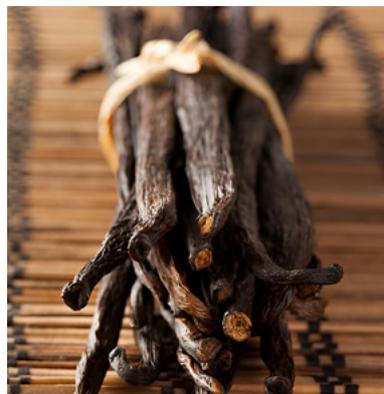


## FICHE TECHNIQUE - VANILLE (VNL)



### Vanille Noire Gourmet



<b>Description</b>	Gousses entières, grasses et souples, à fort taux d'humidité.
<b>Catégorie</b>	Premium
<b>Taille</b>	14 à 20 cm
<b>Teneur en humidité</b>	30-35%
<b>Taux de vanilline</b>	1,4 à 2%
<b>Poids moyen par gousse</b>	3,5 à 4 g
<b>Présentation</b>	botte de vanille série d'une attache en raphia
<b>Utilisation</b>	Gastronomie, chocolaterie, infusions, extraction artisanale.
<b>Conditionnement</b>	Par 5 Kg, ou 10kg sachet sous vide

### Vanille Rouge US (Red US Vanilla)



<b>Destination principale</b>	États-Unis
<b>Caractéristiques</b>	
<b>Couleur</b>	brun-rouge foncé, uniforme
<b>Teneur en humidité</b>	entre 20 % et 25 %
<b>Aspect</b>	souple mais un peu plus sec que la vanille noire ; légèrement ridée
<b>Taille</b>	généralement ≥ 13 cm (mais il existe aussi des grades inférieurs en dessous de 13 cm)
<b>Arôme</b>	plus doux et moins intense que la vanille noire gourmet ; notes boisées
<b>Utilisation</b>	extraction industrielle (extrait de vanille, arômes naturels), usage alimentaire en transformation
<b>Conditionnement</b>	souvent expédiée en ballots sous vide ou en fagots secs

#### Avantage

Bonne conservation, adaptée aux exigences de l'industrie agroalimentaire américaine



## Vanille Rouge Européenne (Red Europe Vanilla)



<b>Destination principale</b>	Union Européenne
<b>Caractéristiques</b>	
<b>Couleur</b>	brun-rouge à brun foncé
<b>Teneur en humidité</b>	entre 25 % et 30 %
<b>Aspect</b>	plus souple, parfois légèrement huileux au toucher, moins sec que le standard US
<b>Taille</b>	souvent $\geq$ 14 cm, mais varie selon le classement
<b>Arôme</b>	plus prononcé que la rouge US, proche de la vanille noire ; notes plus florales et sucrées
<b>Utilisation</b>	transformation alimentaire artisanale, infusions, pâtisseries industrielles ou artisanales
<b>Conditionnement</b>	souvent en fagots manuels ou sous vide, selon les clients
<b>Couleur</b>	brun-rouge foncé, uniforme
<b>Avantage</b>	
Qualité supérieure à la rouge US ; répond aux standards de l'Union Européenne en matière d'arôme et de souplesse	

## Vanille Pompona (Vanille Banane)



<b>Description</b>	Gousses rares, épaisses et courtes, au parfum très floral et fruité, avec des notes de cacao, prune et tabac.
<b>Caractéristiques</b>	
<b>Couleur</b>	brun-rouge à brun foncé
<b>Origine</b>	Madagascar – région côtière
<b>Taille</b>	15 à 23 cm
<b>Teneur en humidité</b>	30-38%
<b>Utilisation</b>	Pâtisserie fine, infusions, chocolaterie, mixologie, cosmétique naturelle.

## Vanille Hybride (Planifolia x Tahitensis)



<b>Description</b>	Gousses issues de croisements entre vanille Planifolia et Tahitensis. Arômes ronds, à la fois fruités et floraux, avec une bonne longueur en bouche.
<b>Taille</b>	16 à 20cm
<b>Teneur en humidité</b>	28-35%
<b>Présentation</b>	botte de vanille série d'une attache en raphia
<b>Utilisation</b>	Pâtisserie créative, produits laitiers, glaces, cocktails.



## Vanille Cuts (Découpes de Vanille)



<b>Description</b>	Morceaux de gousses coupés (inférieures à 10 cm), même qualité que la vanille entière.
<b>Taille</b>	16 à 20cm
<b>Teneur en humidité</b>	25-30%
<b>Utilisation</b>	Extraction, macération, industrie alimentaire.
<b>Avantage</b>	Meilleur rapport qualité/prix pour les grandes quantités.

## Poudre de Vanille Pure



<b>Description</b>	Gousses entières séchées puis broyées finement. 100% pur, sans sucre ni additifs.
<b>Couleur</b>	Marron foncé
<b>Granulométrie</b>	Fine
<b>Conditionnement</b>	1Kg sachet sous vide

## Caviar de Vanille et Graine de vanille



<b>Description</b>	Intérieur des gousses (graines) extrait manuellement. Arôme concentré et visuel luxueux.
<b>Utilisation</b>	Haute pâtisserie, glaces artisanales, sauces haut de gamme.
<b>Granulométrie</b>	Sous vide ou réfrigéré
<b>Conditionnement</b>	1 à 5kg

## Extrait de Vanille Pure



<b>Description</b>	Extrait naturel obtenu par macération et percolation de gousses de vanille dans de l'alcool de qualité alimentaire.
<b>Utilisation</b>	Parfait pour la pâtisserie, les glaces, les boissons, la chocolaterie.
<b>Ingrédients</b>	Gousses de vanille Bourbon, eau.
<b>Conditionnement</b>	250 ml, 500 ml, 1L
<b>Taux de vanilline</b>	≥ 0,2%