



LES SECRETS DE SAMBAVA

COLLECTION PROFESSIONNELLE

DOSSIER 02 / FICHES TECHNIQUES

Vanille industrielle



Gousses · extraction · transformation · matières d'exception

12 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.

ÉDITION V2 · 11 OCTOBRE 2026



BLOC 02 · VANILLE INDUSTRIELLE

Les fiches à parcourir

Cliquer sur un nom pour ouvrir la fiche correspondante.

01	Vanille noire Bourbon	3
02	Vanille noire Bourbon grand calibre	4
03	Vanille Bourbon TK	5
04	Vanille rouge Bourbon Europe	6
05	Vanille rouge Bourbon souple Grade 1	7
06	Vanille rouge Bourbon US Grade 1	8
07	Vanille rouge Bourbon cuts Grade 2	9
08	Vanille hachée	10
09	Poudre de vanille Bourbon	11
10	Vanille Bourbon givrée	12
11	Vanille Pompona	13
12	Perle de vanille Bourbon Royale BIO	14

PRINCIPE DE LECTURE

La Perle Royale BIO est commune aux professionnels et à l'industrie ; elle est également présentée dans le dossier 01.



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE INDUSTRIELLE

Vanille noire Bourbon



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

DESTINATION

Fabrications professionnelles selon le cahier des charges client.

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

NATURE & INGRÉDIENTS

Vanille de Madagascar (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Déclaration allergènes et traces éventuelles : se reporter à l'étiquetage et aux documents du lot.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	32 à 38 %
Vanilline	1,2 à 2 %
Calibre / forme (indicatif)	14 à 18 cm
Poids annoncé / gousse	4 g (indicatif)

UTILISATION PROFESSIONNELLE

Choisir la forme et le lot selon le procédé et les caractéristiques attendues. Dosage par pesée selon application et intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Carton net : 25 kg. Autres volumes et répartition des sachets sur devis. Sous vide en carton

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans l'emballage fermé, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Respecter les conditions précisées pour le lot livré. DDM indicative : 1 an. À confirmer selon le lot, l'emballage et la conservation.

PRÉCISIONS PRODUIT

Calibres, poids par gousse et DDM de gamme : données indicatives selon la sélection et le lot.

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 : Réf. catalogue industriel 01



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE INDUSTRIELLE

Vanille noire Bourbon grand calibre



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

DESTINATION

Fabrications professionnelles selon le cahier des charges client.

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

NATURE & INGRÉDIENTS

Vanille de Madagascar (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Déclaration allergènes et traces éventuelles : se reporter à l'étiquetage et aux documents du lot.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	32 à 38 %
Vanilline	1,2 à 2 %
Calibre / forme (indicatif)	18 à 22 cm
Poids annoncé / gousse	5 g et plus (indicatif)

UTILISATION PROFESSIONNELLE

Choisir la forme et le lot selon le procédé et les caractéristiques attendues. Dosage par pesée selon application et intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Carton net : 25 kg. Autres volumes et répartition des sachets sur devis. Sous vide en carton

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans l'emballage fermé, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Respecter les conditions précisées pour le lot livré. DDM indicative : 1 an. À confirmer selon le lot, l'emballage et la conservation.

PRÉCISIONS PRODUIT

Calibres, poids par gousse et DDM de gamme : données indicatives selon la sélection et le lot.

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 : Réf. catalogue industriel 02



FICHE TECHNIQUE B2B • VANILLE INDUSTRIELLE

Vanille Bourbon TK



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

PROFIL AROMATIQUE

cacao • floral • boisé • fruits mûrs • 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	30 à 32 %
Vanilline	1,2 à 2 %
Calibre / forme (indicatif)	14 cm et plus
Poids annoncé / gousse	3,5 g (indicatif)

APPLICATIONS

Crèmes, glaces, pâtisseries, chocolat, fruits, rhums arrangés. Fendre, gratter les graines, puis infuser aussi l'enveloppe de la gousse.

DOSAGE INDICATIF

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

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Professionnels : 100 g · 250 g · 500 g · 1 kg. Industrie : carton net 25 kg ; autres volumes sur devis. Sous vide en carton

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement après chaque utilisation. DDM indicative : 1 an. À confirmer selon le lot, l'emballage et la conservation.

PRÉCISIONS PRODUIT

Calibres, poids par gousse et DDM de gamme : données indicatives selon la sélection et le lot.

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 : TM3-001 à TM3-004 (ancienne dénomination professionnelle) / Réf. industrielle 03



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE INDUSTRIELLE

Vanille rouge Bourbon Europe



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

DESTINATION

Fabrications professionnelles selon le cahier des charges client.

