GOUSSE DE VANILLE BOURBON BIO NOIRE GOURMET 17-20 CM

Gousses de Vanille Bourbon 17-20 cm
Issues de l’agriculture biologique.
Vanille noire, brillante et charnue, au parfum intense.
Une gousse de grande qualité Noire Gourmet
Origine : Madagascar.

Bocal de 150 g

DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Crèmes pâtissières, crèmes glacées, crèmes anglaises...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 1 à 2 gousses pour 1 L de lait.
Fendre les gousses et les laisser infuser.

AVANTAGES

Issues de l’agriculture biologique.
Parfum intense, rond, sucré.
Gousses charnues, brillantes, souples et faciles à fendre.
Permet l’appellation « à la Vanille Bourbon de Madagascar » pour vos créations.