

El aceite de capullo de clavo se extrae de los capullos florales secos de Syzygium aromaticum. Este aceite tiene un aroma más dulce y refinado en comparación con el aceite de hoja o de tallo de clavo. Gracias a sus propiedades antisépticas y analgésicas, es popular en el cuidado dental. También se utiliza para dar sabor a alimentos y bebidas.
La cosecha del cultivo en diciembre de 2024 y enero de 2025 resultó en una producción baja. La tendencia para la próxima cosecha solo se confirmará alrededor de octubre, cuando comience la floración. Hay un aumento en la demanda mundial de clavo y capullos de clavo. Las existencias locales están disminuyendo y el precio de la materia prima se ha mantenido firme.

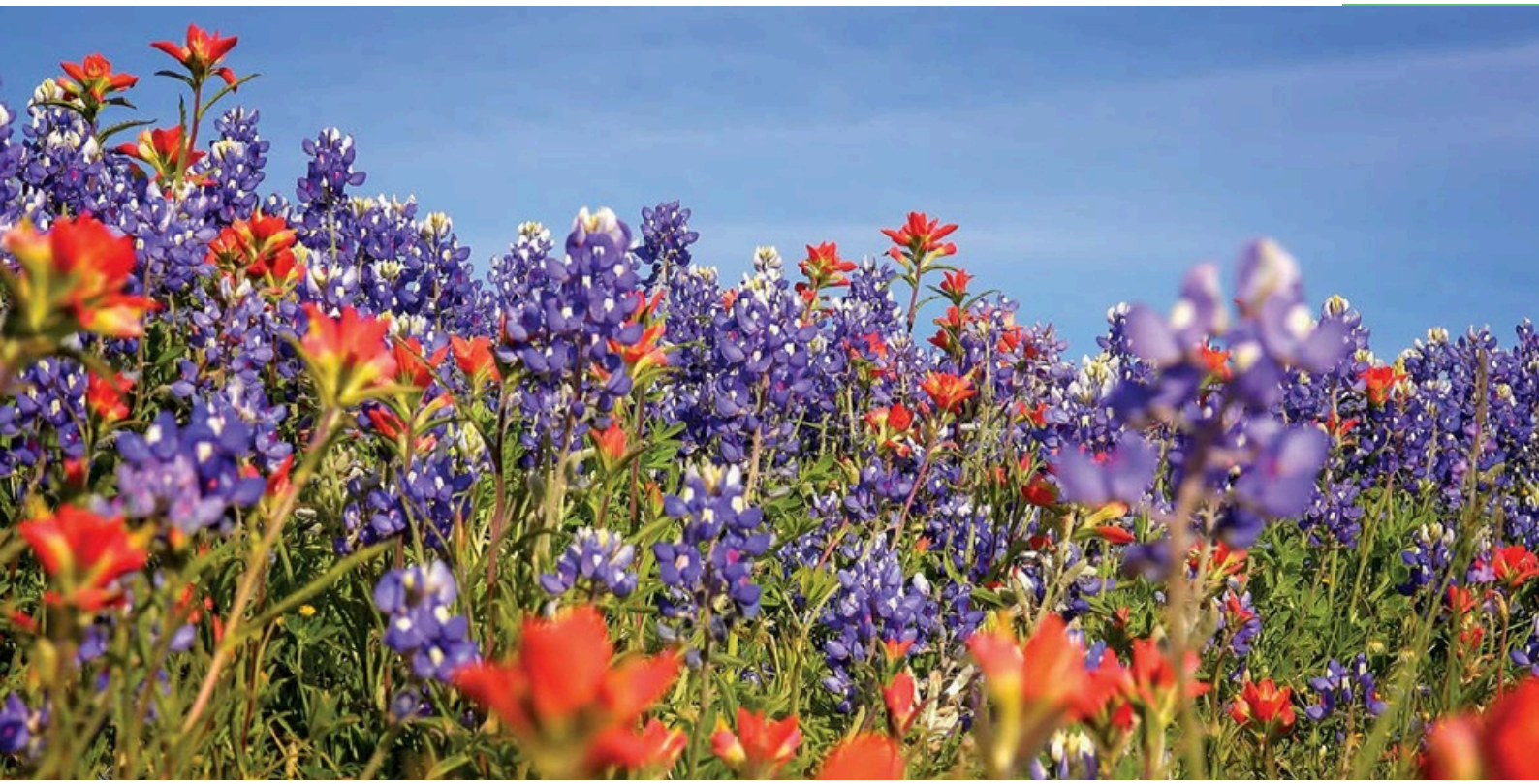
USD 65.00 /kilo

ACEITE DE NUEZ MOSCADA

Myristica fragrans *Sri Lanka*

La nuez moscada es un árbol tropical de tamaño mediano que conserva su follaje durante todo el año. Produce pequeñas flores en forma de campana, de color amarillo pálido. El fruto de la nuez moscada es de color marrón amarillento. La semilla dentro del fruto es la nuez moscada, mientras que la cubierta en forma de encaje es el macis.El terreno favorable de Sri Lanka es responsable de la producción de nuez moscada de alta calidad. Se cultiva principalmente en Matale, Kandy y Kegalle. La nuez moscada prospera en un clima tropical cálido y húmedo con lluvias constantes. Prefiere suelos francos fértiles y bien drenados, ricos en materia orgánica. La sombra parcial también es beneficiosa para su crecimiento.El aceite de nuez moscada tiene una nota cálida y especiada y se obtiene mediante destilación al vapor de los granos de nuez moscada secos. El aceite tiene cualidades estimulantes y analgésicas. Se utiliza en aromaterapia y en la preparación de ciertos medicamentos. También es popular en formulaciones de perfumes y cosméticos.
La temporada de cosecha está en curso y la calidad del producto es buena. Los volúmenes producidos son comparables a los de la temporada pasada.

N/A



ACEITE DE LIMÓN

Citrus limon (L.) Burm. F. *USA*

Specific data on U.S. lemon production for the 2024-2025 season is limited in the current USDA reports. The lemon oil, is projected to grow steadily and is forecasted to increase by 8 percent, reaching 1.0 million tons. This growth is attributed to higher yields in California, driven by favorable weather conditions.

As a result of the increased production, both fruit allocated for processing and exports are projected to rise. Additionally, imports are expected to increase to help meet ongoing domestic demand.

