

VANILLE NON FENDUE ROUGE

WHOLE RED VANILLA BEAN

TYPE EUROPE



ASPECT : GOUSSE ROUGE BRUN ET SOUPLE

ASPECT : 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 : 1.7% +/- 0.1

VANILLIN RATE : 1.7% +/- 0.1

TAUX D'HUMIDITE : 25% +/-2

MOISTURE CONTENT : 25%+/-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 30KG 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