



Vanille Gourmet (grade A)

Identification du produit

- **Nom du produit** : Vanille Gourmet (grade A)
- **Type de vanille** : Vanille Bourbon, Vanille de Madagascar
- **Concentration en vanilline** : 1.9-2%

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

- **Dimensions des gousses** : Longueur moyenne entre 17cm et 22 cm
- **Pois d'une gousse** : 2 à 4g
- **Humidité** : 30% à 33%
- **Aspect** : Gousses charnues, noires.
- **Odeur** : Parfum riche, doux, sucré, avec des notes boisées et florales typiques de la vanille de qualité supérieure.
- **Goût** : Riche, sucré, légèrement crémeux, avec des nuances florales et fruitées.

Applications culinaires

- **Utilisation** : Idéale pour les desserts haut de gamme (crèmes brûlées, glaces, pâtisseries), mais aussi dans des boissons (cocktails, infusions), et même dans certaines recettes salées pour des plats raffinés (par exemple, avec du foie gras).



*Moratsiazo - Sambava
Sambava 208
Madagascar*



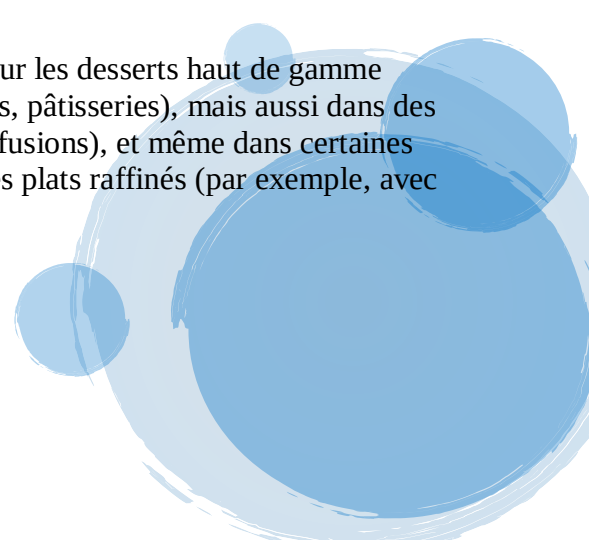
*WhatsApp
+261328430033*

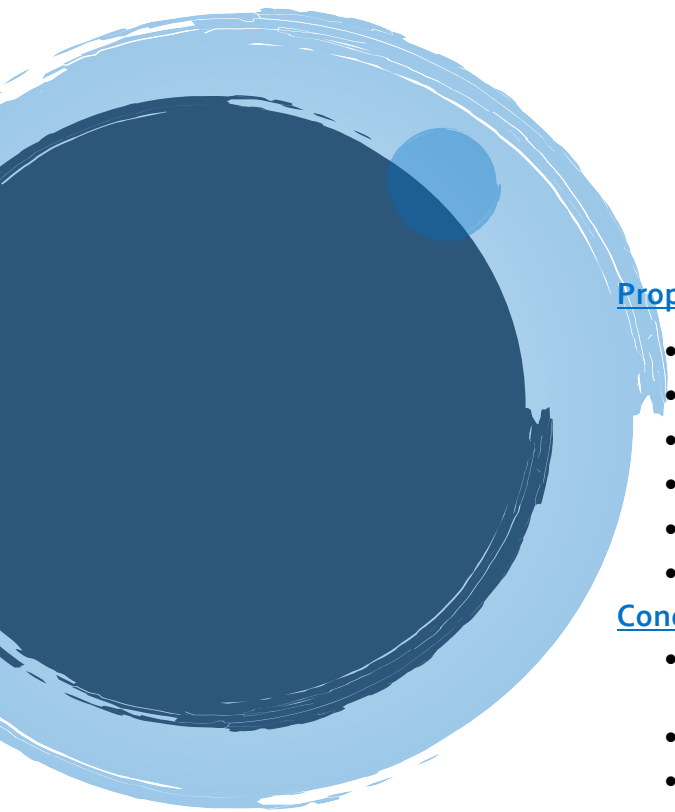


*contact@naturalvanille.
com*



www.naturalvanille.com





Propriétés nutritionnelles (pour 100g)

- **Énergie** : 288 kcal
- **Protéines** : 0 g
- **Lipides** : 0 g
- **Glucides** : 72 g
- **Fibres** : 1 g
- **Sucre** : 71 g

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.

