

VANILLE EN POUDRE

VANILLA POWDER



ORIGINE: LA POUDRE DE VANILLE PROVIENT DU BROYAGE A SEC DE GOUSSES DE VANILLES DE DIVERSES QUALITE.

ORIGIN: THE VANILLA POWDER COMES FROM THE DRY CRUSHING OF VARIOUS QUALITIES OF VANILLA BEANS.

ASPECT: POUDRE HOMOGENE DE TRES FINE GRANULATION, DE

COULEUR BRUN CHOCOLAT

ASPECT: HOMOGENEOUS POWDER OF VERY FINE GRANULATION, CHOCOLATE BROWN COLOR

ARÖME : INTENSE, CARACTERISTIQUE DE LA VANILLE, SUAVE ET SUCREE

AROMA: INTENSE, CHARACTERISTIC OF VANILLA, SUAVE AND SWEETENED

TAUX DE VANILLINE : 1.2% +/- 0.1

VANILLIN RATE : 1.2% +/- 0.1

TAUX D'HUMIDITE : 14% +/-2

MOISTURE CONTENT : 14% +/-2

EMBALLAGE : EN SACHET SOUS VIDE DE 2.5kg, EMBALLE DANS DU CARTON DE 25kg DE POIDS NET, SOIT 10 SACHETS SOUS VIDE PAR CARTON.

PACKING: IN VACUUM BAG OF 2.5kg and PACKED IN CARTON OF 25kg NET WEIGHT OR 10 VACUUM BAGS PER BOX.

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 IN DRY AREA UNDER SHELTER OF THE SUN AT 18°C TO 22°C