



GOUSSES DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR

Notre gamme de vanille Bio & Durable Bourbon Madagascar atteste de nos engagements et de notre démarche Care&Act en faveur d'une filière responsable.

Choisir cette Vanille, c'est s'engager à nos côtés pour défendre une vanille 100% traçable et respectueuse des hommes et de la biodiversité.

Récoltées et préparées à la main à Madagascar selon la méthode traditionnelle, nos GOUSSES DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR BIO & DURABLE subliment vos créations par l'intensité de leurs notes aromatiques balsamiques, phénoliques et boisées.

- + Variété Planifolia
- + Certification biologique
- + Vanille durable

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 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).