



LES SECRETS DE SAMBAVA

COLLECTION PROFESSIONNELLE

DOSSIER 01 / FICHES TECHNIQUES

Vanille & métiers de bouche



Revente · restaurateurs · pâtisseries · glaciers · grossistes

14 FICHES TECHNIQUES · SOMMAIRE CLIQUABLE

Une fiche couvre les formats de composition et de grade identiques.
Les bulletins d'analyses des lots sont fournis lors de la commande.



BLOC 01 · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Les fiches à parcourir

Cliquer sur un nom pour ouvrir la fiche correspondante.

01	Vanille Gourmet Bourbon Royale - 16 cm	3
02	Vanille Gourmet Bourbon Royale XL - 18 cm	4
03	Vanille Gourmet Bourbon Royale BIO - 16 cm	5
04	Vanille Gourmet Bourbon Royale XL BIO - 18 cm	6
05	Poudre pure de vanille Bourbon Royale	7
06	Poudre pure de vanille Bourbon Royale BIO	8
07	Perle de vanille Bourbon Royale BIO	9
08	Cœur de vanille Bourbon de Madagascar	10
09	Pâte de vanille Bourbon de Madagascar	11
10	Arôme naturel 100 de vanille Bourbon	12
11	Extrait naturel Premium 200 de vanille Bourbon	13
12	Extrait naturel Royal 400 de vanille Bourbon avec graines	14
13	Extrait naturel Royal 400 BIO de vanille Bourbon avec graines	15
14	Oléorésine naturelle de vanille Bourbon 20X	16



FICHE TECHNIQUE B2B • VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Vanille Gourmet Bourbon Royale - 16 cm



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

cacao • floral • boisé • gourmand • 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % gousses de vanille Bourbon (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	32 à 38 %
Vanilline	1,2 à 2 %
Calibre commercial	16 cm

APPLICATIONS

Crèmes, glaces, pâtisseries, chocolat, fruits, boissons.
Fendre juste avant utilisation afin de préserver au mieux son parfum.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 5 gousses • 10 gousses • 15 gousses • 20 gousses
• 100 g Chef. Professionnels : 100 g Chef • 250 g • 500 g • 1
kg Revente : étui de gamme avec sachet sous vide.
Professionnels : sachet sous vide.

DOSAGE INDICATIF

1 gousse pour 500 ml ou 500 g de préparation. Ajuster à la
recette et à l'intensité recherchée.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la
lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation.
DDM indicative de gamme : 1 an. DDM effective indiquée
sur le contenant.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont
fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-005 à TM3-012



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Vanille Gourmet Bourbon Royale XL - 18 cm



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

cacao • floral • boisé • très persistant • 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % gousses de vanille Bourbon (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	32 à 38 %
Vanilline	1,2 à 2 %
Calibre commercial	18 cm

APPLICATIONS

Pâtisserie fine, glaces, ganaches, chocolat, fruits, créations de chef. Massager légèrement la gousse avant de la fendre pour faciliter le prélèvement des graines.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 5 gousses · 10 gousses · 15 gousses · 20 gousses. Professionnels : 100 g · 250 g · 500 g · 1 kg
Revente : étui de gamme avec sachet sous vide.
Professionnels : sachet sous vide.

DOSAGE INDICATIF

1 gousse pour 500 ml ou 500 g de préparation. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation.
DDM indicative de gamme : 1 an. DDM effective indiquée sur le contenant.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-013 à TM3-020



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Vanille Gourmet Bourbon Royale BIO - 16 cm



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

cacao • floral • boisé • gourmand · 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % gousses de vanille Bourbon (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	32 à 38 %
Vanilline	1,2 à 2 %
Calibre commercial	16 cm

APPLICATIONS

Pâtisserie fine, crèmes, glaces, chocolat, fruits, boissons.
Après avoir prélevé les graines, sécher la gousse et la réutiliser pour parfumer du sucre.

DOSAGE INDICATIF

1 gousse pour 500 ml ou 500 g de préparation. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 5 gousses · 10 gousses · 15 gousses · 20 gousses
· 100 g Chef. Professionnels : 100 g Chef · 250 g · 500 g · 1 kg
Revente : étui de gamme avec sachet sous vide.
Professionnels : sachet sous vide.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation.
DDM indicative de gamme : 1 an. DDM effective indiquée sur le contenant.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Produit issu de l'agriculture biologique. Certification BIO MVECO : FR-BIO-10.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-021 à TM3-028



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Vanille Gourmet Bourbon Royale XL BIO - 18 cm



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

cacao • floral • boisé • très persistant • 5/5 - Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % gousses de vanille Bourbon (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	32 à 38 %
Vanilline	1,2 à 2 %
Calibre commercial	18 cm

APPLICATIONS

Pâtisserie fine, glaces, ganaches, chocolat, fruits, créations de chef. Infuser lentement à couvert pour retenir les composés aromatiques.

