



POUDRE DE VANILLE, QUALITE : PREMIUM

DESCRIPTION :

Nom botanique	poudre de vanille issue de gousse de <i>vanille planifolia</i>
Pays d'origine	Madagascar
Aspect extérieur	Vanille broyée et finement taniser, bien sèche
Utilisation	restauration, métier de bouche

SPECIFICATION :

Granulométrie	300 microns
Taux d'humidité résiduel	5 %
Taux de vanilline	0.6 à 1% *
Couleur	noire, brun foncé
Process	poudre issue de la vanille rouge US
Couleur	Marron foncé
Caractéristique	La poudre de vanille pure premium est issue de la vanille rouge d'extraction

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.
-----------	--

*donnés à titre indicatives