

VANILLESPECIALIST

Malagasy
Vanilla

Durf het buitengewone, proef het verschil

**ONTDEK DE RIJKDOM EN AUTHENTICITEIT VAN DE
MALAGASSISCHE VANILLE VIA MALAGASY VANILLA.
ELKE PEUL VERTELT EEN VERHAAL VAN TRADITIE,
AMBACHTELIJK VAKMANSCHAP DAT VOORTLEEFT EN
DIEP ENGAGEMENT VOOR HET WELZIJN VAN DE LOKALE
GEMEENSCHAP DIE HET CULTIVEERT.**



ONZE LOKALE PRODUCENTEN:

WAAR TRADITIE EXCELLENTIE ONTMOET IN ELKE VANILLEPEUL.

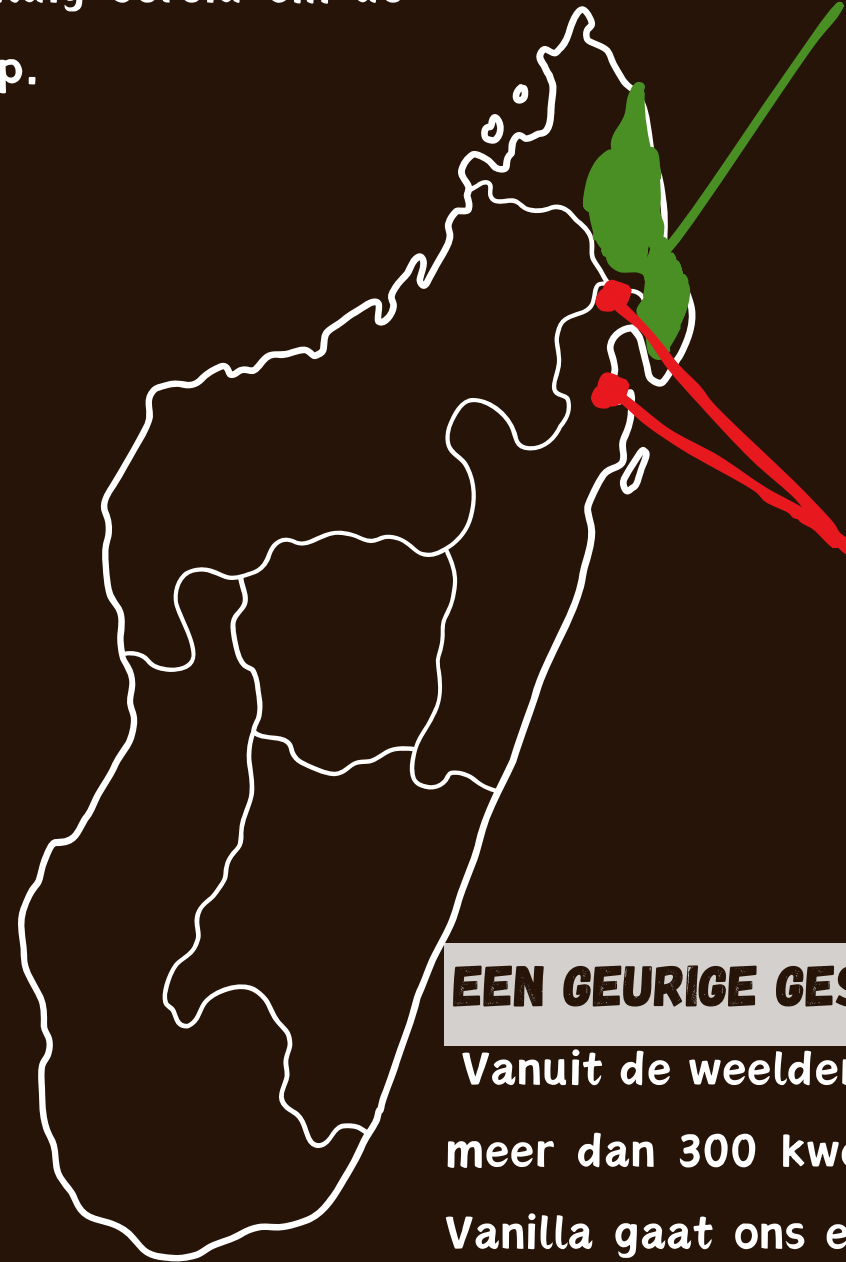
Verscholen in het prachtige gebied van de Sava, specifiek in Sambava, worden onze vanillepeulen met toewijding bereid volgens de ambachtelijke methode die al generaties lang standhoudt. Elke peul wordt zorgvuldig bereid om de kwaliteit te behouden, de magie van respectvol vakmanschap.



