

	<p align="center">Perles de Vanille Bio VAKANA 500G REF. NO51396</p>	Page : 1 / 3
		



Dénomination légale

Pâte 100% VANILLE BIO - 1400G de gousses /KG

Caractéristiques produit

Ingédients : Grains de vanille non épuisés*, concentré de vanille*(*issus de l'agriculture biologique)

Appellation : Pâte 100% vanille

Catégorie de produit : préparation aromatisante en accord avec la Règlementation Européenne CE no 1334/2008.

Gousses de vanille :

Présentation: Pot de 500g

Variété botanique : *Vanilla Planifolia*

Origine géographique : Madagascar

Description

Découvrez Vakana : une pâte de vanille ultraconcentrée SANS SUCRES ajoutés. Cette recette Clean Label co-développée avec des chefs, apporte en un seul geste l'intensité de la vanille Bourbon Bio de Madagascar à vos créations gourmandes ! Cette perle de vanille est un produit pour denrée alimentaire et ne doit pas être consommée en l'état.

Usages

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

Dosage recommandé, 3-5g/kg. Plus d'informations et de recettes sur www.norohy.com

Caractéristiques techniques et physico-chimiques

Caractéristique	Valeur cible
Couleur	Brun avec grains noirs en suspension
Forme	Pâteux
Concentration	1400g de gousses pour 1kg de produit fini
Matières étrangères	Absence
Allergènes	Absence
Peut contenir	fruits à coque, soja, lait

FICHE TECHNIQUE



Caractéristiques microbiologiques

Microorganismes	Valeur cible
Salmonelle :	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g
Escherichia coli beta glucuronidase positive	<10 UFC/g

Valeurs nutritionnelle pour 100g

Valeurs énergétique	987 kJ 238 kcal
Proteines	4,16g
Matière grasses	4,79g
dont acides gras saturés	1,32g
Glucides	24,5g
dont sucres	10,7g
Sel	0,04g

Conditionnement

Type d'emballage	Type de matériaux	Dimensions (mm)	Poids net (Kg)	Poids brut (Kg)	Contenu	EAN
Pot	PET recyclable	H72 x Ø100	0,5	0,547	500g de perle de vanille/pot	3395329057093
Carton de regroupement	Carton	227*227*112	2	2,32	4 x 500g	3395329065005

Conservation

Conditions de conservation : à conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, peut se conserver à 4°C pendant 2 mois

Durée de vie produit : 12 mois

Certification Biologique

Produit issu de l'Agriculture Biologique
Le produit est certifié Bio par Ecocert FR-BIO-01
selon le règlement CE n ° 848/2018.

FICHE TECHNIQUE

 	<p>Perles de Vanille Bio VAKANA 500G REF. NO51396</p>	<p>Page : 3 / 3</p>  
--	--	---

Garantie Non-OGM

Nous certifions que le produit n'a subi aucune modification génétique conformément à la réglementation Européenne UE n°1829/2003, n°1830/2003 et leurs amendements.

Garantie Non-ionisation

Nous certifions que le produit n'est pas ionisé.

Dernière Mise à jour

Validée par : Responsable Qualité

Date : 30/12/2024