



Vanille Bourbon

de Madagascar



N° Planteur E-JSH

Vanilles issues
de l'**Agriculture Biologique**



SAVOIR-FAIRE
100 ans de Tradition

La Vanille Gourmet
des professionnels
accessibles aux
AMATEURS
exigeants !

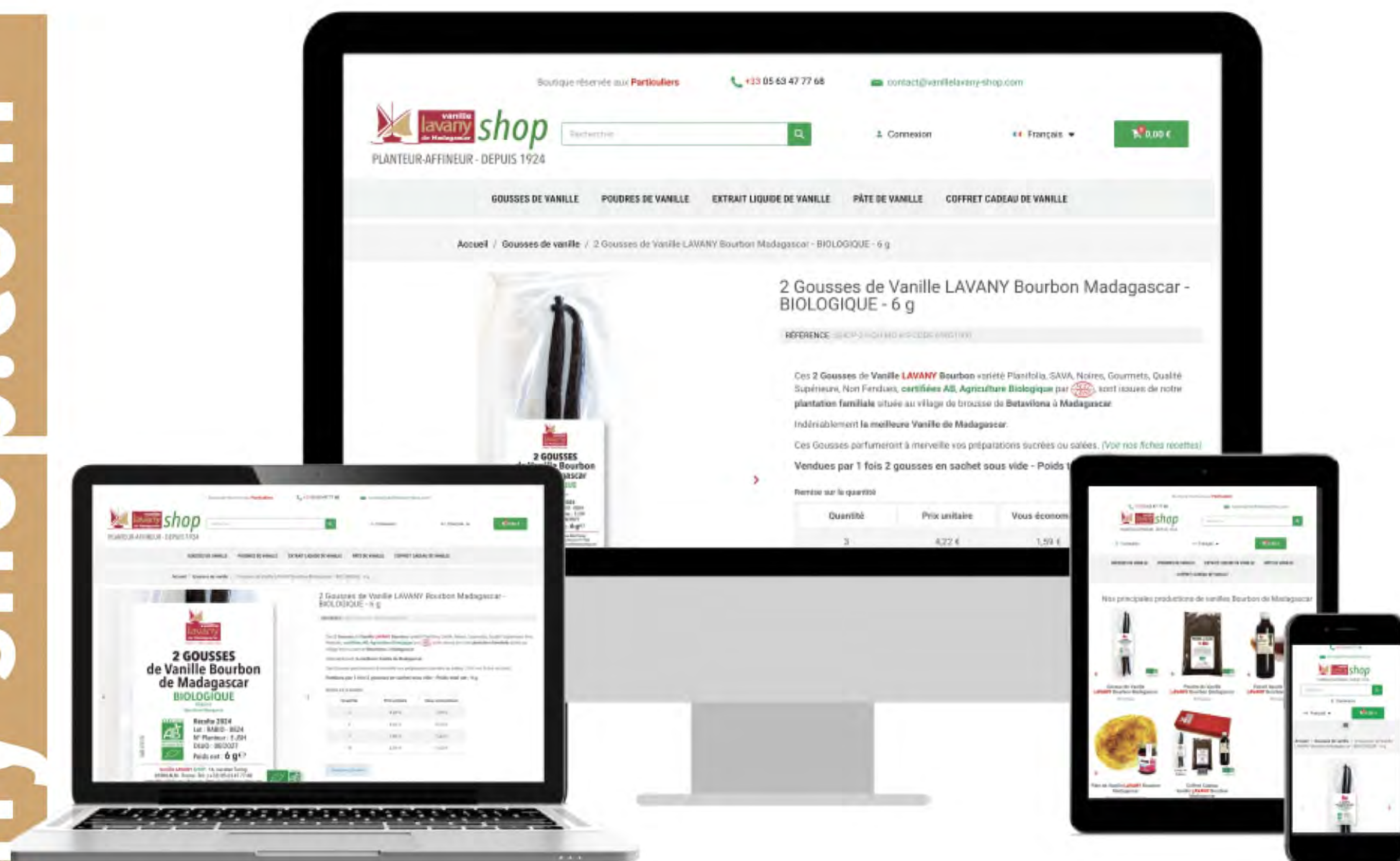
PRODUCT IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924

