



EXTRAIT DE VANILLE



GENERALITES

Famille : Orchidaceae

Nom scientifique : *Vanilla planifolia*

Procédé d'obtention : Macération et percolation dans une solution d'éthanol et d'eau

Partie utilisée : Gousse

Origine : Madagascar

Région : Nord-Ouest, Nord-Est

CARACTERISTIQUES

- Aspect : liquide visqueux
- Couleur : marron
- Odeur : caractéristique
- Equivalence gousses vanille : 200 - 300g/litre
- pH (20°C) : 4,5 +/- 0,30
- Densité (20°C) : 1,25 à 1,38 +/- 0,010
- Indice de Réfraction (20 °C) 1,370 +/- 0,005

UTILISATIONS ET APPLICATIONS

- Agent d'aromatisation (équivalences éventuelles)
- Applications : biscuiterie, pâtisserie

DANGER ET CONTRE-INDICATIONS



- Aucune contre-indication
- Aux doses d'utilisation habituelles, les arômes ne présentent aucun danger pour la santé des consommateurs (max. 5g/kg).

Capacité de production : 1000kg

Conditions de conservation : au frais, à l'abri de la lumière du soleil et de la chaleur

Durée de conservation : 3 à 4 ans à température ambiante