



Fiche technique :

Vanille de Tahiti

Identification du produit

Nom du produit : Gousses de vanille – *Vanilla tahitensis*

Origine : Polynésie-Française

Famille botanique : *Orchidaceae* du genre *Vanilla* de l'espèce *Vanilla tahitensis*

Caractéristiques

Aspect : gousses entières, souples, charnues, brillantes et huileuses

Couleur : Brune foncée à noire

Taille : 15 cm à 21cm et plus

Poids moyen : 5 à 12 grammes par gousse (variable)

Teneur en humidité : 62%

Teneur en vanilline : inférieure à 1%

Critères de qualité

Qualité : Gourmet

Différents parfums se retrouvent dans cette vanille, lui conférant un profil aromatique complexe :

- Florales : jasmin, ylang-ylang, fleur de tiaré
- Fruitées : fruits exotiques (litchi, mangue, papaye), prune, pêche, fruits confits (cerise)
- Epicées : anis étoilé, réglisse, cannelle, quelques notes balsamiques
- Gourmandes : amande, chocolat, miel

Goût et saveur en bouche :

- Texture grasse, onctueuse et suave
- Une attaque plus douce, ronde et florale
- Milieu de bouche fruité et légèrement épicé
- Une fin persistante plus florale et poudrée

Analyse

Analysé par VANALYSE, un laboratoire indépendant, et certifié 100% sans pesticides.

Conditions de conservation

A température ambiante, dans un lieu sec, à l'abri de la lumière et de l'air, dans un contenant hermétique (verre ou sous-vide)

Date de Durabilité Minimale : 24 à 36 mois selon le stockage