DOSAGE INDICATIF

1 gousse pour 500 ml ou 500 g de préparation. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 5 gousses · 10 gousses · 15 gousses · 20 gousses · 100 g Chef. Professionnels : 100 g Chef · 250 g · 500 g · 1 kg
Revente : étui de gamme avec sachet sous vide.
Professionnels : sachet sous vide.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation.
DDM indicative de gamme : 1 an. DDM effective indiquée sur le contenant.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Produit issu de l'agriculture biologique. Certification BIO MVECO : FR-BIO-10.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-029 à TM3-036



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Poudre pure de vanille Bourbon Royale



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

boisé • cacao • floral • gourmand • 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % gousses de vanille Bourbon moulues (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	5 à 6 %
Vanilline	1 à 2 %

APPLICATIONS

Pâtisserie, glace, chocolat, boissons, sauces, mélanges secs. Incorporer directement ; laisser reposer la préparation pour arrondir le profil.

DOSAGE INDICATIF

½ c. à café pour 500 g de préparation. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 10 g · 20 g · 40 g · 80 g. Professionnels : 250 g · 500 g · 1 kg Revente : pot Miron. Professionnels : doypack alimentaire.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. DDM indicative de gamme : 2 ans. DDM effective indiquée sur le contenant.

PRÉCISIONS PRODUIT

Granulométrie précisée selon la référence et l'utilisation convenue.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-037 à TM3-043



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Poudre pure de vanille Bourbon Royale BIO



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

boisé • cacao • floral • gourmand • 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % gousses de vanille Bourbon moulues (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Aucun allergène réglementaire dans la composition déclarée. Traces éventuelles : voir emballage.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	5 à 6 %
Vanilline	1 à 2 %

APPLICATIONS

Pâtisserie, glace, chocolat, boissons, sauces, mélanges secs. Mélanger d'abord avec une petite partie des ingrédients pour assurer une dispersion régulière.

DOSAGE INDICATIF

½ c. à café pour 500 g de préparation. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 10 g · 20 g · 40 g · 80 g. Professionnels : 250 g · 500 g · 1 kg Revente : pot Miron. Professionnels : doypack alimentaire.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. DDM indicative de gamme : 2 ans. DDM effective indiquée sur le contenant.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Produit issu de l'agriculture biologique. Certification BIO MVECO : FR-BIO-10.

PRÉCISIONS PRODUIT

Granulométrie précisée selon la référence et l'utilisation convenue.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-044 à TM3-050



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Perle de vanille Bourbon Royale BIO



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

rond • confit • boisé • intense • 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

100 % graines de vanille Bourbon biologique de Madagascar (Vanilla planifolia). Sans ajout de sucre, de sirop, d'extrait ou d'oléorésine.

ALLERGÈNES

Aucun allergène à déclaration obligatoire dans la composition déclarée.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Nature	Épice pure - graines prélevées par grattage
Composition	100 % graines de vanille BIO

APPLICATIONS

Crèmes, glaces, yaourts, nappages, cocktails, desserts à l'assiette. Déposer en finition ou incorporer délicatement pour conserver l'effet visuel.

DOSAGE INDICATIF

1 à 2 c. à café pour 500 g de préparation. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 20 g · 40 g · 80 g · 200 g. Professionnels : 80 g · 200 g. Grossistes : 6 × 80 g (480 g) ou 6 × 200 g (1,2 kg). Industrie : volumes sur demande. Revente : pot Miron. Professionnels : pot Fidelfio, couvercle noir.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Avant ouverture : conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture : conserver au frais, de préférence au réfrigérateur. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Produit issu de l'agriculture biologique. Certification BIO MVECO : FR-BIO-10.

PRÉCISIONS PRODUIT

Graines naturelles prélevées par grattage des gousses de vanille.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-051 à TM3-054



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Cœur de vanille Bourbon de Madagascar



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

rond • gourmand • boisé • intense · 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

Graines de vanille de Madagascar (70 %), oléorésine de vanille (20 %), extrait de vanille (10 %) [support sucrant (sirop de sucre inverti, eau), extrait de vanille].

ALLERGÈNES

Aucun allergène à déclaration obligatoire dans la composition déclarée.

APPLICATIONS

Crèmes, ganaches, glaces, yaourts, cocktails, sauces.
Incorporer en fin de mélange pour répartir uniformément les notes vanillées.

