



Poudre de Vanille Bourbon Non Épuisée

Granulométrie fine — Vanilla planifolia, Madagascar

01 IDENTIFICATION DU PRODUIT

Dénomination — Poudre de vanille non épuisée, granulométrie fine

Nom latin — Vanilla planifolia

Origine géographique — Madagascar

Matière première — Vanille Bourbon en gousses

Statut — Vanille naturelle en poudre, sans OGM

02 DESCRIPTION ET PROCÉDÉ DE FABRICATION

Cette poudre est dite « non épuisée » : elle est fabriquée directement à partir de gousses de vanille Bourbon entières, séchées, broyées puis tamisées, sans passer par une étape d'extraction préalable des composés aromatiques. Elle conserve ainsi l'intégralité de sa vanilline naturelle et de son bouquet aromatique — à la différence d'une poudre « épuisée », obtenue à partir de gousses ayant déjà servi à une extraction et dont une partie des arômes a donc été prélevée.

Préparation : séchage, broyage puis tamisage des gousses de vanille Bourbon, jusqu'à l'obtention d'une granulométrie fine et homogène.

03 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Valeur
Vanilline naturelle	1 à 1,6 % (+/- 10 %)
Taux d'humidité	8 à 12 %
Granulométrie	300 microns
Solubilité dans l'eau	Insoluble

04 PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Couleur — Poudre marron

Odeur — Franche de vanille Bourbon

05 CONSERVATION

Température — Entre 15 et 20 °C

Conditions — À l'abri de la lumière, dans un contenant hermétique

DLUO — 2 ans

06 CERTIFICATION

Nous certifions que les gousses de vanille utilisées pour cette poudre sont produites naturellement, sans recours à des procédés de synthèse artificielle.



Poudre de vanille Bourbon non épuisée Madagascar



Conditionnement en 1 et 2 kilos disponible

