



0309421735

## Gousse vanille de Madagascar bio - par 3

3 gosses de Vanille BIO de Madagascar, qualité noire non fendue.



Valrhona



### Vanille de Madagascar bio

L'orchidée Planifolia, fleur de vanille, est encore aujourd'hui pollinisée à la main selon les méthodes ancestrales.

Cultivées par une association de planteurs bio, les gosses de vanille verte proviennent de Maroantsetra et Mananara, à l'est de Madagascar.

Une fois récoltées et sélectionnées, les gosses sont ensuite transformées et affinées dans le respect des traditions.

Il faut plus de six mois pour obtenir le niveau de qualité de ces gosses de vanille noire non fendues.

La vanille noire non fendue est très huileuse, charnue et flexible.

L'arôme des gosses de vanille est floral et sucré, avec de puissantes notes de cacao.

#### Usages :

Utilisation en food service pour toutes les applications en pâtisserie, chocolaterie, glacerie.

Cette vanille peut également être utilisée pour mettre en valeur des plats salés.

Conditions de conservation avant et après ouverture : À conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Durée de vie du produit : 12 mois.

### Comment utiliser la gousse de vanille de Madagascar ?

- Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau pointu.
- Grattez l'intérieur de la gousse pour récupérer les grains de vanille.
- Ajoutez les grains et la gousse dans le liquide à infuser.
- Laissez infuser au minimum 30 minutes ou à ébullition.
- Après infusion, rincez soigneusement la gousse, faites-la sécher et mixez-la avec votre sucre, vous obtiendrez un délicieux sucre vanillé.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Conditionnement	Par 3
-----------------	-------

Référence : 0309421735

Produit de la même gamme	
0309421735	Gousse vanille de madagascar bio /3
0309428693	Gousse vanille de tahiti /2