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

NATURE & INGRÉDIENTS

Vanille de Madagascar (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Déclaration allergènes et traces éventuelles : se reporter à l'étiquetage et aux documents du lot.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	28 à 30 %
Vanilline	1,2 à 2 %
Calibre / forme (indicatif)	14 cm et plus
Poids annoncé / gousse	3 g (indicatif)

UTILISATION PROFESSIONNELLE

Choisir la forme et le lot selon le procédé et les caractéristiques attendues. Dosage par pesée selon application et intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Carton net : 25 kg. Autres volumes et répartition des sachets sur devis. Sous vide en carton

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans l'emballage fermé, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Respecter les conditions précisées pour le lot livré. DDM indicative : 1 an. À confirmer selon le lot, l'emballage et la conservation.

PRÉCISIONS PRODUIT

Calibres, poids par gousse et DDM de gamme : données indicatives selon la sélection et le lot.

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 : Réf. catalogue industriel 04



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE INDUSTRIELLE

Vanille rouge Bourbon souple Grade 1



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

DESTINATION

Extraction et transformation

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

NATURE & INGRÉDIENTS

Vanille de Madagascar (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Déclaration allergènes et traces éventuelles : se reporter à l'étiquetage et aux documents du lot.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	24 à 28 %
Vanilline	1,2 à 2 %
Calibre / forme (indicatif)	13 cm et plus
Poids annoncé / gousse	2,5 g (indicatif)

UTILISATION PROFESSIONNELLE

Choisir la forme et le lot selon le procédé et les caractéristiques attendues. Dosage par pesée selon application et intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Carton net : 25 kg. Autres volumes et répartition des sachets sur devis. Sous vide en carton

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans l'emballage fermé, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Respecter les conditions précisées pour le lot livré. DDM indicative : 1 an. À confirmer selon le lot, l'emballage et la conservation.

PRÉCISIONS PRODUIT

Calibres, poids par gousse et DDM de gamme : données indicatives selon la sélection et le lot.

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 : Réf. catalogue industriel 05



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE INDUSTRIELLE

Vanille rouge Bourbon US Grade 1



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

DESTINATION

Extraction et transformation

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

NATURE & INGRÉDIENTS

Vanille de Madagascar (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Déclaration allergènes et traces éventuelles : se reporter à l'étiquetage et aux documents du lot.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	20 à 24 %
Vanilline	1,2 à 2 %
Calibre / forme (indicatif)	13 cm et plus
Poids annoncé / gousse	2 à 2,5 g (indicatif)

UTILISATION PROFESSIONNELLE

Choisir la forme et le lot selon le procédé et les caractéristiques attendues. Dosage par pesée selon application et intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Carton net : 20 kg. Autres volumes et répartition des sachets sur devis. Sachet intérieur en polyéthylène (PE), en carton

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans l'emballage fermé, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Respecter les conditions précisées pour le lot livré. DDM indicative : 2 ans. À confirmer selon le lot, l'emballage et la conservation.

PRÉCISIONS PRODUIT

Calibres, poids par gousse et DDM de gamme : données indicatives selon la sélection et le lot.

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 : Réf. catalogue industriel 06



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE INDUSTRIELLE

Vanille rouge Bourbon cuts Grade 2



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

DESTINATION

Extraction et transformation

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

NATURE & INGRÉDIENTS

Vanille de Madagascar (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Déclaration allergènes et traces éventuelles : se reporter à l'étiquetage et aux documents du lot.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	12 à 20 %
Vanilline	0,8 à 1,2 %
Calibre / forme (indicatif)	9 à 12 cm
Poids annoncé / gousse	1,5 à 1,75 g (indicatif)

UTILISATION PROFESSIONNELLE

Choisir la forme et le lot selon le procédé et les caractéristiques attendues. Dosage par pesée selon application et intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Carton net : 20 kg. Autres volumes et répartition des sachets sur devis. Sachet intérieur en polyéthylène (PE), en carton

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans l'emballage fermé, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Respecter les conditions précisées pour le lot livré. DDM indicative : 2 ans. À confirmer selon le lot, l'emballage et la conservation.

PRÉCISIONS PRODUIT

Calibres, poids par gousse et DDM de gamme : données indicatives selon la sélection et le lot.

