



Tout savoir sur la Vanille

Un savoir-faire ancestral qui nécessite une attention continue et du temps

Il existe plusieurs variétés de vanille mais seulement 3 sont commercialisées dans le monde :

- vanille **PLANIFOLIA**
(aussi appelé vanille fragans)
- vanille **TAHITENSIS**
- vanille **POMPONA**

LE SAVIEZ-VOUS ?

9 MOIS sont nécessaires entre la floraison et la récolte et encore **5 MOIS** supplémentaires entre la récolte et l'expédition !

Une fois récoltées, les gousses vertes vont avoir besoin de plusieurs étapes pour devenir noires et développer tous leurs arômes :

- L'échaudage
- L'étuvage
- Un séchage au soleil
- Un séchage lent sur claie à l'ombre
- L'affinage
- Un tri selon la qualité et la taille



La vanille Bourbon

Une vanille plébiscitée et réglementée*

La dénomination "vanille Bourbon" s'applique à la vanille produite uniquement dans certaines régions : à Madagascar, à la Réunion, aux Comores et à Mayotte.

Les dates d'exportations possibles pour la "vanille Bourbon" sont de Septembre à Mai (peut dépendre d'une année à l'autre).

Il n'y a pas de critère de taille pour la dénomination "vanille Bourbon". Néanmoins le gouvernement malgache a demandé par le passé de ne pas récolter de gousses inférieures à 13 cm.



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'île de Madagascar produit **80%** de la production mondiale de vanille.

La vanille Tahitensis

LA vanille de prédilection des grands chefs

Utilisée en pâtisserie, glacerie ou encore chocolaterie-confiserie, ses notes boisées, fleuries et légèrement anisées subliment chaque création pour la rendre unique !



L'extrait de Vanille Tahitensis est recommandé par **Stéphane GLACIER**
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000



Quelle est la différence entre un "extrait",
un "arôme naturel de" et un "arôme" ?**

Extrait de vanille



NATUREL

La partie aromatisante est issue à 100% de gousses de vanille.

Arôme naturel de vanille



NATUREL

La partie aromatisante est issue à 95% de gousses de vanille et les 5% restants d'autres matières premières naturelles.

Arôme Vanille



La note aromatique est synthétisée pour reproduire des saveurs issues de la nature (par ex la vanilline).

** Source : RÉGLEMENT (CE) No 1334/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN LET DU CONSEIL du 16 décembre 2008

Profils aromatiques des arômes liquides Sébalcé



PERMET L'APPELLATION "À LA VANILLE TAHITENSIS"

Attaque boisée, suivie d'une note douce vanillée et fleurie, légèrement anisée.



PERMET L'APPELLATION "À LA VANILLE BOURBON"

Notes intenses vanillées épicées puis crémeuses et caramélisées.



PERMET L'APPELLATION "À LA VANILLE DE MADAGASCAR"

Notes intenses vanillées et caramélisées.



PERMET L'APPELLATION "À LA VANILLE"

Notes boisées et balsamiques. Attaque franche et bonne longueur en bouche.



PERMET L'APPELLATION "À LA VANILLE"

Notes rhumées et légèrement fumées.

PERMET DE REMPLACER LA GOUSSE DE VANILLE GRACE A SES NOMBREUX GRAINS DE VANILLE



Profil de vanille-caramel relevé de notes légèrement rhumées.



Profil intense et boisé proche de celui de la gousse.



Arôme vanille rehaussé par une note caramel.



Profil de vanille-caramel relevé par des notes légèrement biscuités.



Notes chaudes et intenses de vanille caramélisées.

Retrouvez l'ensemble de la gamme vanille (gousses, graine et poudre, arômes liquides) sur www.condifa.fr et pour plus d'information, contacter le technico-commercial de votre région.



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr