

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51402
54	VANILLE BOURBON POUDRE vanilla planifolia		
	Granulométrie : 200 µm		

Description

<u>Production :</u>	Broyage des gousses en poudre de vanille bourbon de Madagascar.	<u>Ingrédients :</u> Poudre de vanille.
<u>Origine :</u>	Madagascar.	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Goût et odeur typique de vanille notes boisées.
<u>Couleur :</u> Marron/Noir.

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
–	abs/25g	–

OGM : Non Ionisation : Non Allergènes : Aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	317 kCal	1332 kJ
Matières grasses	3,2 g	
dont acides gras saturés	0,9 g	
Protéines	3,9 g	
Glucides	56 g	
dont sucres	55,4 g	
Sel	0,02 g	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> à conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Utilisation et photo

Pâtisseries (macarons vanille, cupcakes, cookies, gâteaux, biscuits, tartes, cakes, crêpes, gaufres, madeleines...)- Glaces et crèmes (glace à la vanille, crème anglaise, crème vanille...)- Yaourts maison (yaourts à la vanille)- Riz au lait, gâteau de riz, gâteau de semoule- Mets à base de fruits de mer, de poissons, de crustacés (Noix de St Jacques rôties à la vanille)- Plats de viandes blanches- Salade de fruits- Boissons (thés, cafés, chocolat chaud, cocktails, punches,...)Conseils d'utilisationSelon l'intensité de l'arôme vanillé que vous souhaitez obtenir, une pointe de couteau à 1/4 à 1/2 cuillère à café de vanille en poudre équivaut à l'utilisation d'une gousse de vanille dans une recette.La poudre de vanille s'incorpore directement dans la pâte à gâteau, cake, biscuits,