<https://vanillelavany-shop.com>

<https://vanillelavany-shop.com>



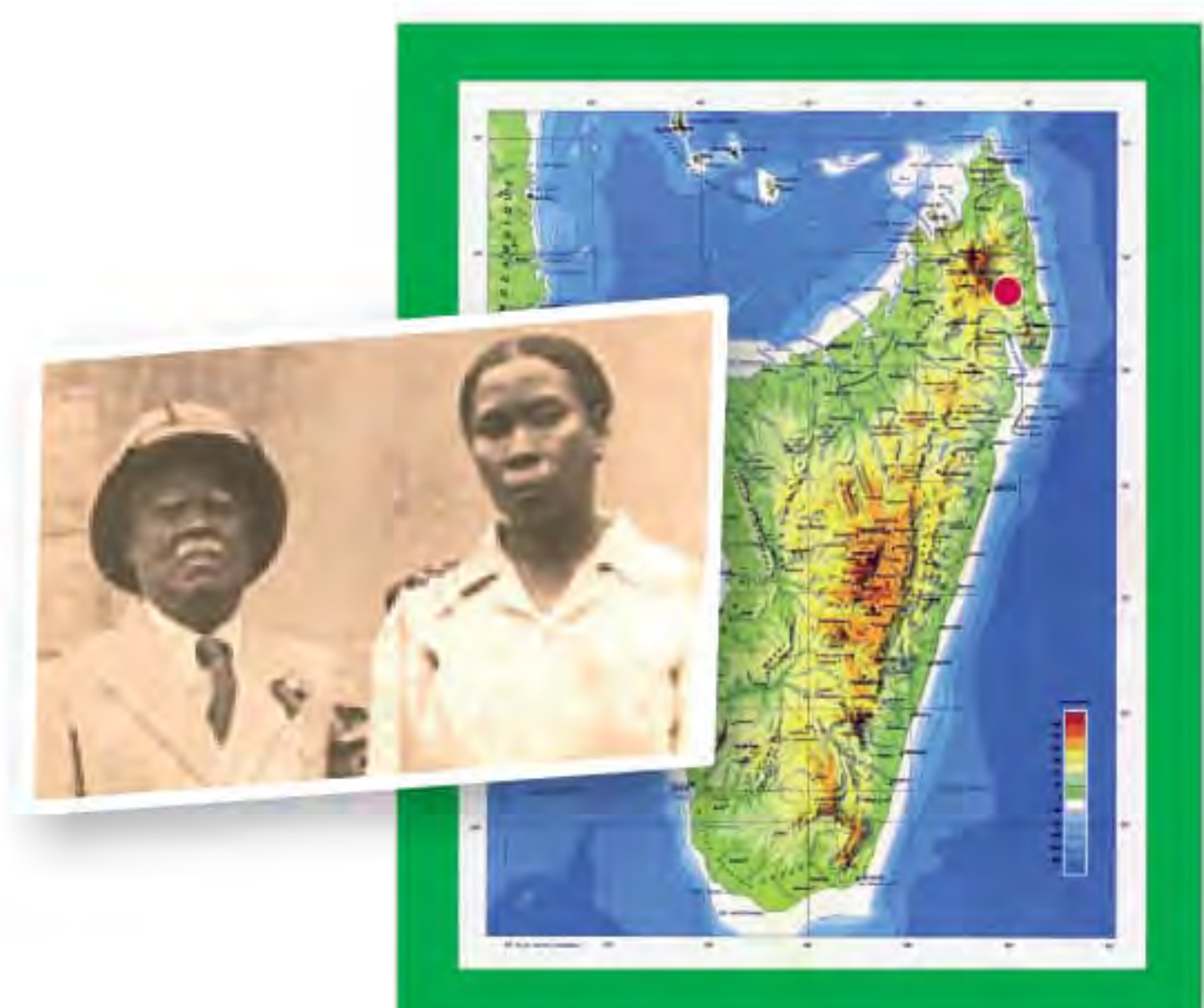
Notre Boutique en ligne <https://vanillelavany-shop.com>
vous permet de commander **7 jours / 7**
Simple d'utilisation - livraison rapide



Pourquoi créer votre **COMPTE** ?

- 1 - Bénéficier d'une **REMISE DE "BIENVENUE" de 5%** applicable dès la première commande
- 2 - Cumuler des **POINTS DE FIDÉLITÉ** ● utilisables dès votre prochaine commande
- 3 - Profiter en exclusivité des **OFFRES PROMOTIONNELLES** réservées à nos Clients

Qui sommes-nous ?



