



GOUSSES DE 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

Sachet sous-vide 1 kg avec boîte fer
Sachet sous-vide 500 g avec boîte fer
Sachet sous-vide 250 g
Sachet sous-vide 140 g
Bocal verre 25 gousses
Bocal verre 50 gousses
Bocal verre 250 g
Tube verre 5 gousses
Tube verre 10 gousses

Conseils & Astuces du Maître Vaniller

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).