

CUTS



ASPECT : LES CUTS PROVIENNENT DES GOUSSES DE VANILLE TRES COURTES, (INFRIEURES A 9cm), LORS DE LA CUEILLETE ET DEVIENNENT PLUS RIGIDE LORS DU SECHAGE AU SOLEIL. LES CUTS SONT MIS EN VRAC LORS DU CONDITIONNEMENT

ASPECT: VANILLA CUTS COME FROM VERY SHORT GREEN BEANS (LESS THAN 9cm) AND FOLD UP DURING THE SUN DRYING. CUTS ARE PACKED IN BULK FOR ANY SHIPMENT.

AROME: PARFUM FLORAL ET PUISSANT, AUX NOTES CHAUDES DU CHOCOLAT.

AROMA: SWEET SMELL, FLORAL FRAGRANCE WITH POWERFUL COCOA NOTE

APPLICATIONS RECOMMANDEES : TRANSFORMATION EN EXTRAIT OU EN OLEORESINE POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE (soda, produits laitiers, glaces, biscuit, etc.)

RECOMMENDED USES: TRANSFORMATION INTO EXTRACT OR OLEORESIN, USED IN FOOD INDUSTRY (soft drink, dairy products, Ice cream, biscuits, etc.)

TAUX DE VANILLINE : 1 à 1.2% +/- 0.1

VANILLIN RATE : 1 to 1.2% +/- 0.1

TAUX D'HUMIDITE : 16% +/-2

MOISTURE CONTENT : 16%+/-2

EMBALLAGE : EN SAC LAMINE DE 50KG NET

PACKING : IN LAMINATED BAG FOR 50kg NET WEIGHT

CONDITIONS DE STOCKAGE : A CONSERVER DANS UN CONTENANT HERMETIQUEMENT FERME, DANS UN ENDROIT SEC ET A L'ABRI DU SOLEIL, DE PREFERENCE A UNE TEMPERATURE COMPRISE ENTRE 18°C ET 22°C

STORAGE CONDITIONS : TO CONSERVE HERMETICALLY FOR MAINTAINING THE BEANS FLEXIBILITY, IN DRY AREA UNDER SHELTER OF THE SUN AT 18°C TO 22°C