

# Aceite esencial de Romero

*Integrantes*

Catalina Spaulo

Hellen Atencio

Ximena palmeiro

## Oportunidad

Crecimiento del turismo desde el rubro gastronómico debido al aumento en el número de restaurantes y cocinerías en sectores tanto urbanos como rurales

## Antes de mi proyecto



## Prototipo final



## Resumen del proyecto

La forma de aplicar el romero comúnmente es a través de la hoja seca o fresca y la idea de nuestro proyecto es generar un producto a base de aceite esencial de romero que concentre su aroma y sabor característico, que permite mezclarse con aceites vegetales y así sazonar con la mezcla de estos aceites en distintos platos de alimentos que se elaboran en los restaurantes y cocinerías de nuestra comuna

## Descripcion

Se extrajo el aceite esencial con hojas de romero por extracción de arrastre por vapor. en una botella mezclamos 100 ml de aceite vegetal y agregamos sólo 4 gotas de esencia de romero.

## Características y beneficios

el adobe con la mezcla de aceite vegetal con esencia de romero se obtiene un sabor más homogéneo y más intenso en adobe para carnes.

## Punto clave

Sazonador que potencia el sabor y aroma en carnes y ensaladas