



GOUSSES DE VANILLE PAPOUASIE NOUVELLE-GUINÉE

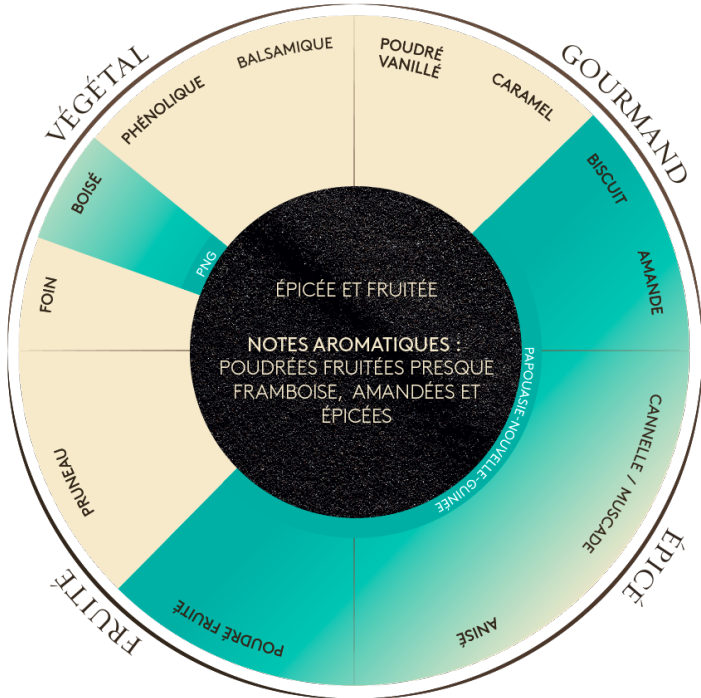
LA SUBTILE, ÉPICÉE ET FRUITÉE

Récoltées et préparées en Papouasie-Nouvelle-Guinée selon la méthode traditionnelle, nos GOUSSES DE VANILLE PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE subliment vos créations par l'intensité de leurs notes aromatiques poudrées fruitées presque framboise, amandées et épicées.

- + Variété Tahitensis
- + Qualité Gourmet Noire

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 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.