

LA SAUVAGE VANILLE POMPONA D'AMAZONIE PÉRUVIENNE AMÈRE ET BOISÉE



Cultivée dans la région de Moyobamba, à 800 mètres d'altitude, cette vanille Pompona bénéficie d'un microclimat exceptionnel enrichi par des sources volcaniques.

Chaque gousse est récoltée à maturité et soigneusement raffinée, ce qui garantit une qualité incomparable.

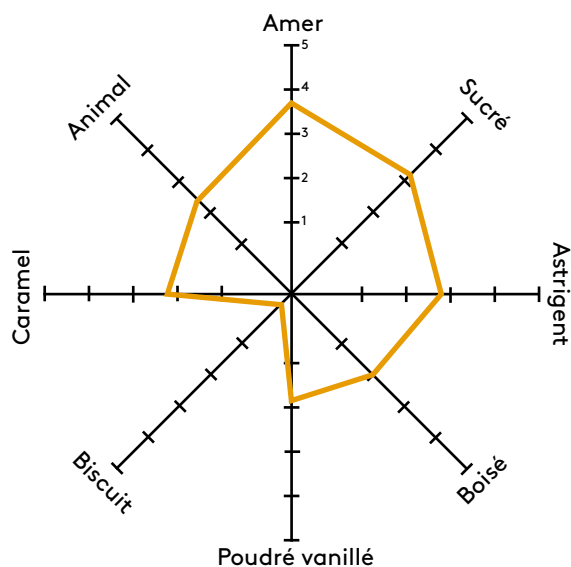
NOTES AROMATIQUES : AMÈRES, ANIMALES ET BOISÉES

INFUSION RAPIDE : 20 MINUTES SUFFISENT POUR LIBÉRER TOUTE SA COMPLEXITÉ AROMATIQUE

VARIÉTÉ D'APPLICATIONS : MIX DE GLACE, MOUSSES, CRÈMES OU MÊME PLATS SALÉS

RÉFÉRENCES

■ Sous-vide 100g : VGP100
■ 2 Gousses tube verre: VGP2TV



sur une infusion de 20 minutes

“La vanille Pompona est très spéciale. Elle offre des notes de fruits mûrs et de châtaigne et une complexité qui la rend très intéressante en association avec le chocolat.”

Chef Ramon Morato