



24, RUE MAZARINE
75006 PARIS
MADATRADE261@GMAIL.COM



VANILLE GOURMET DE MADAGASCAR NON FENDUE / MADAGASCAR VANILLA GOURMET NON-SPLIT

Product Ref: M1.2

Définition / Description:	Gousses de vanille préparées / Cured vanilla beans - Type Vanilla Planifolia (Orchidée lianescente tropicale) / Vanilla Planifolia - Type (Tropical Creeping Orchid) Préparation traditionnelle / Traditional Preparation - Echaudage à 60° / Scalding the pods (60° warm water) - Etuvage / Sweating the hot beans - Séchage au soleil / Sun Drying - Séchage à l'ombre / Shade drying - Mise en malle / Sorting - Affinage / Maturing	Qualité / Quality:	Gourmet / Gourmet - Qualité spécifique aux vanilles noires / Specific quality for black vanilla beans in general - Gousses généralement destinées aux métiers de bouche / General use for restaurant, hotels, bakeries etc...
		Stockage / Storage:	Dans entrepôt / In a warehouse: - Sain et Neutre / Neutral and Safe - Température constante (18° - 22°) / With constant temperature constante (18°C - 22°C) - Isolées de toute marchandise odorante / Isolated from odorous material
Aspect / Aspect:	Longue gousse noire - Non Fendue / Long black beans - Non Split - Bel aspect brillant / Nice Bright aspect - En bottillons de mêmes longueurs / Assembled in bundles of same lengths	Conditionnement / Packaging:	- Cartons Type Caisses Américaines - 25kg Net / Carton / American Type Cartons - 25kg Net / Carton - Sacs plastiques et/ou papier paraffiné / Plastic bags and/or paraffined paper
Origine / Origin:	MADAGASCAR - Région SAVA (Côte Nord Est de l'île) / MADAGASCAR - SAVA Region (North East Coast of the Island)	Statut / Status:	Vanilles en gousses 100% Naturelles (Sans aucun additif) / 100% Natural Vanilla Beans (Without any additives)

Caractéristiques Techniques* / Technical Characteristics*:	Taux de vanilline / Vanillin Rate - 1,3 % - 1.9 %	Allergènes - OGM / Allergens - GMO	Sans Allergènes - Sans OGM / Without any Allergens - Without any GMO
	Taux d'humidité / Moisture Content - 29 % - 34 %	Kasher / Kosher:	Produits certifiés Kasher / Kosher Certified Products
	Ratios des principaux constituants de la vanilline / Ratios of the main components of vanillin :	Bio - CEE/NOP / Organic - CEE/NOP:	Produits Non issus de l'Agriculture Biologique / Non organic certified product
	- Vanillin / aldéhyde pHB 10 - 20 - Vanillin / Acid pHB 40 - 110 - Vanillin / Acid vanillic 12 - 29 - Acid vanillic / Aldéhyde pHB 0,53 - 1,5 - Acid pHB / Aldéhyde pH 0,15 - 0,35 <i>* D'après les analyses HPLC de notre laboratoire et en conformité avec la note de la DGCCRF n° 2003-261 / * According to the HPLC analyses of our laboratory and in conformity with the note of DGCCRF n ° 2003-261</i>	Commerce équitable / Fair Trade:	Produits Non issus du Commerce Équitable / Non Fairtrade certified product
	Calibre / Size: ≥ 20 cm - 18 - 19,5 cm - 16 - 17,5 cm - 14 - 15,5 cm	Photo des Gousses de Vanille / Vanilla Beans Image	
Valeurs nutritionnelles / Nutrient values:	- Valeur Énergétique / Energetic Rate 00 -960 kj (pour / per 100g) - Protéine / Protein 4 - 8 % - Glucide / Carbohydrates 7 - 15 % - Lipides / Lipids 8 - 15 % - Sodium / Sodium 0,02 - 0,09 % - Potassium / Potassium 0,10 - 0,20 % - Calcium / Calcium 0,20 - 0,40 % - Magnésium / Magnesium 0,10 - 0,20 %		

ALBIVS

1841



APPORTER DE L'ORIGINALITÉ DANS TOUTES LES UTILISATIONS DE NOTRE VANILLE

Chez Albivs 1841, nous perpétuons l'héritage et les valeurs intemporelles de la vanille malgache. Reconnue comme l'une des meilleures au monde, notre vanille incarne l'excellence grâce à un terroir et un savoir-faire ancestral, sublimant les créations culinaires les plus raffinées avec ses arômes riches et envoûtants.