

**VANILLE FENDUE ROUGE**  
**SPLIT RED VANILLA BEAN**  
**TYPE US**



**ASPECT :** GOUSSE FENDUE ROUGE ET SOUPLE

**ASPECT:** SPLIT RED BEAN AND FLEXIBLE

**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 :** 1.6% +/- 0.1

**VANILLIN RATE :** 1.6% +/- 0.1

**TAUX D'HUMIDITE :** 18 à 22% +/-2

**MOISTURE CONTENT :** 18 to 22% +/-2

**LONGUEUR :** CLASSEE GENERALEMENT 14cm A MONTER et 12-13cm

**LENGTH :** GENERALLY CLASSIFIED 14cm UP and 12-13cm

**EMBALLAGE EN OPTION :**

- BOITE EN FER BLANC TAPISSEE DE PAPIER PARAFFINE OU
  - EN SAC EN POLYPROPYLENE TAPISSE DE PAPIER PARAFFINE
- LE TOUT EST EMBALLE DANS DU CARTON (48x38.5x32cm) DE 25KG DE POIDS NET

**PACKING OPTION :**

- TIN BOX WITH WAX PAPER
  - POLYPROPYLEN BAG WITH WAX PAPER
- THEN LOADED IN CARTON (48X38.5X32cm) FOR 30kg 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