

PRODUKTDDETAILS

 	<p>VANILLECHOTEN AUS MADAGASKAR 16-23CM 250G BIO</p> <p>REF. NO26521</p>	Seite : 1 / 2
		 



Rechtmäßige Bezeichnung

Schwarze, nicht gespaltene Bio-Vanilleschote

Produkteigenschaften

Bezeichnung: Bourbon-Vanille
 Botanischer Name: Vanilla planifolia
 Geografische Herkunft: Madagaskar

Verarbeitungsart: traditionell – manuell - kultiviert
 Präsentation: 250-g-Bündel zusammengeschnürt mit Raphiabast

Beschreibung

Die Bio-Vanille ist von Plantagenbesitzern angebaut worden, die über ein Bio-Siegel verfügen und sich mit anderen Bauern aus den Regionen Maroantsetra und Mananara zusammengeschlossen haben. Die Vanillepflanzen wurden gemäß den Empfehlungen von Ecocert angebaut. Die nicht gespaltene, schwarze Vanille ist sehr ölhaltig, fleischig und biegsam.

Das Aroma der Schoten ist blumig und süß mit kräftigen Kakaonoten.

Anwendungen

Wird in der Gastronomie im Bereich der Konditorei, Schokoladen- und Eisherstellung verwendet. Diese Vanille kann auch zum Verfeinern herzhafter Gerichte verwendet werden.

Technische und physikalisch-chemische Merkmale

Merkmal	Zielwert
Farbe	Tiefschwarz, schwarzer Körper und Schaft
Form	Fleischig, gewölbt und sehr fetthaltig
Feuchtigkeitsgehalt	32-36 %
Vanillin-Gehalt	> 1,5 %
Länge	16-23 cm
Durchschnittl. Gewicht einer Schote	3,50-5,41 g (je nach Länge)
Fremdstoffe	Nicht vorhanden
Allergene	Nicht vorhanden

Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	Zielwert	Methode
Salmonella:	Nicht vorhanden in 25 g	BIO 12/16 – 09/05
Listeria monozytogenes :	Nicht vorhanden in 25 g	BIO 12/11 – 03/04

 	VANILLECHOTEN AUS MADAGASKAR 16-23CM 250G BIO REF. NO26521	Seite : 2 / 2
		 

Verpackung

Art der Verpackung	Abmessungen (mm)	Nettogewicht (kg)	Bruttogewicht (kg)	Inhalt
PA/PE-Kunststoffbeutel	120*300	0,250	0,265	1 Bündel/Beutel
Doppelwellige Wellpappe (INNER)	360*220*135	4,500	5,161	18 Säcke/Inner
Doppelwellige Wellpappe (MASTER)	380*480*310	18,000	22,544	4 Inner/Master

Lagerung

Lagerungsbedingungen: An einem kühlen und trockenen Ort vor Licht geschützt lagern

Produktlebensdauer: 24 Monate

Bio-Zertifizierung

Produkt aus biologischer Landwirtschaft
 Von Ecocert MG-BIO-154 zertifizierte Produktion und von Ecocert FR-BIO-01 zertifizierter Vertrieb

Garantiert gentechnikfrei

Wir garantieren, dass das Produkt gemäß EU-Verordnung Nr. 1829/2003 und ihren Änderungen keiner genetischen Veränderung unterzogen wurde.

Garantiert nicht bestrahlt

Wir garantieren, dass das Produkt nicht bestrahlt wurde.

Letzte Aktualisierung

Freigegeben durch: Qualitätsmanager

Informationen ohne Gewähr.

Datum: 21/03/2019