



GOUSSES DE VANILLE TANZANIE

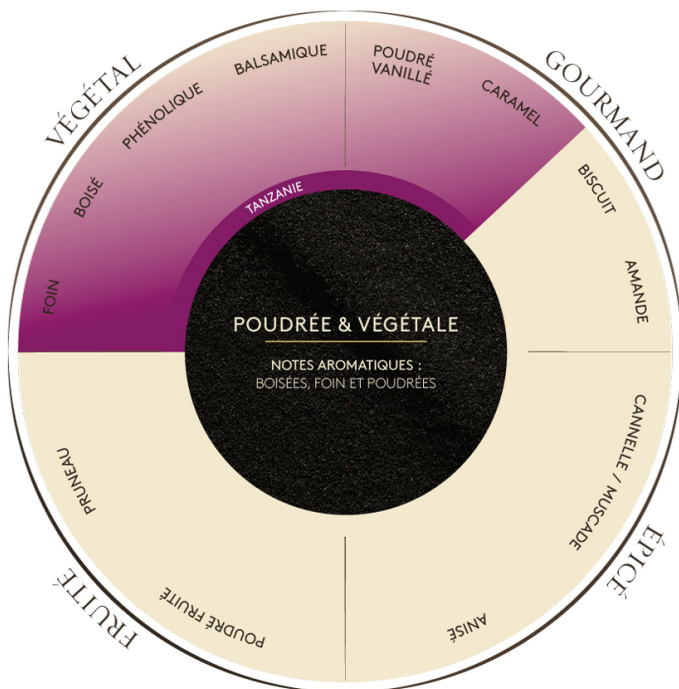
LA VÉGÉTALE, POUDRÉE ET BOISÉE

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

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.