0309421735

Gousse vanille de Madagascar bio - par 3

3 gousses 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 gousses de vanille verte proviennent de Maroantsetra et Mananara, à l'est de Madagascar.

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

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

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

L'arôme des gousses 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 :

À conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

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

Unité : Tube de 3 gousses

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

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

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques