



Poudre de vanille

Identification du produit

- **Nom du produit** : Poudre de vanille
- **Ingrédient principal** : Vanille (extrait de gousses de vanille séchées et moulues)
- **Forme** : Poudre fine

Origine

- **Pays d'origine** : Madagascar, dans la région SAVA, Sambava capital de la vanille (notre champ de vanille est située à Manakana, 50km de Sambava)
- **Méthode de culture** : Culture biologique, manuelle et respectueuse de l'environnement, sans produits chimiques.

Spécifications techniques

- **Couleur** : Marron clair à foncé
- **Goût** : Doux, sucré, et aromatique avec des notes caractéristiques de vanille

Applications culinaires

- **Cuisine** :
 - Utilisée dans la pâtisserie, pour aromatiser les crèmes, gâteaux, glaces, chocolats, et autres desserts.
 - Peut être ajoutée dans les sauces sucrées ou salées.
- **Dosage** :
 - En général, 1 à 2 grammes de poudre pour 1 gousse de vanille.
 - Peut être utilisée dans des mélanges de sucre, pour aromatiser le sucre vanillé maison



Moratsiazo - Sambava
Sambava 208
Madagascar



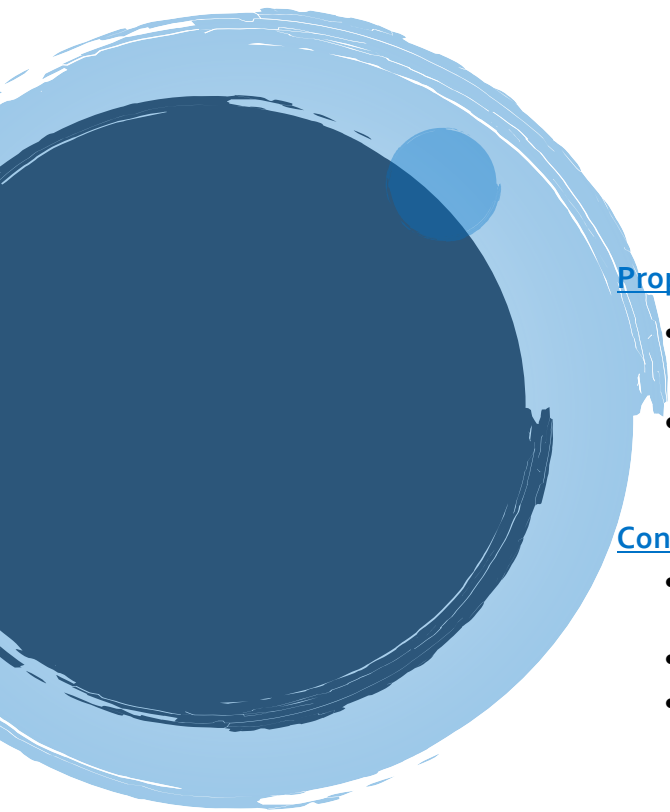
WhatsApp
+261328430033



contact@naturalvanille.
com



www.naturalvanille.com



Propriétés nutritionnelles

- **Arôme** : Très aromatique, comparable à l'extrait naturel de vanille.
- **Bienfaits** : Antioxydant, stimulant et apaisant. Utilisée aussi dans certaines préparations cosmétiques pour ses propriétés relaxantes et sa fragrance agréable.

Conditions de stockage

- **Conservation** : À conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe et de l'humidité.
- **Température** : Entre 10°C et 20°C, à l'abri de l'humidité.
- **Durée de conservation** : Jusqu'à 2 ans pour les gousses si elles sont stockées correctement.

Notes supplémentaires

- La vanille de Madagascar est particulièrement réputée pour sa richesse aromatique et sa consistance.

