

Fiche technique

Le 6 février 2021

Lot AGR0121VR-ANT - Récolte 2020

GOUSSES DE VANILLE BOURBON

1 - DONNEES TECHNIQUES

Gousses de vanille Bourbon 100% naturelle

Espèce botanique : *Vanillia Planifolia*

Origine : Madagascar

Procédé de fabrication : Les gousses de vanille Bourbon sont cueillies à la limite de la maturité pour éviter qu'elles ne se fendent, elles sont ensuite échaudées, mise à suer. S'ensuit un séchage au soleil puis à l'ombre puis seront mise à affiner dans des malles jusqu'à complète maturation.

Taille : 14/19 cm

Taux d'humidité : 38,6 % (Le taux d'humidité est amené à diminuer au fil du temps)

Taux de Vanilline : 1,9% (résultat d'analyse du 5 février 2021 consultable sur demande)

Odeur : caractéristique

Couleur : Noire

DLUO : 01/23

Conservation : entre 4 et 18° C à température constante et à l'abri de la lumière.

Nous certifions que ces gousses de vanille sont produites artificiellement par la main de l'homme.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Macro nutriments	Résultat	Unité
Protides	3,8	g/100g
Lipides	9,5	g/100g
Glucides	13,1	g/100g
Valeur énergétique	153	kcal