

FICHE TECHNIQUE

 	<p align="center">GOUSSES DE VANILLE BIO MADAGASCAR 16-23CM 250G</p> <p align="center">REF. NO26521</p>	Page : 1 / 2
		 <p>CHEF <i>Gourmet</i></p>



Dénomination légale

Gousse de vanille biologique noire non fendue

Caractéristiques produit

Appellation : Vanille Bourbon	Mode de traitement : traditionnelle - manuelle - cultivée
Nom botanique : Vanilla Planifolia	Présentation : botillon de 250g ficelés par du raphia
Origine géographique : Madagascar	

Description

Les vanilles biologiques ont été produites par des planteurs certifiés bio regroupés en association, sur les régions de Maroansetra et Mananara. Les plants de vanille ont été cultivés selon les recommandations d'Ecocert. La vanille non fendue noire est très huileuse, charnue et flexible.

L'arôme des gousses est floral et sucré avec de puissantes notes de cacao.

Usages

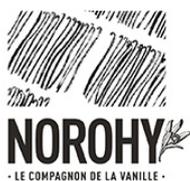
Utilisation en food service pour toutes les applications en pâtisserie, chocolaterie, glacerie. Cette vanille peut également être utilisée pour mettre en valeur des plats salés.

Caractéristiques techniques et physico-chimiques

Caractéristique	Valeur cible
Couleur	Noir profond, corps et crosse noire
Forme	Charnue, bombée et très grasse
Taux d'humidité	32-38%
Taux de vanilline	>1,5%
Longueur	16-23 cm
Poids moyen d'une gousse	3,50-5,41g (selon la longueur)
Matières étrangères	Absence
Allergènes	Absence

Caractéristiques microbiologiques

Microorganismes	Valeur cible	Méthode
Salmonelle :	Absence dans 25g	BIO 12/16-09/05
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g	BIO 12/11-03/04



**GOUSSES DE VANILLE BIO
MADAGASCAR 16-23CM 250G**

REF. NO26521



Valeurs nutritionnelle pour 100g

Valeurs énergétique	844KJ 203Kcal
Proteines	3,1 g
Matière grasses dont acides gras saturés	5,9 g 1,79 g
Glucides dont sucres	47,5 g 11,1 g
Sel	0,0044g

Conditionnement

Type d'emballage	Dimensions (mm)	Poids net (Kg)	Poids brut (Kg)	Contenu
Sachet plastique PA/PE	120*300	0,25	0,265	1 bottillon / sac
Carton ondulé à double cannelure (INNER)	360*220*135	4,5	5,161	18 sacs / inner
Carton ondulé à double cannelure (MASTER)	380*480*310	18	22,544	4 inner / master

Conservation

Conditions de conservation : à conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière

Durée de vie produit : 24 mois

Certification Biologique

Produit issu de l'Agriculture Biologique
Production certifiée par Ecocert MG-BIO-154 et distribution certifiée par Ecocert FR-BIO-01

Garantie Non-OGM

Nous certifions que le produit n'a subi aucune modification génétique conformément à la réglementation Européenne UE n°1829/2003 et ses amendements

Garantie Non-ionisation

Nous certifions que le produit n'est pas ionisé.

Dernière Mise à jour

Validée par : Responsable Qualité

Informations non contractuelles.

Date : 21/07/2020