



Vanille Bourbon de Madagascar



Fiche technique **POUBIO-22**

POUDRE PURE DE VANILLE LAVANY « BIOLOGIQUE »

DESCRIPTIF - ORIGINE

- **PAYS D'ORIGINE ET DE PLANTATION** : Madagascar
- **REGION DE PRODUCTION** : Antalaha - Ankavanana (SAVA)
- **N° PLANTEUR** : E-JSH
- **DENOMINATION** : Poudre pure de Vanille Bourbon de Madagascar issue de l'**AGRICULTURE BIOLOGIQUE**
- **CLASSEMENT** : 100 % Poudre pure de Vanille
- **ANNEE DE RECOLTE** : 2022
- **METHODE DE BROyage** : 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 (500µ).
- **UTILISATION** : Aromatisation alimentaire



CERTIFICATION BIOLOGIQUE

- ECOCERT France : FR-BIO-01 - Agriculture Madagascar

CONDITIONNEMENT

- Sous vide en sachets plastiques transparents de qualité alimentaire, par 250 grammes

IDENTIFICATION

- Lot : SARABIO/0822
- DLUO : 08/2024

CONSEIL D'UTILISATION

- Aérer longuement (minimum 1 heure) la poudre de Vanille à l'ouverture du sachet sous vide ou avant toute utilisation après le stockage au réfrigérateur.

CONSERVATION DE LA POUDRE DE VANILLE LAVANY

- Mode (1) : à une température stable autour de 4°C, à l'abri de l'humidité, de la lumière directe du soleil et de l'air libre
- Mode (2) : par surgélation

Les **Vanilles LAVANY** dont sont issues nos **Poudres Pures** sont cultivées et affinées selon des méthodes naturelles et traditionnelles. Nous n'utilisons aucun engrais chimique, aucun pesticide dans nos plantations. Nos cultures sont conduites sans Organisme Génétiquement Modifié (OGM). Nous attestons que les produits de la gamme **Vanille LAVANY** ne sont pas stérilisés par radiation.

26 octobre 2022 - Copyright LalineSaveurs

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France - Tél.: (+33) 05 63 47 77
68 contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>



INFORMATIONNELLE

Vanill

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France - Tél.: (+33) 05 63 47 77
68 contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>



Vanille Bourbon
de Madagascar



Technical sheet **POUBIO-22**

VANILLA LAVANY PURE POWDER « ORGANIC FARMING »

DESCRIPTION - ORIGIN

COUNTRY OF ORIGIN AND PLANTING: Madagascar

PRODUCTION REGION: Antalaha - Ankavanana (SAVA)

FARMER N°: E-JSH

DENOMINATION: Vanilla Pure Powder Bourbon pods from Madagascar comes from **ORGANIC FARMING**

RANKING: 100 % Pure Vanilla Powder

HARVEST YEAR: 2022

GRINDING METHOD: To obtain this powder we have chosen the technology of cold grinding at very low temperature allowing the total conservation of the aromatic and gustatory qualities of Vanilla:

- no overheating during grinding
- absence of oxidation
- homogeneity of the powder obtained and regular particle size (500µ).

USE: Food flavouring

ORGANIC CERTIFICATION

- ECOCERT France: FR-BIO-01 - Agriculture Madagascar

CONDITIONING

Vacuum-packaged in 250g sachets of food-grade transparent plastic

IDENTIFICATION

- Lot: POUBIO/0822
- Best before: two years



CONSEIL D'UTILISATION

- Air the Vanilla Powder for a long time (minimum 1 hour) at the opening of the vacuum bag or before any use after storage in the refrigerator.

CONSERVATION OF LAVANY VANILLA POWDER

- Mode (1): at a stable temperature around 4 °C, away from humidity, direct sunlight and open air
- Mode (2): by freezing

The **LAVANY Vanilla** from which our **Pure Powders** are produced are cultivated according to natural and traditional methods. We do not use any chemical fertilizers or pesticides on our plantations. Our culture are conducted without a Genetically Modified Organism (GMO).. We certify that the products in the range **Vanille LAVANY** are not sterilized by radiation.

October 26, 2022 - Copyright LalineSaveurs

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France - Tél.: (+33) 05 63 47 77
68 contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>

[illegible]

SARL LALINE SAVEURS - FR 20 444 498 364 0033 - NAF 43672