

NOUVEAUTÉ



NOUVEL EMBALLAGE SOUS-VIDE POUR UNE **FRAÎCHEUR OPTIMALE**



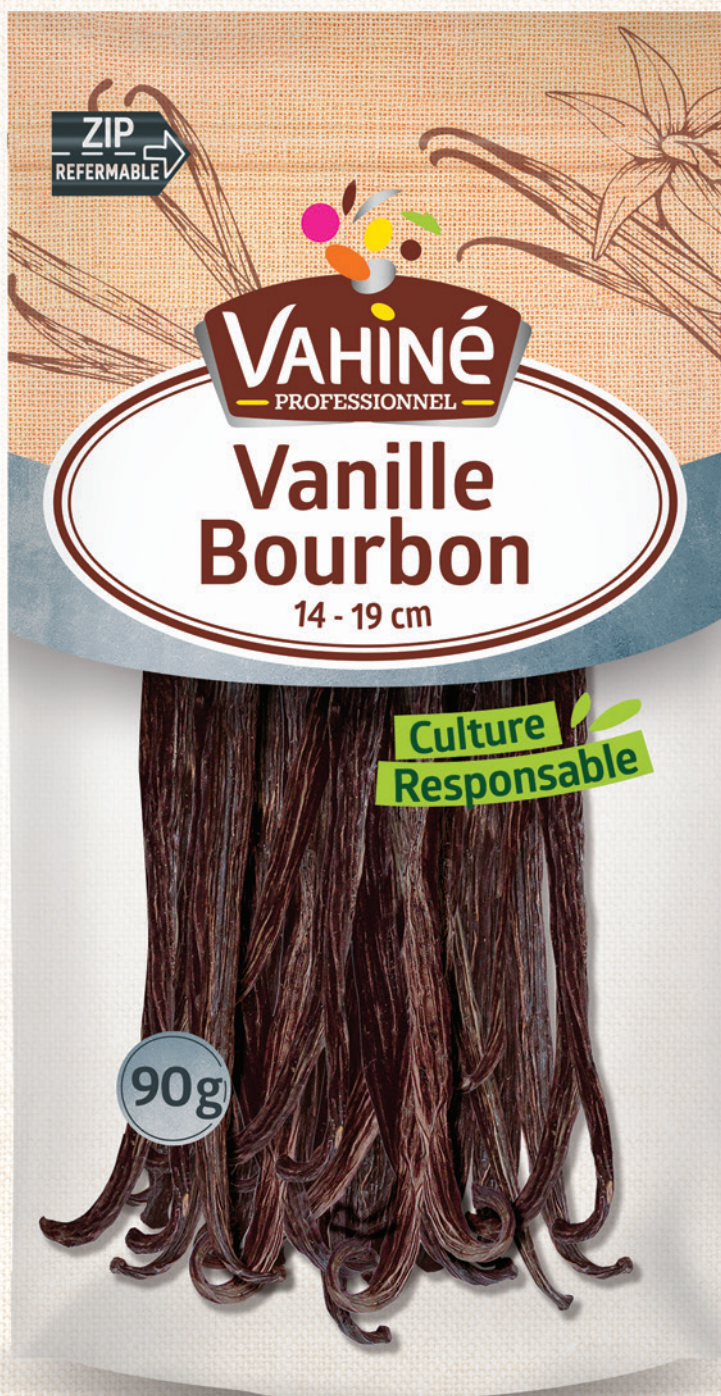
ZIP REFERMABLE,
se conserve au frais
jusqu'à **6 mois**
après ouverture



NOUVEL EMBALLAGE,
réduit notre **empreinte
carbone** de **80%**
(VS notre boîte standard)



SACHET RECYCLABLE
sélectionné pour
un usage alimentaire



ORIGINE BOURBON
goût intense,
aux notes **chaudes**
et **boisées**

**Cultivée à
Madagascar dans
le respect de
l'environnement et
des communautés
locales**

En savoir plus



CODE : 901761343 | **POIDS :** 90g | **PCB :** 10 | **DLUO :** 24 mois

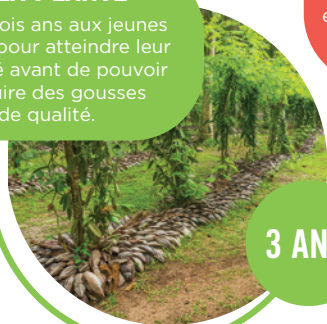
1 GOUSSE = 3g SOIT ENVIRON 30 GOUSSSES / SACHET

VAHINÉ TRAVAILLE EN ÉTROITE COLLABORATION

avec des petits **producteurs locaux** qui cultivent la vanille depuis des générations, dans une démarche de **préservation des ressources naturelles** et de **santé économique** à long terme.

1. LA PLANTE

Il faut trois ans aux jeunes plantes pour atteindre leur maturité avant de pouvoir produire des gousses de qualité.



3 ANS

2. FLORAISON

La fleur d'orchidée est pollinisée à la main par une "marieuse" le jour-même de la floraison.



+ 6 MOIS

3. CROISSANCE DES GOUSSES

Lorsqu'une fleur est pollinisée, il lui faut 6 à 9 mois pour qu'une gousse s'y développe et atteigne sa pleine maturité.



5. TRI

Les gousses affinées sont ensuite triées et sélectionnées à la main.



+ 2 MOIS

4. RÉCOLTE ET SÈCHAGE

La gousse de vanille Bourbon est cueillie à la main. Elle est séchée naturellement au soleil puis affinée dans des coffres en bois pendant 2 à 3 mois. Le processus de séchage définit le parfum et l'arôme de la vanille.



+ 2 MOIS

Vahiné maîtrise l'intégralité de la production depuis la cueillette à la main jusqu'à la cuisson dans vos cuisines.

CRÈME BRÛLÉE VÉGÉTALE

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

1/2 litre de lait de coco
250 ml de lait d'amande
60 g de sucre semoule

2 g d'agar agar mélangé dans 1 cas de sucre
1 gousse de Vanille bourbon Vahiné
Sucre cassonade

PRÉPARATION

1. Inciser et gratter la **gousse de vanille**. Mélanger le lait d'amande et le sucre puis disposer la gousse avec les grains. Porter doucement à ébullition et laisser infuser à couvert pendant 30 minutes.
2. Ajouter le lait de coco et le mélange sucre/agar agar. Porter à ébullition en mélangeant continuellement avec un fouet. Faire bouillir 1 minute.
3. Enlever la **gousse de vanille** puis répartir la préparation dans des cassolettes individuelles. Réserver au frais pendant au moins 1 heure.
4. Au moment de servir, répartir le sucre cassonade sur les crèmes et les caraméliser avec un chalumeau.

