



GOUSSES DE VANILLE OUGANDA

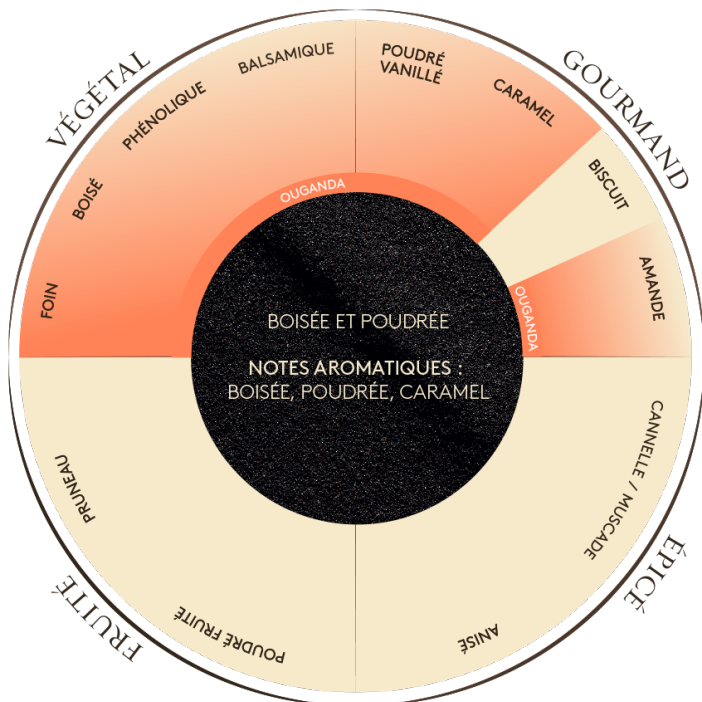
LA SINGULIERE, BOISEE ET POUDREE

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

- + Variété Planifolia
- + Qualité Gourmet

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 gosses 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).