1924 - 2024



Par **Lucia RANJA-SALVETAT**
Gérante de Vanille LAVANY

La **récolte 2024** a été une édition exceptionnelle pour notre plantation familiale.

C'est notre **100 ème récolte, 100 ans de savoir-faire et de Tradition.**

Nous sommes fiers d'avoir perpétué durant ces nombreuses années le travail initié par nos aînés.

Du **simple Planteur-Affineur** de vanille à l'origine, nous sommes maintenant parmi **les distributeurs reconnus de la vanille Gourmet en Europe et dans le Monde.**

Nous vous proposons des **vanilles Biologiques certifiées AB.**

Nos modes de cultures et d'affinages sont **100% naturels**; aucun pesticide ni engrais ne sont utilisés dans nos plantations.

La santé de nos consommateurs est primordiale et **la préservation de notre environnement** est une préoccupation depuis toujours.

« Nous nous contentons de ce que la Nature nous offre »

Contrairement aux divers négociants en Vanille Européens, **nous distribuons nos vanilles par nous-même.** Ce circuit très court vous assure toute l'année **la traçabilité et la garantie de la qualité** de nos vanilles.

« Vente directe sans intermédiaire du producteur au consommateur »

**Plantation - Affinage
Madagascar**

**Distribution
France**

**Clients Utilisateurs
France - Europe - Monde**

La qualité de nos vanilles satisfait les gourmets les plus exigeants, nous vous remercions de votre fidélité.