USD 19.00 /kilo

ACEITE DE NARANJA

Citrus sinensis *USA*

El último informe del USDA pronostica una disminución en la producción de naranjas en EE.UU. para la temporada 2024-2025. Se proyecta que la producción total de naranjas será de 2.42 millones de toneladas, lo que representa una disminución del 12% con respecto a la temporada anterior. Se espera que la producción en Florida sea de 11.6 millones de cajas (522,000 toneladas), un 35% menos que la temporada pasada. La producción total en California se estima en 46.5 millones de cajas (1.86 millones de toneladas), una reducción del 2% en comparación con el año anterior. Estas disminuciones se deben principalmente a condiciones climáticas adversas y a la presión de enfermedades que afectan a las principales regiones productoras.
Debido a esta disminución en la producción de naranjas, se anticipa una menor disponibilidad de aceite de naranja. Esta oferta limitada podría llevar a un aumento en los precios en el mercado de aceite de naranja.

USD 19.00 /kilo

LA HISTORIA CULTURAL DEL PERFUME: UN VIAJE A TRAVÉS DEL TIEMPO DESDE EL ANTIGUO EGIPTO HASTA EL SIGLO XXI

Dr Hanns Froehlich
VP Sales and Business Development, Ultra International

El encanto perdurable de los perfumes a través del tiempo

El erudito romano Plinio el Viejo declaró famosamente: “El perfume es el más superfluo de todos los artículos de lujo”. Sin embargo, a lo largo de la historia, los seres humanos han estado cautivados por las fragancias. Cada época tiene su firma olfativa única, que refleja los gustos, valores y condiciones sociales predominantes. Desde el antiguo Egipto hasta el Imperio Romano, el perfume ha desempeñado un papel multifacético, más allá de su mero atractivo estético.

AROMAS DEL ANTIGUO EGIPTO: SAGRADOS Y TERAPÉUTICOS

Los egipcios fueron pioneros en la creación de fragancias, consideraban el aroma como algo sagrado y confiaban su elaboración a los sacerdotes.Los rituales de momificación incorporaban una variedad de aromas, mientras que se elaboraban numerosos bálsamos perfumados para los vivos, con fines tanto terapéuticos como espirituales. Estos bálsamos utilizaban típicamente aceites vegetales y grasas animales como portadores. El incienso, con sus propiedades purificadoras y vigorizantes, tenía una importancia especial. El kyphi, una famosa mezcla de incienso egipcio, se creía que conectaba el mundo terrenal con lo divino.

