



## POUDRE DE VANILLE, PREMIERE QUALITE

### DESCRIPTION :

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

### SPECIFICATION :

Granulométrie	300 microns
Taux d'humidité résiduel	5 %
Taux de vanilline	0.7% *
Couleur	noire, brun foncé
Couleur	Marron foncé
Caractéristique	La poudre de vanille 1 <sup>ère</sup> qualité est issue de la vanille cuts sélectionnée

### 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 offrant le meilleur ratio, qualité prix.

\*donné à titre indicatives