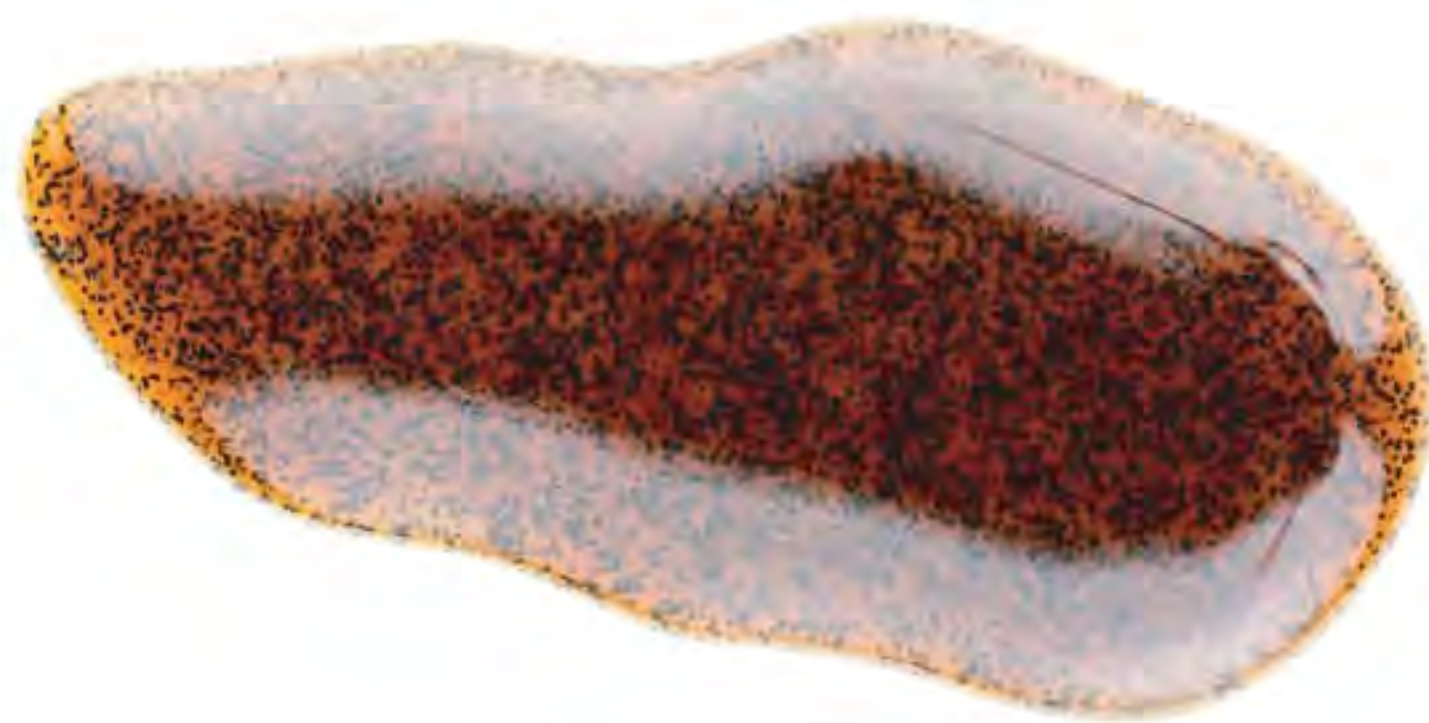
LA GAMME



Gousses de vanille Agriculture Biologique



Poudre Pure de vanille Agriculture Biologique

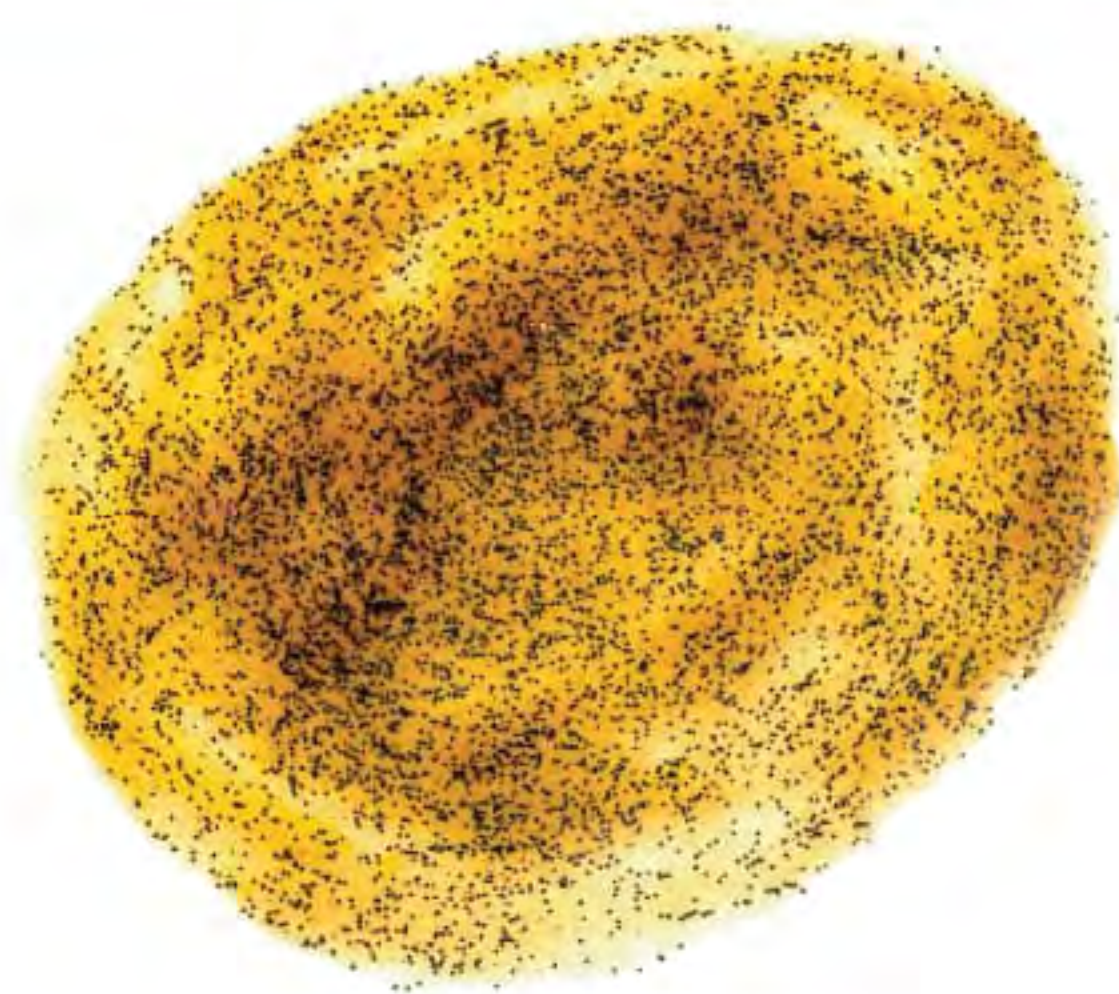


Extraits liquides de vanille Agriculture Biologique



Perle de vanille

PRÉPARATION AROMATISANTE



Pâte de vanille

PRÉPARATION AROMATISANTE



**COFFRET
CADEAU**

Coffret CADEAU de vanille

Gousses - Poudre - Extrait liquide



2 gousses x 10
=
20 gousses





Fleur de Vanille **LAVANY** Bourbon Madagascar fraîchement éclose, non fécondée.



