GOUSSES DE

VANILLE NOUVELLE-CALÉDONIE

L'EXCEPTIONNELLE, INTENSE ET POUDRÉE

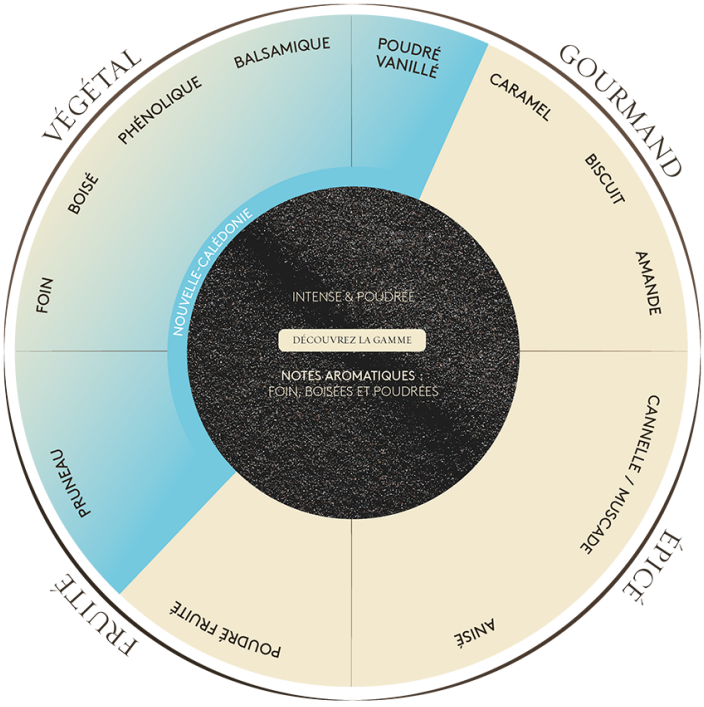
Récoltées et préparées en Nouvelle-Calédonie selon la méthode traditionnelle, nos GOUSSES DE VANILLE NOUVELLE-CALÉDONIE subliment vos créations par l'intensité de leurs notes aromatiques foin, boisées et poudrées.

+ Variété Planifolia
+ Qualité Gourmet Noire

Conditionnements

Sachet sous-vide

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).

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com