



GOUSSES DE VANILLE TAHITI

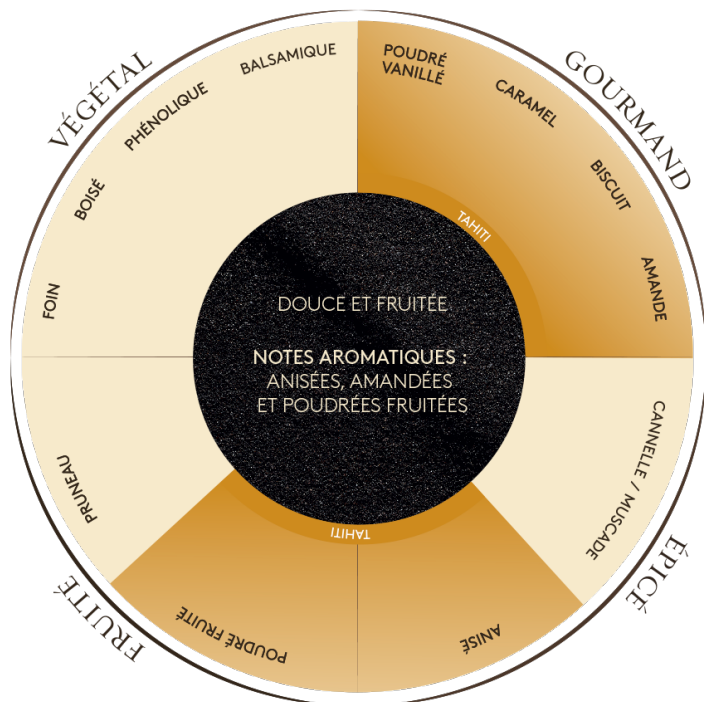
L'ÉTONNANTE, DOUCE ET FRUITÉE

Récoltées et préparées à Tahiti selon la méthode traditionnelle, nos GOUSSES DE VANILLE TAHITI subliment vos créations par l'intensité de leurs notes aromatiques anisées, amandées et poudrées.

- + Variété Tahitensis
- + Qualité Extra

Conditionnements

Sachet sous-vide 1 kg avec boîte fer
Sachet sous-vide 500 g avec boîte fer
Sachet sous-vide 100 g
Tube verre 5 gousses



Conseils & Astuces

Conseils 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 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).