



Planteur - Affineur depuis 1924

Vanille Bourbon de Madagascar



Fiche technique **RABIO**

GOUSSES DE VANILLE **LAVANY** « **BIOLOGIQUE** »

DESCRIPTIF - ORIGINE

- **PAYS D'ORIGINE ET DE PLANTATION** : Madagascar
- **REGION DE PRODUCTION** : Antalaha - Ankavanana (SAVA)
- **N° PLANTEUR** : E-JSH
- **DENOMINATION** : Gousses pure de Vanille Bourbon de Madagascar issue de l'**AGRICULTURE BIOLOGIQUE**
- **CLASSEMENT** : Gourmet Noire Non Fendue
- **ANNEE DE RECOLTE** : 2022
- **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 : RABIO/0822
- DLUO : 08/2024

CONSEIL D'UTILISATION

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

CONSERVATION DES GOUSSES 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** 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>



Planteur - Affineur depuis 1924

Vanille Bourbon de Madagascar



Fiche technique **ALLERGENES**

LISTE DES ALLERGÈNES : conformément aux directives 2000/13 / CE et 2003/89 / CE

- Céréales contenant du gluten ou des dérivés (blé, seigle, orge, avoine, espelta, kamut ou variétés hybrides) : **NON**
- Crustacés et produits à base de crustacés : **NON**
- Lupin : **NON**
- Mollusques : **NON**
- Poissons et produits à base de poisson : **NON**
- Oeufs et produits à base d'oeufs : **NON**
- Arachides et produits à base d'arachide : **NON**
- Soja et produits à base de soja: **NON**
- Lait et ses dérivés : **NON**
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia) : **NON**
- Céleri et dérivés : **NON**
- Moutarde et dérivés : **NON**
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame : **NON**
- Anhydride sulfureux et sulfures en concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimés en SO₂ : **NON**

Les **Vanilles LAVANY** dont sont issues nos **Gousses de Vanille**, nos **Extraits liquides**, 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>



Vanill

VANILLA PODS LAVANY « ORGANIC FARMING »

DESCRIPTION - ORIGIN

- **COUNTRY OF ORIGIN AND PLANTING:** Madagascar
- **PRODUCTION REGION:** Antalaha - Ankavanana (SAVA)
- **FARMER N°:** E-JSH
- **DENOMINATION:** Pure Vanilla Bourbon pods from Madagascar comes from **ORGANIC FARMING**
- **RANKING:** Gourmet Black Non-split bean
- **HARVEST YEAR:** 2022
- **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: RABIO/0822
- Best before: two years

ADVICE

- Air the Vanilla pods 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 VANILLA BEANS LAVANY

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

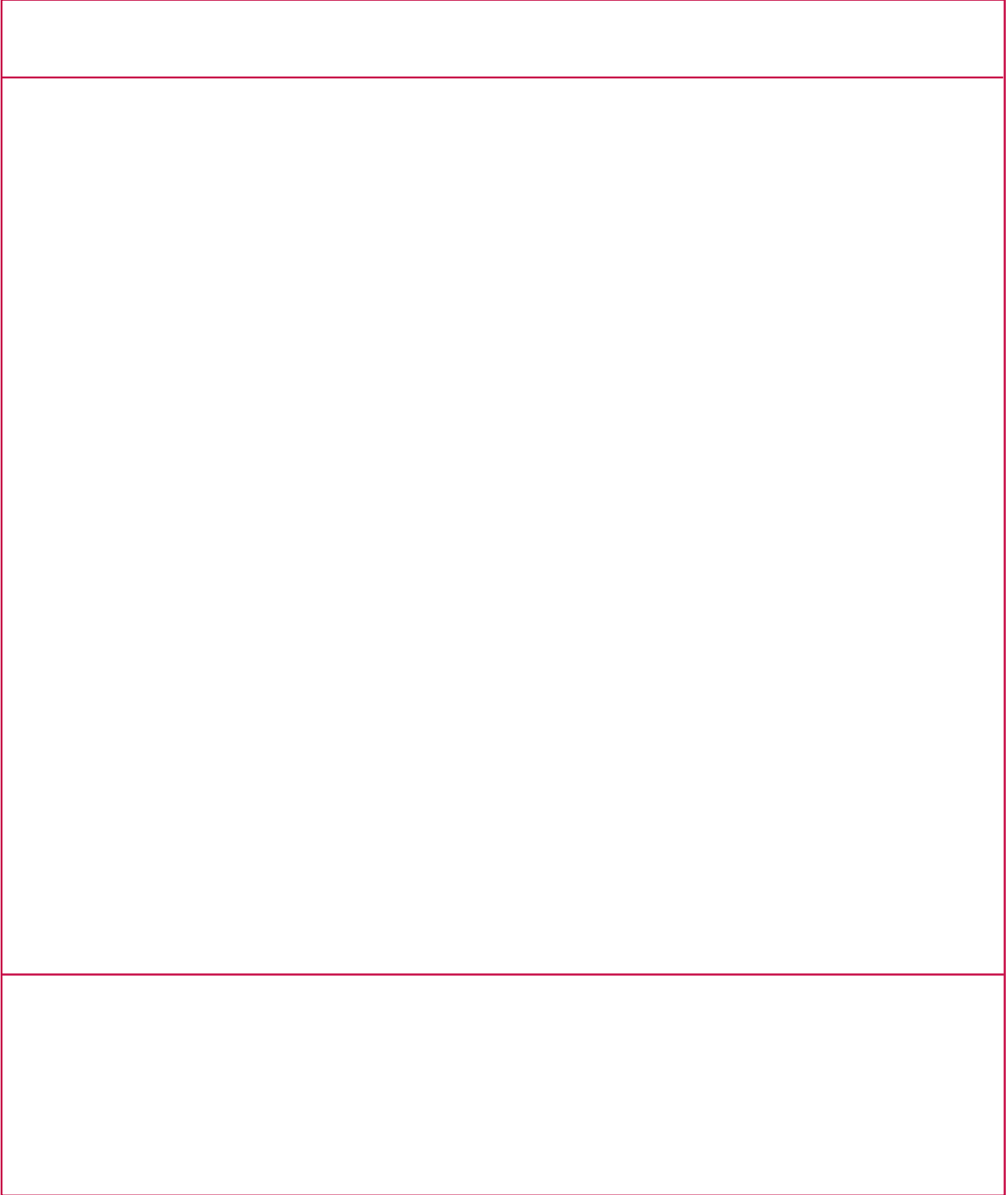
LAVANY Vanilla is cultivated and refined using natural and traditional methods. We do not use any chemical fertilizers or pesticides on our plantations. Our culture are conducted without a Genetically Modified Organism (GMO).. We certify that the products in the range **Vanille LAVANY** are not sterilized 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>



Vanille Bourbon



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