Liane de Vanille **LAVANY** Bourbon Madagascar avec les gousses matures prêtes à être récoltées.



Le tri des Vanilles vertes **LAVANY** Bourbon Madagascar avant l'échaudage est une opération longue et minutieuse. On sélectionne les gousses en fonction de leurs longueurs, de leurs maturités, de leurs aspects Fendues ou NON Fendues.



Echaudage des Vanilles vertes **LAVANY** Bourbon Madagascar



Planteur - Affineur depuis 1924

Séchage à l'air libre de la Vanille **LAVANY** Bourbon Madagascar sous les vents alizés de l'Océan Indien à Manambato notre station d'affinage à Antalaha.

LES PRODUITS



Gousses de vanille Agriculture Biologique

Gousses de **Vanille LAVANY** Bourbon de Madagascar, variété Planifolia, issues de l'**AGRICULTURE BIOLOGIQUE**, certifiées **AB** par **ECO-CERT**, Noires GOURMET, Qualité Supérieure, Non Fendues, d'une longueur de 14 cm.

Ces gousses BIO ont été sélectionnées pour leur pouvoir aromatique incomparable. Elles conviennent aussi bien aux Professionnels les plus exigeants qu'aux Amateurs éclairés.

Aspect : Gousse grasse, huileuse, brillante, souple, NON fendue.

Parfum et goût : Vanille chocolatée, intense et fruité.

Utilisation : En Infusion, Crème, Pâtisserie, Glace, Yaourt, Chocolat, Recettes salées et sucrées.



Conditionnements :

sous vide en sachets PET transparents de qualité alimentaire,

- par 2 gousses - 6 g
- par 5 fois 2 gousses = 10 gousses - 30 g
- par 30 gousses - 125 g

DLUO :

dans son sachet sous vide : 36 mois.

Conseils :

Aérer (minimum 30 minutes) les Gousses de vanille à l'ouverture du sachet sous vide. À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur. Ouvrir les sachets au fur et à mesure de vos besoins.

PRODUCT IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924



Poudre Pure de vanille Agriculture Biologique

Poudre Pure **Vanille LAVANY Bourbon de Madagascar** composée uniquement de gousses entières de vanille, variété Planifolia, issues de l'**AGRICULTURE BIOLOGIQUE**, certifiées **AB** par , spécialement affinées.

Pour obtenir cette poudre nous avons choisi la technologie du broyage à froid à très basse température permettant la conservation totale des qualités aromatiques et gustatives de la vanille :

- absence d'échauffement lors du broyage
 - absence d'oxydation
 - homogénéité de la poudre obtenue et granulométrie régulière (500 µ)
- Elle se mélange parfaitement à toutes les préparations.

Parfum et goût : Vanille boisée et épicée

Utilisation : en Infusion, Crème, Pâtisserie, Glace, Chocolat, Recettes salées et sucrées.

Conditionnement :

en sachets PET transparents à fermeture à pression de qualité alimentaire,

- par 15 g
- par 50 g

DLUO :

dans son sachet sous vide : 36 mois.

Conseils :

Aérer (minimum 10 minutes) la Poudre de vanille à l'ouverture du sachet.

À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.

PRODUCT IN FRANCE



Extrait liquide de vanille Agriculture Biologique

Extrait liquide **Vanille LAVANY Bourbon de Madagascar** préparé avec uniquement de la vanille, variété Planifolia, issue de l'**AGRICULTURE BIOLOGIQUE**, certifiée **AB** par , spécialement affinée pour cet usage, **sans alcool**, avec les grains de vanille.

La concentration est équivalente à **200 grammes** de gousses de vanille par litre d'Extrait liquide.

Ingrédients : sirop de sucre de betterave, oléorésine pure de vanille Bourbon de Madagascar, caramel (sucre - eau), grains de vanille, sans ajout de produit chimique ni exhausteur de goût.

En option : Les Extraits liquides de **Vanille LAVANY** peuvent être préparés sans grain.

