

Tube de 2 gousses de vanille de Tahiti, cultivée sur l'île de Tahaa et transformée sur l'île de Raiatea.

Valrhona



Gousse de vanille Norohy, la vanille des Chefs.

La **vanille de Tahiti** se compose d'un bouquet aromatique de plus de 200 molécules. Ses gousses grasses et saturées d'arômes, dévoilent des notes intenses anisées, florales, avec une pointe d'amande, de fève de tonka et de balsamique.

Gousse de vanille Valrhona issue d'un circuit court, d'un sourcing au plus proche du producteur dans un souci de qualité et de traçabilité.

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.

Durée de vie du produit : 12 mois.

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

Comment utiliser vos gousses de vanille Valrhona ?

- 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.

Unité : 2

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