

VANILLE COURTE

SHORT VANILLA BEAN

QUALITE : EXTRACTION

EXTRACT QUALITY



ASPECT : VANILLE EN GOUSSE FENDUE OU NON FENDUE DE COULEUR ROUGE DONT LA LONGUEUR EST COMPRISE ENTRE 10 ET 11.5cm

ASPECT : SPLIT / OR UNSPLIT RED BEAN WHICH LENGTH IS BETWEEN 10 AND 11.5cm

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 : 1.4% +/- 0.1

VANILLIN CONTENT : 1.4% +/- 0.1

TAUX D'HUMIDITE : 18% +/-2

MOISTURE CONTENT : 18% +/-2

LONGUEUR : 10-11.5cm

LENGTH : 10-11.5cm

EMBALLAGE: EN SAC EN POLYPROPYLENE TAPISSE DE PAPIER PARAFFINE
LE TOUT EST EMBALLE DANS DU CARTON (48x38.5x32cm) DE 30KG DE POIDS NET.

PACKING : 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