ACEITE DE ROSA: UNA FRAGANCIA DE LA ANTIGÜEDAD

Los griegos y romanos, inspirados por las prácticas egipcias, adoptaron el arte de la perfumería.El aceite de rosa, una lujosa mezcla de pétalos de rosa, hierba de limón, cálamo, miel y aceite de oliva, se convirtió en una fragancia muy apreciada.El proceso de producción, intensivo en mano de obra, a menudo se relegaba a los esclavos, mientras que médicos y filósofos contribuían al desarrollo de recetas de perfumes.
En la antigüedad, y hasta bien entrado el siglo XIX, los perfumes no eran meramente complementos cosméticos. Se creía que poseían propiedades medicinales, y se usaban para tratar diversas dolencias. Por ejemplo, el perfume de rosa se recetaba para dolores de cabeza y problemas digestivos.Los problemas de salud femenina, en particular los cólicos menstruales, también se trataban con aceites aromáticos.Además, en una época en la que los estándares de higiene eran básicos, los perfumes servían como una herramienta crucial para enmascarar olores desagradables.

AROMA ROMANO: DEL ESPACIO PERSONAL AL PÚBLICO

La sociedad romana estaba impregnada de olores penetrantes. Se vaciaba orina en las calles y solo los ricos podían permitirse el lujo de acceder a los baños públicos y a los perfumes finos. Se dice que el propio César prefería el "Cyprinum", una fragancia elaborada con henna, aceite de oliva y una mezcla de especias.

El uso del perfume iba más allá del cuerpo humano en la antigua Roma. Se perfumaban textiles, cortinas, cojines e incluso mascotas. Los espacios públicos, como los teatros y las termas, también eran impregnados con fragancias para mejorar la experiencia de los visitantes. Sin embargo, el uso extendido del perfume no siempre era bien recibido. La decisión del emperador Nerón de quemar un año entero de incienso en el funeral de su segunda esposa, Popea, fue criticada por su extravagancia.

Algunos filósofos consideraban el perfume un lujo frívolo, aunque a menudo carecían de higiene personal. No obstante, dentro de las altas esferas de la sociedad, una fragancia sutil era vista como un signo de sofisticación. En el teatro, se rociaba perfume de azafrán en los mejores asientos, lo cual manchaba las túnicas blancas de los senadores que los ocupaban. Esto servía como símbolo visible de su privilegio.

El vínculo entre las mujeres, el erotismo y los aromas seductores ha estado presente desde hace mucho tiempo. El arte antiguo, desde pinturas en vasijas hasta murales, muestra a mujeres usando fragancias cautivadoras para atraer a los hombres. Esta estrategia persiste hoy en día, con marcas como Chanel y Dior que emplean imágenes fuertemente sexualizadas en su publicidad.

> ***"En el teatro, se rociaba perfume de azafrán en los mejores asientos, lo cual manchaba las túnicas blancas de los senadores que los ocupaban. Esto se utilizaba como un símbolo visible de su privilegio."***

