



Vanille Pompona(Tsy Taitry)

Identification du produit

- **Nom du produit** : Vanille Pompona (Vanille Tsy Taitry)
- **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 18cm et 25 cm
- **Pois d'une gousse** : 5 à 6g
- **Humidité** : 30% à 33%
- **Aspect** : Gousses charnues, noires.
- **Odeur** : Parfum riche et sucré, avec des notes boisées.
- **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).

Propriétés nutritionnelles (pour 100g)



Moratsiazo - Sambava
Sambava 208
Madagascar



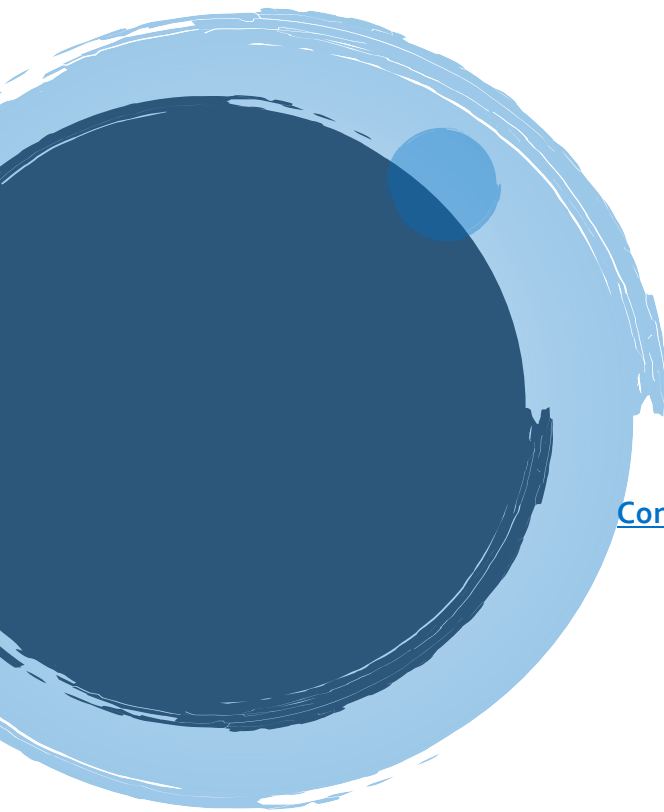
WhatsApp
+261328430033



contact@naturalvanille.
com



www.naturalvanille.com



- **Énergie** : 300 kcal
- **Protéines** : 0 g
- **Lipides** : 0 g
- **Glucides** : 80 g
- **Fibres** : 4 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.

