

## GOUSSES DE VANILLE BOURBON NOIRE GOURMET 16-20 CM



Vanille noire, brillante et charnue, au parfum subtil et intense

Origine : Madagascar

Bocal de 150 g ou 250 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**

Profil aromatique caractéristique de la variété Bourbon : des notes caramélisées, boisées et épicées.  
Gousses charnues, brillantes, souples et faciles à fendre.

Permet l'appellation « à la Vanille Bourbon » pour vos créations.