



# Gousses de Vanille de Tahiti gourmet

*Vanilla xtahitensis* — Origine Polynésie française

## 01 IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Dénomination** — Gousses de vanille de Tahiti, 100 % naturelle

**Espèce botanique** — *Vanilla xtahitensis* (famille des Orchidaceae)

**Origine géographique** — Polynésie française — îles Sous-le-Vent (Raiatea, Tahaa, Huahine)

**Statut OGM** — Sans OGM — culture et pollinisation manuelle, sans transformation génétique

## 02 DESCRIPTION ET PARTICULARITÉ BOTANIQUE

*Vanilla xtahitensis* est une orchidée lianescente cultivée sur tuteur, pollinisée manuellement par un insecte pollinisateur endémique. Sa spécificité tient à son caractère indéhiscence : contrairement à la vanille Bourbon, la gousse ne s'ouvre pas à maturité, ce qui permet une cueillette à son plein point de maturité aromatique. Les gousses sont réputées plus courtes, mais nettement plus charnues et grasses que celles de Madagascar.

## 03 PROCÉDÉ D'ÉLABORATION

Les gousses sont cueillies à maturité, puis exposées au soleil 2 à 3 heures par jour pendant plusieurs semaines, entrecoupées de phases de ressuage à l'ombre. La nuit, elles sont enveloppées dans des toiles de coton qui absorbent une partie de l'humidité, puis massées à la main avant chaque nouvelle exposition. Les gousses sont ensuite placées en malle fermée pour l'affinage, étape déterminante durant laquelle se développe le bouquet aromatique final.

## 04 PROFIL ORGANOLEPTIQUE

**Taux d'humidité** — 50 – 60 %

**Couleur** — Noire, lustrée

**Texture** — Gousse charnue, souple et grasse au toucher

**Odeur** — Caractéristique, puissante dès l'ouverture du conditionnement

À la différence de la vanille Bourbon, dont le profil est dominé par la vanilline, la vanille de Tahiti doit sa signature aromatique à une famille de composés anisés, notamment l'héliotropine, associés à un taux de vanilline naturellement plus faible : un bouquet floral, anisé et fruité, aux notes d'amande et de fruits mûrs.

## 05 CONSERVATION

**Température** — Entre 4 et 18 °C, à température constante

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

Les composés floraux de la vanille de Tahiti sont plus volatils et plus sensibles à l'oxydation et à l'exposition lumineuse que la vanilline seule : un stockage soigné est essentiel pour préserver l'intégrité du profil aromatique jusqu'à l'utilisation.

## 06 CERTIFICATION

Nous certifions que ces gousses de vanille sont produites naturellement, par la main de l'homme, sans recours à des procédés de synthèse artificielle.

# Gousses de vanille de Tahiti



F  
L  
E  
U  
R  
  
N  
O  
I  
R  
E



*Au bout du monde, la perfection*