



GOUSSES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

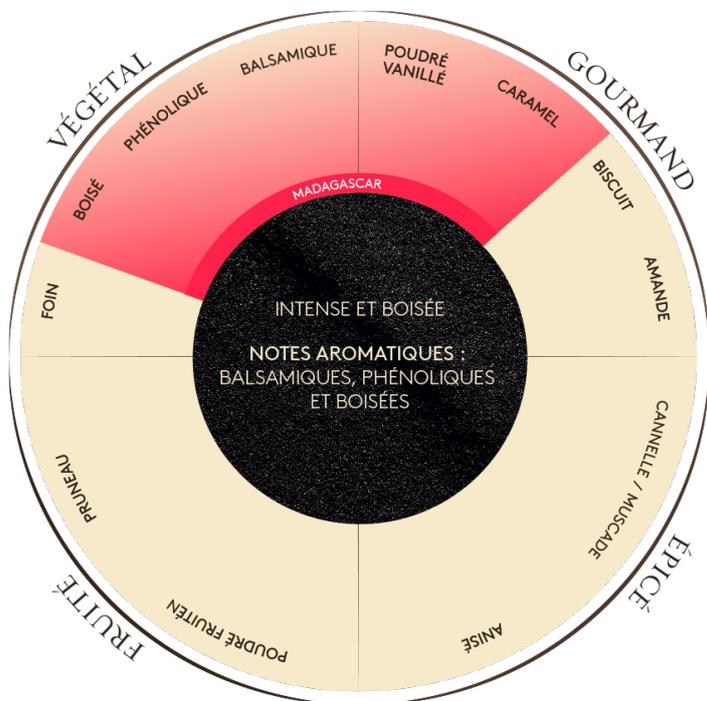
L'UNIQUE, INTENSE ET BOISÉE

Récoltées et préparées à Madagascar selon la méthode traditionnelle, nos GOUSSES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR subliment vos créations par l'intensité de leurs notes aromatiques balsamiques, phénoliques et boisées.

- + Variété Planifolia
- + Qualité Gourmet Noire

Conditionnements

- Boîte fer
- Sachet sous-vide
- Bocal verre
- Tube verre



Conseils & Astuces

Conseil d'infusion :

- Fendre la gousse, gratter les graines à l'intérieur à l'aide d'un couteau et plonger le tout dans votre préparation liquide (dosage recommandé : 1 gousse/litre).
- Faire chauffer à 70°C pendant 20 min puis laisser refroidir. Si possible, laisser infuser 24h au réfrigérateur.

Conseil de conservation :

- Conserver les gousses dans une boîte en fer ou un bocal en verre, à l'abri de la lumière et à température ambiante (ne pas réfrigérer ou congeler).