



## POUDRE DE VANILLE DEUXIEME QUALITE

### DESCRIPTION :

Nom botanique	poudre de vanille issue de gousse de <i>vanille planifolia</i>
Pays d'origine	Madagascar
Aspect extérieur	Vanille broyée, puis finement tamisée
Utilisation	restauration

### SPECIFICATION :

Granulométrie	300 microns
Taux d'humidité résiduel	5 %
Taux de vanilline	0.2 à 0.4% *
Couleur	Marron
Parfum	parfum, typique de la vanille, mais moins prononcé par rapport à la poudre de vanille de première qualité
Caractéristique	La poudre de vanille 2 <sup>ème</sup> qualité est issue de la vanille cuts

### CAPACITE :

Capacité mensuelle	500 kg/mois
Disponibilité	toute l'année.
Minimum de commande	pas de minimum de commande

### PACKAGING et STOCKAGE

Emballage	23kg/Carton, emballée dans un film plastique alimentaire transparent.
Note	la poudre de vanille la moins élevée, de notre gamme Utilisation industrie agroalimentaire

\*donné à titre indicatives