LOS PERFUMES Y LA LLEGADA DEL CRISTIANISMO

El uso del perfume en la antigüedad estaba asociado con el erotismo, pero el cristianismo cambió su propósito hacia las ceremonias religiosas. A partir de entonces, los perfumes pasaron a tener principalmente un uso ceremonial, como el incienso en la iglesia. No obstante, médicos y alquimistas estudiaron el conocimiento del mundo antiguo y lo desarrollaron aún más. Aunque se dice que los antiguos egipcios producían perfumes alcohólicos, no fue sino hasta la Edad Media cuando la combinación de alcohol como sustancia portadora y aceites esenciales se popularizó. En el siglo XV, apareció en Estrasburgo el primer manual europeo de destilación. Sin embargo, durante mucho tiempo, el centro del arte de la perfumería fue Italia. Pero con el matrimonio de Catalina de Médici y Enrique II de Borbón en 1547, el centro de poder comenzó a trasladarse gradualmente a Francia. Para el siglo XVII, la corte francesa marcaba la pauta.
Todo lo que oliera era considerado desagradable y, por lo tanto, se perfumaba. Esto ocurría en todas partes: en el Louvre, en las Tullerías y en la ópera. Los contemporáneos llamaban a París un anfiteatro de letrinas, y hasta en Versalles, las aguas residuales estaban justo al lado del palacio. Las prácticas de higiene en esta época eran deficientes. Incluso la realeza, como Luis XIV, conocido por su estilo de vida lujoso, se decía que tenía los pies que olían horriblemente a sudor.La gente dependía en gran medida del perfume para enmascarar el olor corporal, ya que se creía que el agua era peligrosa y patógena, por lo que preferían empolvarse en lugar de lavarse, llevar bolsitas de tela con sustancias aromáticas o amuletos con alcanfor como escudos protectores contra el hedor, y usar perfumes intensos en abundancia, preferentemente con notas animales.
Los médicos de la peste llevaban máscaras en forma de pico llenas de sustancias aromáticas para mantener el aliento de la peste alejado del cuello. Mezcla para llevar en la corte: dos gramos de almizcle, un gramo de civeta, cuatro gotas de bálsamo de Perú. El almizcle es la secreción de color marrón rojizo e intensamente olorosa que se encuentra en la bolsa peluda entre el ombligo y el pene del ciervo almizclero. El macho lo usa para atraer a la hembra. Hasta el siglo XX, era necesario matar al animal para obtener el codiciado contenido de sus glándulas. El origen del ámbar gris, una de las fragancias más valiosas de todas, es igualmente poco apetecible. El ámbar gris se forma a partir de productos digestivos del cachalote, que los regurgita o los expulsa al mar a través de sus intestinos. Allí flotan durante años y, al contacto con la luz, el aire y el agua salada, se convierten en grumos sólidos que luego huelen de forma fabulosa.

GRASSE: LA CIUDAD DE LOS PERFUMES

Grasse, una ciudad en el interior de Cannes en la Riviera Francesa, se hizo famosa sobre todo por sus fragancias a base de plantas. Esto se debió a razones históricas, ya que allí había muchísimas tenerías que, por supuesto, necesitaban perfumar sus guantes o botas, lo que requería sustancias aromáticas para enmascarar los olores. Y de ahí surgió la demanda de fragancias. Por decreto del Rey Sol, Luis XIV, se establecieron campos perfumados alrededor de la ciudad, creando verdaderos mares de flores, y Grasse se convirtió en la capital mundial del perfume. La industria del cuero declinó, y Grasse se transformó en una auténtica fábrica de fragancias, abastecida por las zonas circundantes.

FARINA: EL MAESTRO DEL NEGOCIO DE LA PERFUMERÍA

Johann Maria Farina, el jefe de octava generación de la fábrica de perfumes familiar más antigua del mundo, continúa con un legado de 300 años. Ubicada en Colonia, Alemania, la fábrica alberga un museo del perfume junto a sus operaciones.

El antepasado de Farina, Giovanni Maria Farina, revolucionó la perfumería en el siglo XVIII con la creación del Agua de Colonia. Tenía solo 23 años cuando creó la fragancia que dio reconocimiento internacional a la ciudad de Colonia. Esta refrescante esencia cítrica, inspirada en las mañanas primaverales italianas, contrastaba fuertemente con los perfumes pesados y almizclados de la época. Farina, un maestro destilador, se aseguró de que el alcohol utilizado en su creación fuera puro e inodoro.

Las frutas exóticas utilizadas en el Agua de Colonia —naranjas, limones, pomelos y bergamota— se obtenían de la tierra natal de Farina, Italia. La bergamota, un cítrico único de Calabria, aportaba un carácter distintivo a la fragancia. Giovanni Maria Farina no solo tenía un excelente sentido del olfato, sino también un gran instinto para los negocios. Hablaba varios idiomas con fluidez y viajaba con frecuencia. Promocionó el Agua de Colonia entre la realeza europea, incluyendo a María Teresa, Reina de Hungría y Bohemia; Federico el Grande; y la emperatriz rusa Catalina la Grande. La popularidad de la fragancia llevó a que su nombre se convirtiera en sinónimo de colonia, a pesar de las innumerables imitaciones.

EL IMPACTO DE LA REVOLUCIÓN FRANCESA EN LA PERFUMERÍA

La Revolución Francesa puso fin abruptamente al uso lujoso del perfume. El lujo era mal visto y, en casos extremos, oler bien podía incluso ser peligroso. Los sans-culottes, los parisinos de clase trabajadora conocidos por sus pantalones holgados, eran un símbolo de esta nueva era. Rechazaban los aromas elaborados preferidos por la aristocracia. Sin embargo, el perfume aún existía, aunque en una forma más discreta. Se vendía bajo el nombre de “Eau Medicinalis” o tónico para la salud.