Onze voorbereidingslocatie in Sambava



Plantage van onze gemeenschap in Mananara



EEN GEURIGE GESCHIEDENIS VAN BETROKKENHEID, DUURZAAMHEID EN WELVAART

Vanuit de weelderige valleien van Mananara wijdt een gepassioneerde gemeenschap van meer dan 300 kwekers zich aan de uitzonderlijke teelt van onze vanille. Bij Malagasy Vanilla gaat ons engagement verder dan alleen het oogsten van exquisite peulen; het is een toewijding aan het verbeteren van de levensstandaard en autonomie van de waardevolle vanilleproducenten uit de gemeenschap van onze belangrijkste partner en leverancier.

MALAGASY VANILLA

Gevestigd in België, is Malagasy Vanilla de ambassadeur van de uitmuntendheid van de Malagassische vanille, voortkomend uit onze samenwerking met de lokale gemeenschap. Onze missie is eenvoudig maar diepgaand: de beste kwaliteit vanille waarborgen en tussenpersonen vermijden in de distributieketen.





KWALITEIT EN DIVERSITEIT:

BIJ MALAGASY VANILLA STREKT ONZE TOEWIJDING AAN UITMUNTENDHEID ZICH UIT TOT DE DIVERSITEIT AAN SMAKEN VAN DE MALAGASSISCHE VANILLE. WE ZIJN TROTS OM U EEN VOLLEDIG ASSORTIMENT AAN TE BIEDEN, WAARIN DE UNIEKE ESSENTIE VAN HET MALAGASSISCHE LAND WORDT VASTGELEGD.



ZWARTE GOURMET VANILLE PEUL GESPLETEN:

Deze peulen vertegenwoordigen over het algemeen optimale vochtigheid en flexibiliteit, wat wijst op een ideale rijpheid. Het splijten vergemakkelijkt het eenvoudiger extraheren van vanillezaden.

GOUSSE DE VANILLE NOIRE GOURMET NON FENDUE

Zwarte Vanille (Black Vanilla): Peulen doorgaans vlezig en glanzend, donkere kleur, soms bijna zwart.

Rijke, romige en zoete smaak. Vochtpercentage:
Meestal rond de 30-38%.





RODE VANILLE PEUL NIET GESPLETEN:

Vaak gekoppeld aan een langer rijpingsproces van de peulen. Intense en zoete smaak, krachtig aroma. Het vochtpercentage varieert afhankelijk van de kwaliteit (rode Extractie, rode Europa).

De gespleten rode vanille vertegenwoordigt elegantie met geopende peulen, waarbij hun rijke en geurige binnenkant wordt onthuld.



RODE VANILLE PEUL GESPLETEN:



LOOSE BEANS (VRAC)

Vanillepeulen in vrac, kan verwijzen naar peulen van verschillende gemengde kwaliteiten. Vaak gebruikt in industriële productie.



PURE VANILLEPOEDER



Samengesteld uit 100% vanillepeul.

Afkomstig van extractie, geurloos, meestal gebruikt voor het esthetische aspect van een product omdat het bijna geen vanilline meer bevat (0,03%).



UITGEPUT VANILLEZAAD



VANILLEKAVIAAR

Verkregen door vanillepeulen te schrapen volgens uw wens. We kunnen het ook verkrijgen door vanillezaden te mengen met vanille-extract.

**NEEM NU CONTACT MET ONS OP OM UW ZINTUIGEN TE PRIKKELEN EN EEN
ONVERGETELIJKE SMAAKERVARING TE ONTDEKKEN**

<http://www.malagasyvanilla.be>