Parfum et goût : Vanille et caramel - Utilisation : Glace, Crème, Pâtisserie, Yaourt

Conditionnements :

en flacon PET ambré de qualité alimentaire, avec son bouchon vissant hermétique pour la longue conservation,

- flacon de 100 ml pèse 125 g net.
- flacon de 500 ml pèse 625g net.

DLUO : dans son flacon fermé : 24 mois

Conseil d'utilisation : Agiter le flacon avant chaque emploi, les grains de vanille se déposant naturellement au fond.

PRODUCT IN FRANCE



LES PRODUITS



Perle de vanille

PRÉPARATION AROMATISANTE
POUR GLACES ET PÂTISSERIES

La Perle de **Vanille LAVANY** Bourbon de Madagascar est le résultat d'un assemblage de nos **grains de vanille** et de concentré de vanille, variété Planifolia affinée spécialement pour cet usage - Oléorésine.

Cette préparation se présente sous la forme d'une pâte onctueuse noire prête à être employée.

Simple et facile d'utilisation, la Perle de vanille peut être rajoutée dans votre recette seule ou en complément des Gousses ou d'Extrait liquide ou même de Poudre de vanille, en tant qu'**exhausteur de goût**.

De par sa composition originale, la Perle de vanille apporte en plus une forte présence de grains noirs dans les préparations.

Conditionnement :

en pot PET de qualité alimentaire avec son couvercle hermétique,
- par **200 g**

DLUO :

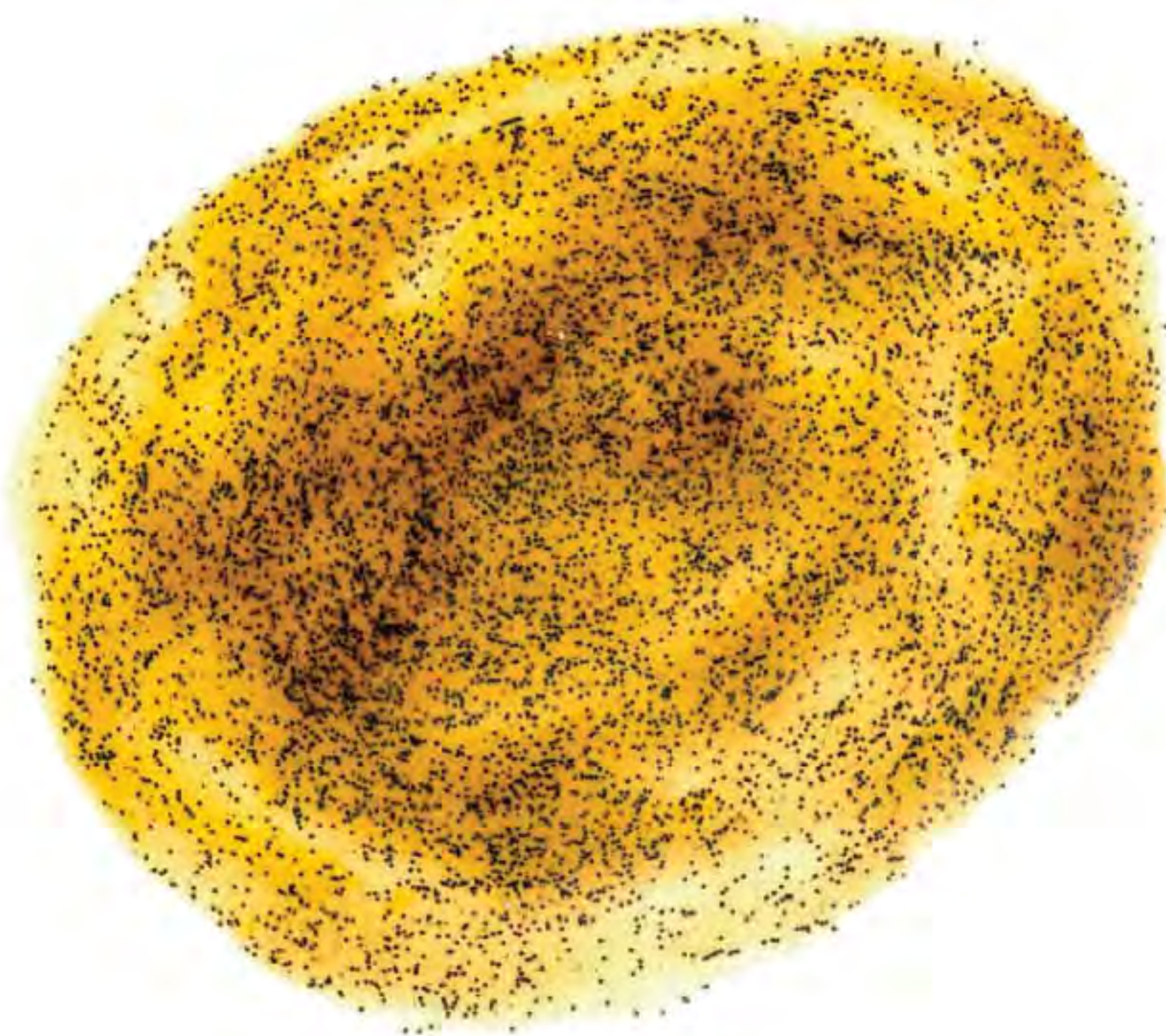
- dans son pot à fermeture hermétique : 24 mois,
- dans son pot ouvert : 12 mois

