



Gousses de Vanille METIS gourmets/TK

Vanilla planifolia × *Vanilla pomponna* — Origine Madagascar

01 IDENTIFICATION DU PRODUIT

Dénomination — Gousses de vanille METIS, hybride Planifolia × Pomponna, 100 % naturelle

Espèce botanique — *Vanilla planifolia* × *Vanilla pomponna* (famille des Orchidaceae)

Origine géographique — Madagascar

Statut — Sans OGM — hybridation par pollinisation croisée et culture in vitro

02 DESCRIPTION ET PARTICULARITÉ BOTANIQUE

La vanille METIS est un hybride volontaire entre deux espèces distinctes de vanillier : *Vanilla planifolia*, l'espèce la plus cultivée au monde et référence de la vanille Bourbon, et *Vanilla pomponna*, une espèce rare originaire d'Amérique centrale et du Sud, parfois surnommée « vanille banane » pour la forme courte et charnue de ses gousses. Ce croisement a été obtenu par pollinisation croisée puis par culture in vitro à la station vanille d'Antalaha, à Madagascar.

Vanilla pomponna est réputée pour sa richesse en coumarine, qui lui confère des notes gourmandes de réglisse et de sous-bois, mais aussi pour sa fragilité : ses gousses ont naturellement tendance à se fendre avant maturité, ce qui limite fortement les rendements à l'état pur. En la croisant avec *Vanilla planifolia*, plus robuste et plus généreuse en production, la vanille METIS réunit la complexité aromatique de la Pomponna et une meilleure tenue de la gousse jusqu'à la récolte.

03 PROCÉDÉ D'ÉLABORATION

Une fois les plants arrivés à maturité, les gousses sont cueillies à pleine maturité, puis échaudées et mises à suer. S'ensuit un séchage au soleil puis à l'ombre, avant une mise à l'affinage en malles jusqu'à complète maturation.

04 PROFIL ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

Taille — 18 – 25 cm

Taux d'humidité — 25 – 30 %

Taux de vanilline — Non recherché

Couleur — Noire / TK

Odeur — Caractéristique

Le profil aromatique de la METIS repose sur la richesse en coumarine héritée de la Pomponna plutôt que sur la vanilline.

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

Un stockage hermétique permet de préserver la texture charnue des gousses ainsi que la richesse de leur bouquet aromatique jusqu'à l'utilisation.

06 CERTIFICATION

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

Gousses de vanille Metis de Madagascar Planifolia X Pompona



F
L
E
U
R

N
O
I
R
E



De leur union, naquit l'exception