El siglo XIX vio un renovado aprecio por la limpieza y la higiene. Con los avances en la medicina y la comprensión de los gérmenes, la gente comenzó a asociar la limpieza con la salud. Bañarse se volvió más común y el jabón más accesible. El perfume, sin embargo, perdió su propósito medicinal y pasó a ser principalmente una cuestión de fragancia. Se preferían aromas más ligeros como la colonia, en lugar de los pesados y almizclados asociados con la decadente aristocracia. Incluso Napoleón, conocido por su estilo de vida sencillo, disfrutaba tanto de la colonia que se dice que incluso la bebía.

EL NACIMIENTO DE LOS SINTÉTICOS EN LA PERFUMERÍA

El siglo XIX fue la época dorada de la cultura del perfume en Francia y marcó el inicio del uso de materiales sintéticos en la perfumería. Surgieron perfumistas talentosos como Pierre-François Pascal Guerlain, quien creó fragancias personalizadas para individuos y ocasiones especiales. Atendió a la realeza, elaborando aromas únicos para figuras como el Príncipe de Gales y el Zar de Bulgaria. Guerlain también creó Eau de Cologne Impériale para la Emperatriz Eugenia, una mezcla de flor de azahar, limón, bergamota, lavanda, romero y posiblemente un toque de almizcle. Es difícil decir quién usaba más perfume en esa época, si los hombres o las mujeres. No fue sino hasta finales del siglo XIX cuando se comenzó a hacer una distinción entre fragancias femeninas y masculinas, atribuyéndose principalmente las notas cítricas a estas últimas.

El siglo XIX también fue testigo de una revolución significativa en la producción de perfumes: la invención de las fragancias sintéticas. Ya no se dependía exclusivamente de extractos naturales de plantas y animales, los perfumistas podían ahora crear aromas completamente nuevos mediante procesos químicos. Esto llevó al desarrollo de nuevas familias olfativas, como las fragancias orientales con sus cálidas notas de vainilla y los Fougères, una mezcla de lavanda, musgo de roble y cumarina combinados con geranio, bergamota y vetiver.

Aunque las fragancias sintéticas abrieron posibilidades emocionantes, también marcaron un alejamiento de los ingredientes naturales. Hoy en día, la mayoría de los perfumes contienen componentes sintéticos, ya que extraer ingredientes naturales como el jazmín o la rosa es increíblemente laborioso y costoso.

La invención de las fragancias sintéticas democratizó el perfume. Se volvió más asequible y accesible para las masas. Los mostradores de perfumes aparecieron en los grandes almacenes, y se abrieron tiendas especializadas en perfumes en las principales ciudades.

Chanel Nº 5, con su uso revolucionario de aldehídos, es un claro ejemplo del poder de las fragancias sintéticas. Este perfume icónico, creado para mujeres como Marilyn Monroe, inauguró una nueva era de innovación en fragancias. La fragancia floral-amaderada utilizó por primera vez una combinación de aldehídos sintéticos para crear un aroma novedoso. Desde su creación, la fragancia ha estado en constante evolución. Su éxito se atribuye a la alta calidad del producto, lograda por una combinación de aldehídos sintéticos y elementos naturales.

Coco Chanel fue la primera diseñadora de moda en lanzar un perfume bajo su propio nombre. En una era de presencia visual, las casas de moda a veces son mejores comercializando sus productos que las casas perfumistas. Muchos diseñadores de moda como Jean Patou, Christian Dior, Yves Saint Laurent y Wolfgang Joop siguieron el ejemplo de Chanel. Sus nombres y desfiles de moda ayudaron a que sus perfumes alcanzaran un éxito inmenso. Sin embargo, también deben su éxito a la creatividad, inventiva y al fino olfato de sus perfumistas.

Mientras Francia reinó supremamente en la industria del perfume durante siglos, el siglo XX vio emerger a un nuevo jugador audaz: Estados Unidos. Visionarios como Estée Lauder desafiaron el statu quo, introduciendo fragancias que contradecían la naturaleza efímera de los perfumes franceses tradicionales. Estas creaciones estadounidenses, nacidas de una filosofía diferente, presumían de una longevidad sin precedentes, prometiendo un aroma que perduraba no solo por horas, sino por días. Este enfoque revolucionario cautivó a las masas, marcando el inicio de una nueva era de fragancias duraderas.

