

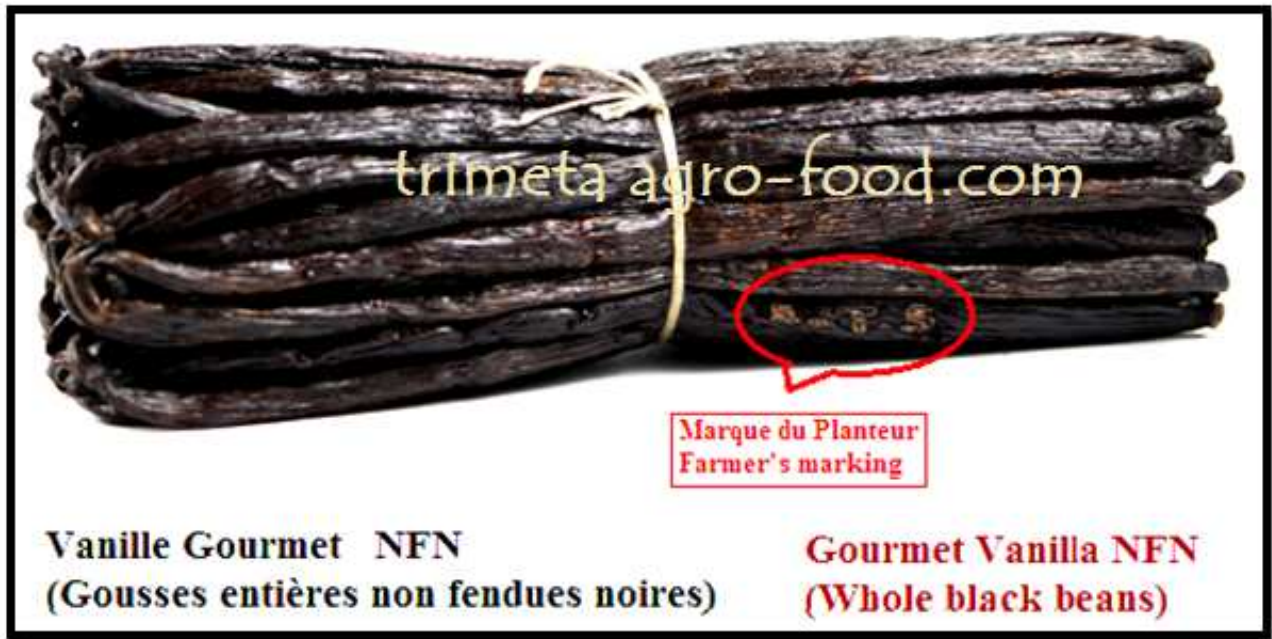
VANILLE NON FENDUE NOIRE

QUALITE GOURMET

WHOLE VANILLA BLACK BEAN

GOURMET QUALITY

NFN



ASPECT : GOUSSE ENTIERE DE COULEUR NOIRE GRASSE ET SOUPLE

ASPECT : WHOLE BLACK BEAN, FATTY AND FLEXIBLE

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

AROMA: SWEET SMELL, FLORAL FRAGRANCE WITH POWERFUL COCOA NOTE

APPLICATIONS RECOMMANDEES : GASTRONOMIE FINE, PATISSERIES, GLACES, DESSERTS, PRODUITS LAITIERS, EXTRACTIONS.

RECOMMENDED USES: FINE FOOD, CAKES, ICE CREAM, DESSERTS, DAIRY PRODUCTS, EXTRACTIONS

TAUX DE VANILLINE : 1.5% MINIMUM

VANILLIN RATE : 1.5% MINIMUM

TAUX D'HUMIDITE : 32% +/-2

MOISTURE CONTENT : 32% +/- 2

LONGUEUR : CLASSEE GENERALEMENT 14 à 16CM et 17CM à monter

LENGTH: GENERALLY CLASSIFIED 14 to 16CM and 17CM and above

EMBALLAGE EN OPTION :

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

PACKING OPTION :

- TIN BOX WITH WAX PAPER
- VACCUM BAG

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 SHELETR OF THE SUN AT 18°C TO 22°C