DOSAGE INDICATIF

1 à 2 c. à café pour 500 g de préparation. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 20 g · 40 g · 80 g · 200 g. Professionnels : 80 g · 200 g
Revente : pot Miron. Professionnels : pot Fidelfio, couvercle noir.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Avant ouverture : conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture : conserver au frais, de préférence au réfrigérateur. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	1 330 kJ / 318 kcal
Matières grasses	7,5 g
dont saturées	0,7 g
Glucides	36,4 g

dont sucres	13,3 g
Protéines	6,4 g
Sel	0,09 g

Valeurs nutritionnelles moyennes calculées à partir de la formulation et des données nutritionnelles fournies.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-055 à TM3-058



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Pâte de vanille Bourbon de Madagascar



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

rond • confit • boisé • gourmand • 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

Poudre de vanille de Madagascar (80 %), extrait de vanille (20 %) [support sucrant (sirop de sucre inverti, eau), extrait de vanille]. Poudre de Vanilla planifolia associée à un extrait de vanille de la gamme 200 g/kg.

ALLERGÈNES

Aucun allergène à déclaration obligatoire dans la composition déclarée.

APPLICATIONS

Crèmes, glaces, ganaches, pâtisseries, boissons, sauces dessert. Homogénéiser avant emploi et doser selon la fiche technique.

DOSAGE INDICATIF

1 à 2 c. à café pour 500 g de préparation. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 100 g · 250 g. Professionnels : 100 g · 250 g · 500 g · 1 kg Revente : pot Miron. Professionnels : pot Fidelfio, couvercle noir.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Avant ouverture : conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture : conserver au frais, de préférence au réfrigérateur. Lot et DDM indiqués sur le contenant.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

Énergie	1 230 kJ / 294 kcal
Matières grasses	5,4 g
dont saturées	0,5 g
Glucides	33,9 g

dont sucres	17,1 g
Protéines	4,6 g
Sel	0,06 g

Valeurs nutritionnelles moyennes calculées à partir de la formulation et des données nutritionnelles fournies.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-059 à TM3-066



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Arôme naturel 100 de vanille Bourbon



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

vanillé rond • gourmand • équilibré • 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

Support sucrant (sirop de sucre inverti, eau), extrait de vanille de Madagascar.

ALLERGÈNES

Aucun allergène à déclaration obligatoire dans la composition déclarée.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Gamme d'extraction	100
Graines	Sans graines
Vanille mise en extraction	10 % (100 g/kg)
Éthanol résiduel déclaré	Inférieur à 1 %

APPLICATIONS

Crèmes, appareils à gâteau, glaces, boissons lactées, sauces dessert. Ajouter progressivement et goûter avant d'ajuster le dosage.

DOSAGE INDICATIF

1 à 2 c. à café pour 500 ml ou 500 g, puis ajuster. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 50 ml · 100 ml. Professionnels : 250 ml · 500 ml · 1 L
Revente : flacon Miron. Professionnels : flacon Fidelfio
PET ambré, bouchon noir.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver le flacon fermé, au sec et au frais, autour de 10 °C. Après ouverture : conserver au frais, de préférence au réfrigérateur. Durabilité avant ouverture : 24 mois. Lot et DDM sur le contenant.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-067 à TM3-071



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Extrait naturel Premium 200 de vanille Bourbon



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

rond • cacao • boisé • persistant · 4/5 – Intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

Support sucrant (sirop de sucre inverti, eau), extrait de vanille de Madagascar.

ALLERGÈNES

Aucun allergène à déclaration obligatoire dans la composition déclarée.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Gamme d'extraction	200
Graines	Sans graines
Vanille mise en extraction	20 % (200 g/kg)
Éthanol résiduel déclaré	Inférieur à 1 %

APPLICATIONS

Pâtisserie, crème glacée, chocolat, boissons, sauces. Doser progressivement selon la recette et la fiche technique du produit.

DOSAGE INDICATIF

½ à 1 c. à café pour 500 ml ou 500 g. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 50 ml · 100 ml. Professionnels : 250 ml · 500 ml · 1 L
Revente : flacon Miron. Professionnels : flacon Fidelfio
PET ambré, bouchon noir.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver le flacon fermé, au sec et au frais, sous 10 °C.
Après ouverture : conserver au frais, de préférence au réfrigérateur.
Durabilité avant ouverture : 24 mois. Lot et DDM sur le contenant.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-072 à TM3-076



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Extrait naturel Royal 400 de vanille Bourbon avec graines



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

intense • profond • boisé • persistant • 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

Support sucrant (sirop de sucre inversé, eau), extrait de vanille de Madagascar, graines naturelles de vanille.

ALLERGÈNES

Aucun allergène à déclaration obligatoire dans la composition déclarée.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Gamme d'extraction	400
Graines	Avec graines naturelles
Vanille mise en extraction	40 % (400 g/kg)
Éthanol résiduel déclaré	Inférieur à 1 %

APPLICATIONS

Ganaches, glaces, crèmes, chocolats, boissons et productions professionnelles. Peser précisément et ajuster après dégustation du produit fini.

