



FICHE TECHNIQUE

VANILLE



GENERALITES

Famille : Orchidaceae

Nom scientifique : *Vanilla planifolia*

Origine : Madagascar

Région : Nord-Est, Nord-Ouest

Partie utilisée : Gousse

Type : GOURMET 16 MONTEE

CARACTERISTIQUES

- Aspect : charnu, souple
- Couleur : noire
- Odeur : intense, caractéristique
- Teneur en vanilline : 1,6 - 2,2%
- Teneur en eau : 34 - 35%

UTILISATIONS

- Préparations culinaires
- Extraction d'arôme et autres transformations

VERTUS

- Stimulation du système nerveux
- Stimulation de la digestion
- Antiseptique
- Antioxydant

CONDITIONNEMENT

- Gousse emballé dans du papier paraffiné scellé
- Carton de 10kg

Capacité annuelle : 1000kg

Conditions de conservation : au sec, à l'abri de la chaleur, de l'air et de la lumière