Conseils :

à conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.

La **Perle de Vanille LAVANY** est préparée pour denrées alimentaires.

PRODUCT IN FRANCE



Pâte de vanille

PRÉPARATION AROMATISANTE
POUR GLACES ET PÂTISSERIES

La Pâte **Vanille LAVANY** Bourbon de Madagascar est préparée avec uniquement de la vanille, variété Planifolia affinée spécialement pour cet usage, **sans alcool**.

Ingédients : Sucre inverti, sirop de glucose, arôme naturel, vanille Bourbon de Madagascar (2,5 %), colorant naturel : bêta-carotène (E160a), avec les grains de vanille. Peut contenir des traces de fruits à coque, d'oeufs et de lait.

Conditionnement :

en pot de verre, avec son couvercle métal hermétique,
- par **125 g**

DLUO :

- dans son pot à fermeture hermétique : 24 mois,
- dans son pot ouvert : 12 mois

Conseils d'utilisation :

Mélanger avant emploi.

À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.

La **Pâte de Vanille LAVANY** est préparée pour denrées alimentaires.

PRODUCT IN SPAIN



Nos ENGAGEMENTS et IMPLICATIONS auprès de notre communauté villageoise



Nous nous engageons auprès de nos concitoyens de Betavilona ainsi qu'aux autres villages alentour.

1 - L'éducation - instruction pour les enfants de 3 à 6 ans

2 - Le soutien aux centres de santé :
Hôpitaux et Dispensaires de Brousse.

3 - Elargissement des points d'eau potable de notre village de brousse Betavilona.

Nous partageons une destinée commune avec la population de notre village, aussi il est de notre devoir d'agir à travers ces trois axes principaux pour améliorer la vie quotidienne et l'avenir de nos enfants.

Notre petite école pré-scolaire compte aujourd'hui une centaine d'enfants, qui tous les jours apprennent à être le citoyen éclairé de demain.

De Janvier à Juin, notre cantine scolaire nourrit nos élèves.



Nos Clients et Partenaires Européens nous font divers dons de matériels scolaires, de médicaments et de matériels médicaux qui sont acheminés par voie maritime à Betavilona afin d'être directement distribués à la population locale, aux médecins et aux hôpitaux par nos soins.



Cette distribution directe sans intermédiaire, vous assure que vos dons bénéficient directement à la population et dans sa totalité.

Cette année nous avons rénové deux blocs opératoires de l'hôpital d'Antalaha la principale ville de notre région au nord-est de Madagascar.

Chaque gousse de vanille que nous vendons nous donnent des moyens supplémentaire pour réaliser ces engagements.

Nous adressons nos sincères remerciement à nos fidèles Clients, car sans eux ces actions auraient été difficile à mener.