LA FRAGANCIA DE HOY Y DE MAÑANA

Avancemos hasta hoy, y el mundo del perfume está inundado de fragancias inspiradas en nuestros alimentos favoritos. Desde la mandarina cítrica y el café intenso hasta el té verde vigorizante y el chocolate decadente, los aromas comestibles están en pleno auge.

Mientras muchas marcas recurren a ingredientes ya probados para garantizar el éxito, se está gestando un movimiento contrario. Las perfumerías nicho, una colección de marcas más pequeñas e independientes, se atreven a romper con lo convencional. Estos artesanos apasionados, a menudo con sus propios perfumistas internos, abrazan la innovación, la exclusividad y una calidad inigualable, creando fragancias únicas que desafían las normas.

¿Y qué hay del futuro? ¿Quién sabe qué aromas cautivarán a las generaciones venideras? Lo que sí es seguro es el atractivo perdurable de la esencia de la naturaleza. El aroma fresco y vigorizante de los aceites cítricos como el limón, la mandarina y el bergamota ocupará por siempre un lugar especial en nuestros corazones, un testimonio atemporal del poder de la fragancia natural.

SeLectIVe LIterAtUre:

Ohloff, Günther, riechstoffe und Geruchssinn: Heidelberg, Berlin, New York, 1990

calkin, robert, r.; Jellinek, J.Stephan; Perfumery, Practice and Principles, New York, 1994

Sipocz, Wolfgang, Kleines Handbuch der ätherischen Öle, 2008 edition nove, Neckenmarkt

corbin, Alain, Pesthauch und Blütenduft- eine Geschichte des Geruchs, Berlin, 1984

ACEITE DE ALBAHACA

Ocimum basilicum *Vietnam*

La albahaca es una planta herbácea que pertenece a la familia de la menta. Vietnam cultiva diversas especies de albahaca, particularmente en el delta del Mekong y las tierras altas centrales. La albahaca prefiere un clima tropical o subtropical con humedad constante. Prosperan en condiciones cálidas y soleadas, con suelo fértil y bien drenado.

La destilación al vapor de las hojas y las flores es el método principal para obtener aceite de albahaca. Se utiliza ampliamente en aromaterapia por sus propiedades estimulantes y para aliviar el estrés. También se usa en la medicina tradicional y como agente aromatizante en alimentos.

Hay una buena oferta de aceite de albahaca en el mercado. La producción de aceite en 2024 fue de aproximadamente 10 toneladas métricas. Se espera que la cosecha de 2025 llegue en tres meses. Actualmente, los agricultores están cuidando los plantones y se espera que la siembra comience pronto. Desde que terminó la cosecha de 2024, los precios han disminuido, aunque se espera que se mantengan estables hasta la próxima cosecha en junio.

USD 140.00 /kilo

ACEITE DE CASIA

Cinnamomum cassia *Vietnam*

Vietnam es un productor importante de casia, con cultivos concentrados en las regiones montañosas de las provincias de Yen Bai y Quang Nam. Los árboles de casia prosperan en climas tropicales con alta humedad y precipitaciones. Prefieren suelos fértiles y bien drenados, que a menudo se encuentran en laderas. Las temperaturas cálidas durante todo el año son esenciales para su crecimiento.
La destilación al vapor de la corteza seca produce aceite de casia. Su sabor y aroma intensos lo convierten en un ingrediente popular y versátil. El aceite de casia se utiliza como agente aromatizante en alimentos y bebidas. También es empleado por la industria de fragancias para crear formulaciones para perfumes y jabones.
La producción de aceite está en marcha con un suministro suficiente de materia prima para satisfacer la demanda hasta el próximo ciclo de cosecha en abril de 2025. La casia se cosecha dos veces al año, entre abril y junio, y entre septiembre y diciembre. Hay una oferta adecuada de aceite en el mercado, pero la demanda es menor de lo esperado. Esto ha provocado una disminución en el precio.

USD 35.00 /kilo

ACEITE DE BÁLSAMO DE GURJUN

Amaderado y seco con matices balsámicos, una maravilla médica y el producto más vendido en boticas durante los años 1920.

Ultra International

www.ultranl.com

ACEITE DE NARANJA

La juguetona esencia cítrica despertaba alegría en todo lo sabroso y perfumado de los 'locos años veinte'.

Ultra International

www.ultranl.com