



## GOUSSES DE VANILLE TANZANIE

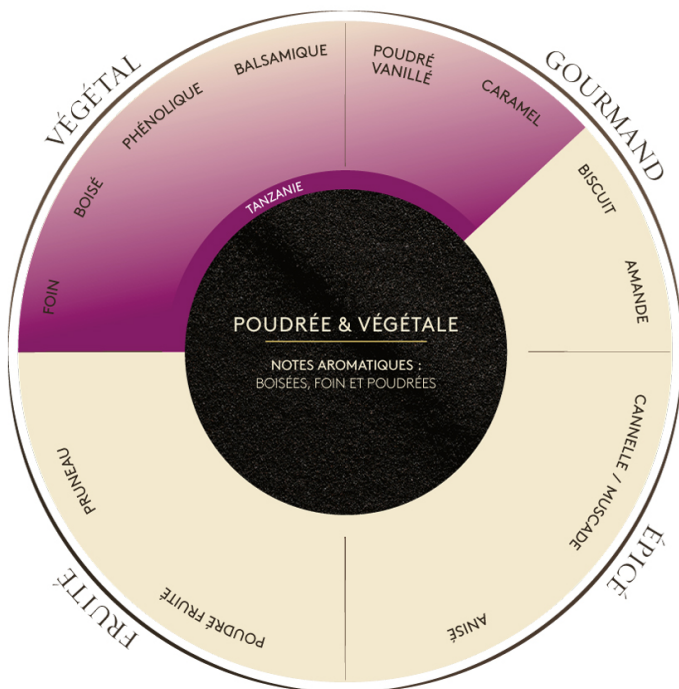
### LA VÉGÉTALE, POUDRÉE ET BOISÉE

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

- + Variété Planifolia
- + Qualité Gourmet Noire

### Packaging

Sachet sous-vide  
Tube verre



## Tips from the Brand

### 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 à l'abri de la lumière, à température ambiante (ne pas réfrigérer ou congeler) dans une boîte en fer ou un bocal en verre.