Lucia RANJA SALVETAT
Sonia SOSA TUNEU





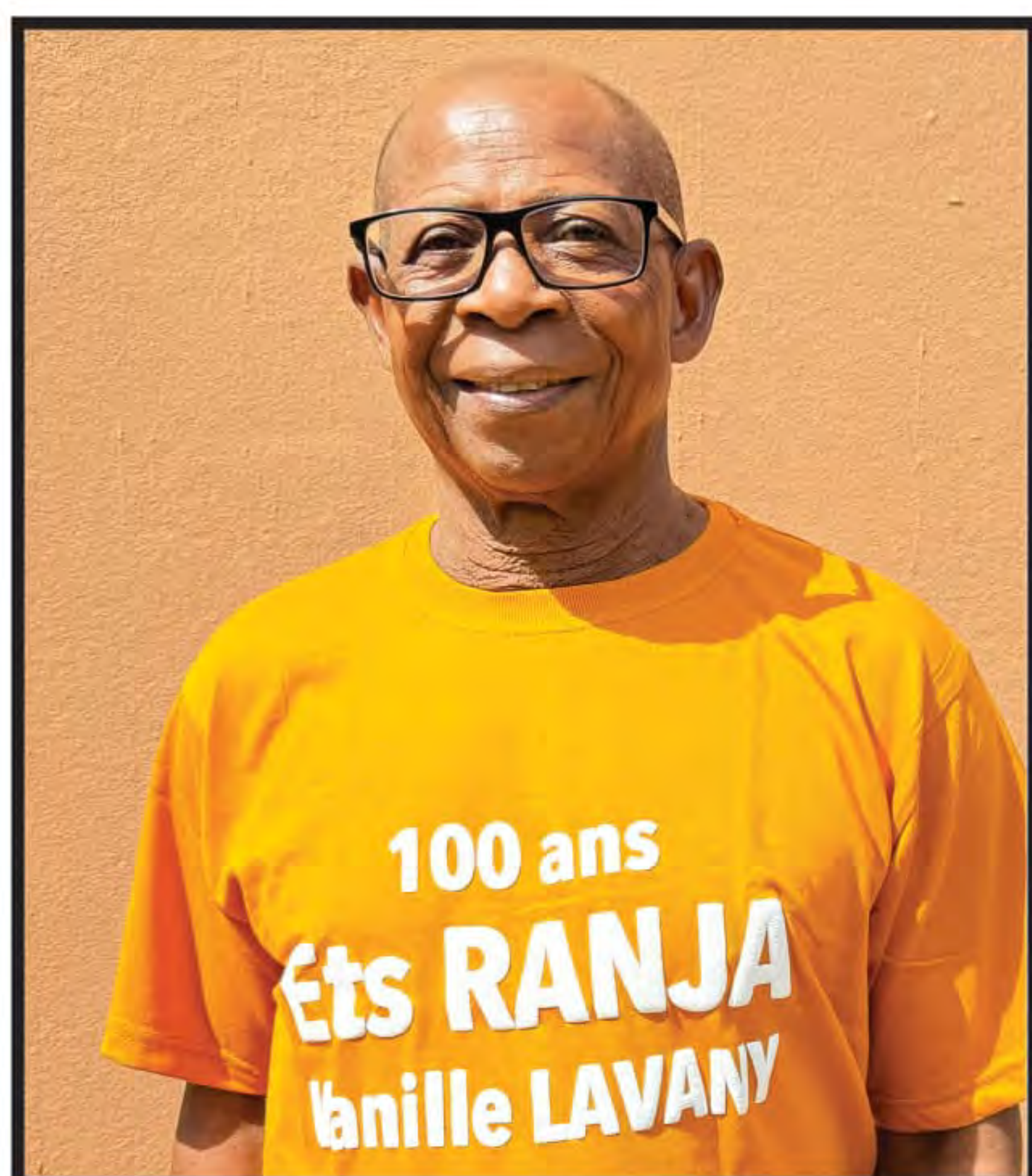
Bernadette RAZANANY, Gérante - Ets RANJA

Ets. RANJA

à Betavilona et à Antalaha
Madagascar



SAVOIR-FAIRE
100 ans de Tradition



Amédée BOTRA, Directeur Technique



« Naivo » Jean-Eudes JERA, Responsable d'exploitation



« Go » Hongrie BOTRA, Responsable d'exploitation



L'Equipe de l'affinage à notre station d'affinage de Manambato à Antalaha - Madagascar.



La société **Ets. RANJA - N° Planteur E-JSH**
est la structure familiale productrice à Madagascar,



Vanille LAVANY SHOP est la marque de commercialisation
de la SAS LALINE SAVEURS située en France.



Planteur - Affineur depuis 1924

<https://vanillelavany-shop.com>

Votre contact :

Lucia RANJA SALVETAT
Gérante

VANILLE LAVANY SHOP

14, rue Alan Turing

81000 ALBI - France

Tél.: +33-05 63 47 77 68

contact@vanillelavany-shop.com



<https://vanillelavany-shop.com>