



Fiche technique :

Vanille Bourbon

Identification du produit

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

Origine : Madagascar

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

Caractéristiques

Aspect : gousses entières, souples, brillantes et huileuses

Couleur : Brune foncée à noire

Taille : 15 cm à 20cm et plus

Poids moyen : 2 à 7 grammes par gousses (variable)

Teneur en humidité : 36,9 %

Teneur en vanilline : supérieur à 1,5%

Critères de qualité

Qualité : Gourmet

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

- Gourmandes : cacao, caramel
- Boisé
- Fruitées : prune confite, figue, raisin sec
- Epicées : cannelle, quelques notes balsamiques

Goût et saveur en bouche :

- Texture délicatement grasse et huileuse
- Une attaque ronde, douce et sucrée avec ce goût familier de vanille
- Milieu de bouche plus gourmand aux notes de cacao, de caramel, de prune confite
- Une fin persistante plutôt boisée avec parfois quelques touches épicées (cannelle)

Analyse

Analysé par VANALYSE, un laboratoire indépendant.

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