

EXTRAIT DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR

Issue d'une sélection de vanille 100% artisanale, traçable et respectueuse des hommes et de la biodiversité, notre nouvelle gamme de vanille bio & durable Bourbon Madagascar atteste de nos engagements et de notre démarche Care&Act en faveur d'une filière responsable.

Toute l'intensité aromatique typique de la vanille Bourbon de Madagascar, dont ses notes balsamiques, phénoliques et boisées, se révèlent dans notre extrait prêt à l'emploi. Pratique, facile à doser, il se verse directement dans les préparations, sans temps d'infusion préalable. Son origine unique valorise les grands classiques de la pâtisserie et vos créations.

Une liste d'ingrédients courte pour ne garder que l'essentiel !

Conditionnements

Bouteille PET 1 L / 250 ml

Conseils & Astuces

Conseils d'utilisation
- Fendre la gousse, gratter les graines à l'intérieur à l'aide d'un couteau et plonger le tout dans une préparation liquide.
- Faire chauffer à 70°c pendant 20 min puis laisser refroidir. si possible, laisser infuser 24h au réfrigérateur.

Conseils 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 (ou 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