

1 kg poudre fine de vanille Tahiti

1 kg poudre fine de vanille Tahiti



Référence :P1000

Prix :665.00 €

sachet ZIP 1Kg de poudre fine de vanille Tahiti

Sachet ZIP longue conservation de poudre fine 100% vanille de Tahiti

Ingrédients: 100% vanille de Tahiti pulvérisées, sans conservateur, sans colorant ni arôme artificiel.

Poids net 1000g

DLUO 3 ans

Finesse du grain 300 microns

Dosage conseillé: 5 à 12g par litre ou kg de préparation.

Il faut récolter en moyenne 6 kilos de gousses mures pour obtenir un kilo de pure poudre fine. Nos crus de plantations sont habilement mélangés de façon à obtenir un produit exceptionnellement parfumé. La palette aromatique restituée à merveille les sublimes notes onctueuses, fleuries et chocolatées typiques de la vanille Tahiti.

Suggestions d'utilisation : utilisée en substitut des gousses, convient aussi bien en cuisine pour la confection de plats salés (foies gras, poissons, canard) qu'en pâtisserie

Bon appétit !

[Lien vers la fiche du produit](#)