DOSAGE INDICATIF

¼ à ½ c. à café pour 500 ml ou 500 g. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 50 ml · 100 ml. Professionnels : 250 ml · 500 ml · 1 L
Revente : flacon Miron. Professionnels : flacon Fidelfio PET ambré, bouchon noir.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver le flacon fermé, au sec et au frais, autour de 10 °C. Après ouverture : conserver au frais, de préférence au réfrigérateur. Durabilité avant ouverture : 24 mois. Lot et DDM sur le contenant.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-077 à TM3-081



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Extrait naturel Royal 400 BIO de vanille Bourbon avec graines



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

intense • profond • gourmand • persistant • 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

Support sucrant (sirop de sucre inverti, eau), extrait de vanille Bourbon biologique de Madagascar, graines de vanille biologique.

ALLERGÈNES

Aucun allergène à déclaration obligatoire dans la composition déclarée.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Gamme d'extraction	400
Graines	Avec graines naturelles

APPLICATIONS

Ganaches, glaces, crèmes, chocolats, boissons et productions professionnelles. Peser précisément et respecter le dosage de la fiche technique.

DOSAGE INDICATIF

¼ à ½ c. à café pour 500 ml ou 500 g. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Revente : 50 ml · 100 ml. Professionnels : 250 ml · 500 ml · 1 L
Revente : flacon Miron. Professionnels : flacon Fidelfio PET ambré, bouchon noir.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver le flacon fermé, au sec et au frais, autour de 10 °C. Après ouverture : conserver au frais, de préférence au réfrigérateur. Durabilité avant ouverture : 24 mois. Lot et DDM sur le contenant.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Produit issu de l'agriculture biologique. Certification BIO MVECO : FR-BIO-10.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-082 à TM3-086



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE & MÉTIERS DE BOUCHE

Oléorésine naturelle de vanille Bourbon 20X



ORIGINE & CIRCUIT

Vanille : Madagascar. Conditionnement de gamme : France, MVECO.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

dense • boisé • cacao • très persistant • 5/5 – Très intense.

Visuel de gamme / illustration. Le contenant dépend de la référence.

NATURE & INGRÉDIENTS

Oléorésine naturelle de vanille Bourbon. Liste complète des ingrédients : voir l'étiquetage du produit.

ALLERGÈNES

Allergènes et traces éventuelles : voir l'étiquetage du produit.

Caractéristiques et critères détaillés : page suivante.

APPLICATIONS

Chocolat, glace, pâtisserie, boissons et applications professionnelles. Homogénéiser soigneusement et suivre le dosage de la fiche technique.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

100 g · 250 g · 500 g · 1 kg Pot professionnel Fidelfio, couvercle noir.

DOSAGE INDICATIF

Dosage par pesée, selon l'application et la fiche technique du lot. Ajuster à la recette et à l'intensité recherchée.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver hermétiquement fermé, dans un endroit sec et frais, autour de 10 °C. DDM avant ouverture : 24 mois. Après ouverture : 15 jours, selon les conditions indiquées pour le lot et le contenant livré.

PRÉCISIONS PRODUIT

La mention 20X désigne la gamme ; l'équivalence gousse est exprimée en g/L.

ANALYSES DES LOTS

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb.

Référence commerciale : TM3-087 à TM3-090



FICHE TECHNIQUE B2B • DONNÉES DÉTAILLÉES

Oléorésine naturelle de vanille Bourbon 20X

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Tolérances figurant sur la fiche fournisseur 20X. Le critère Listeria est donné sans masse d'échantillon dans cette fiche. Les résultats détaillés sont fournis pour le lot.

PHYSICO-CHIMIE

Dénomination de gamme	Oléorésine naturelle Bourbon 20X
Équivalence gousse annoncée	2 000 g de vanille / L
Vanilline	> 2,9 %
Humidité	Non déterminée

MICROBIOLOGIE & CONTAMINANTS

Flore totale	< 500 000 UFC/g
Salmonella	Absence / 25 g
Listeria monocytogenes	Absence
Levures / moisissures	< 100 UFC/g
Coliformes totaux à 30 °C	< 100 UFC/g
E. coli	< 10 UFC/g
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46 °C	< 30 UFC/g

LECTURE DES CRITÈRES

≤ : maximum. ≥ : minimum. < / > : inégalités strictes. ~ : valeur approximative. UFC : unités formant colonie. v/m : volume / masse.

BULLETIN D'ANALYSES DU LOT

Chaque commande est rattachée à un ou plusieurs lots identifiés. Les bulletins d'analyses détaillées des lots concernés sont fournis lors de la commande : microbiologie, résidus de pesticides et teneur en plomb. Les méthodes de mesure et résultats détaillés sont précisés sur le bulletin. Identifier le lot sur le contenant et les documents de commande.

Référence commerciale : TM3-087 à TM3-090