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 : Réf. catalogue industriel 07



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE INDUSTRIELLE

Vanille hachée



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

DESTINATION

Extraction et transformation

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

NATURE & INGRÉDIENTS

Vanille de Madagascar (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Déclaration allergènes et traces éventuelles : se reporter à l'étiquetage et aux documents du lot.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	Moins de 20 %
Vanilline	0,8 à 1,5 %
Calibre / forme (indicatif)	Granulométrie sur demande

UTILISATION PROFESSIONNELLE

Choisir la forme et le lot selon le procédé et les caractéristiques attendues. Dosage par pesée selon application et intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Carton net : 20 kg. Autres volumes et répartition des sachets sur devis. Sachet intérieur en polyéthylène (PE), en carton

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans l'emballage fermé, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Respecter les conditions précisées pour le lot livré. DDM indicative : 2 ans. À confirmer selon le lot, l'emballage et la conservation.

PRÉCISIONS PRODUIT

Calibres, poids par gousse et DDM de gamme : données indicatives selon la sélection et le lot.

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 : Réf. catalogue industriel 08



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE INDUSTRIELLE

Poudre de vanille Bourbon



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

DESTINATION

Fabrications professionnelles selon le cahier des charges client.

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

NATURE & INGRÉDIENTS

Vanille de Madagascar (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Déclaration allergènes et traces éventuelles : se reporter à l'étiquetage et aux documents du lot.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	5 à 6 %
Vanilline	1 à 2 %
Calibre / forme (indicatif)	Granulométrie à préciser

UTILISATION PROFESSIONNELLE

Choisir la forme et le lot selon le procédé et les caractéristiques attendues. Dosage par pesée selon application et intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Carton net : 25 kg. Autres volumes et répartition des sachets sur devis. Sachet intérieur en polyéthylène (PE), en carton

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans l'emballage fermé, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Respecter les conditions précisées pour le lot livré. DDM indicative : 2 ans. À confirmer selon le lot, l'emballage et la conservation.

PRÉCISIONS PRODUIT

Calibres, poids par gousse et DDM de gamme : données indicatives selon la sélection et le lot.

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 : Poudre Bourbon - encart p. 10 (synthèse n° 09)



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE INDUSTRIELLE

Vanille Bourbon givrée



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla planifolia

DESTINATION

Fabrications professionnelles selon le cahier des charges client.

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

NATURE & INGRÉDIENTS

Vanille de Madagascar (Vanilla planifolia).

ALLERGÈNES

Déclaration allergènes et traces éventuelles : se reporter à l'étiquetage et aux documents du lot.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	20 à 28 %
Vanilline	Plus de 2 %
Calibre / forme (indicatif)	Calibre sur demande

UTILISATION PROFESSIONNELLE

Choisir la forme et le lot selon le procédé et les caractéristiques attendues. Dosage par pesée selon application et intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Carton net : 20 kg. Autres volumes et répartition des sachets sur devis. Conditionnement intérieur défini avec la commande.

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans l'emballage fermé, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Respecter les conditions précisées pour le lot livré. DDM indicative : 2 ans. À confirmer selon le lot, l'emballage et la conservation.

PRÉCISIONS PRODUIT

Calibres, poids par gousse et DDM de gamme : données indicatives selon la sélection et le lot.

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 : Réf. catalogue industriel 11



FICHE TECHNIQUE B2B · VANILLE INDUSTRIELLE

Vanille Pompona



ORIGINE & CIRCUIT

Madagascar.

IDENTITÉ BOTANIQUE

Vanilla pompona

DESTINATION

Fabrications professionnelles selon le cahier des charges client.

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

NATURE & INGRÉDIENTS

Vanille de Madagascar (Vanilla pompona).

ALLERGÈNES

Déclaration allergènes et traces éventuelles : se reporter à l'étiquetage et aux documents du lot.

SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Humidité	20 à 25 %
Vanilline (indicative)	1,2 à 2 %*
Calibre / forme (indicatif)	16 à 27 cm

UTILISATION PROFESSIONNELLE

Choisir la forme et le lot selon le procédé et les caractéristiques attendues. Dosage par pesée selon application et intensité recherchée.

FORMATS & CONDITIONNEMENT

Carton net : 25 kg. Autres volumes et répartition des sachets sur devis. Sachet intérieur en polyéthylène (PE), en carton

CONSERVATION & TRAÇABILITÉ

Conserver dans l'emballage fermé, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Respecter les conditions précisées pour le lot livré. DDM indicative : 2 ans. À confirmer selon le lot, l'emballage et la conservation.

PRÉCISIONS PRODUIT

* Teneur en vanilline de la Pompona à confirmer selon le lot. Les calibres, poids par gousse et DDM de gamme sont indicatifs.

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 : Réf. catalogue industriel 12



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