



Vanille Rouge (grade C)

Identification du produit

- **Nom du produit** : Vanille Rouge (grade C)
- **Type de vanille** : Vanille Bourbon, Vanille de Madagascar
- **Concentration en vanilline** : 1.6-1.8%

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 14cm et 18cm
- **Pois d'une gousse** : 1,5 à 2,5g
- **Humidité** : 24% à 27%
- **Aspect** : Gousses à une couleur marron avec des traces rouges.
- **Odeur** : Parfum riche, sucré, avec des notes boisées.
- **Goût** : sucré avec des nuances fruitées.

Applications culinaires

- **Utilisation** : Très prisée dans la parfumerie de luxe, pour la fabrication d'arômes alimentaires, dans les produits cosmétiques et même les thérapies par aromathérapie.
- **Industriel** : Pour fabriquer des extraits de vanille et de la boisson à base de vanille.



*Moratsiazo - Sambava
Sambava 208
Madagascar*



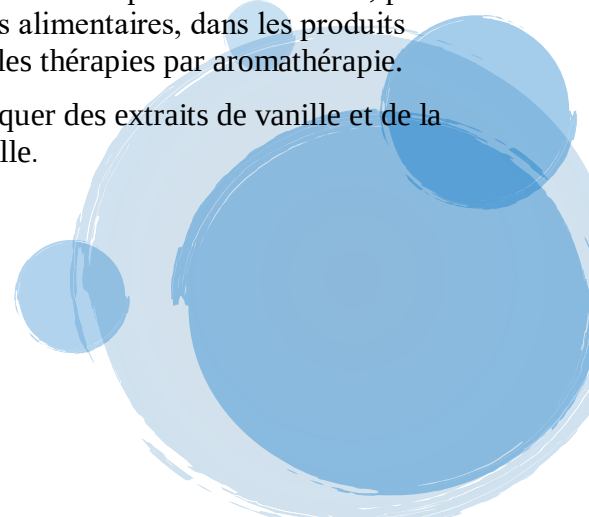
*WhatsApp
+261328430033*

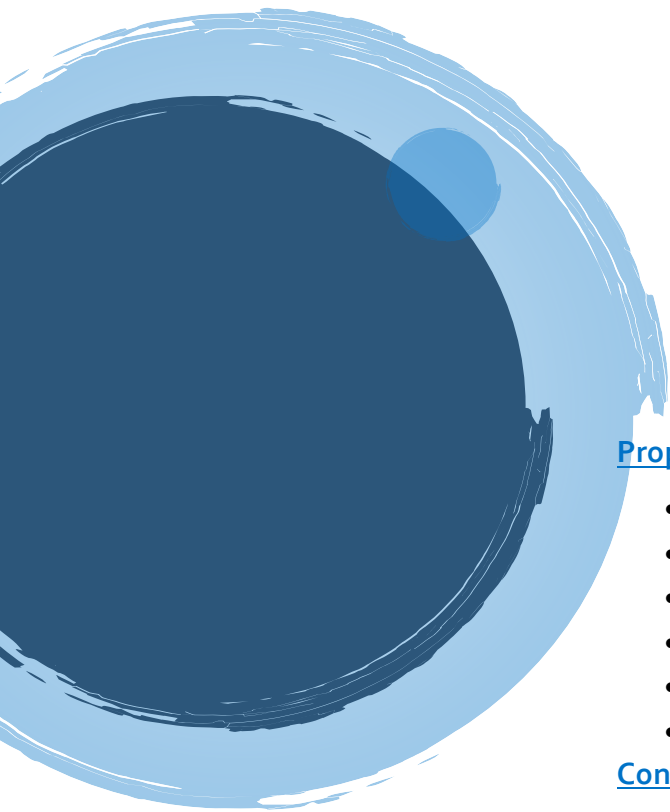


*contact@naturalvanille.
com*



www.naturalvanille.com





Propriétés nutritionnelles (pour 100g)

- **Énergie** : 250 kcal
- **Protéines** : 0 g
- **Lipides** : 0 g
- **Glucides** : 70 g
- **Fibres** : 2 g
- **Sucre** : 65 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.

