



Bourbon-Vanille

aus Madagaskar



Planzer-IDn°: E-JSH

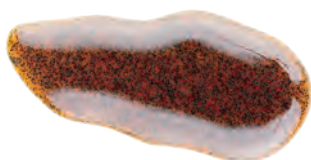
DAS SORTIMENT



Vanilleschoten
Ökologischer Anbau
Agrarkonventionelle



Reines Vanillepulver
Ökologischer Anbau
Agrarkonventionelle



Vanille-Flüssigextrakte
Ökologischer Anbau
Agrarkonventionelle
200 g/Liter - 400 g/Liter

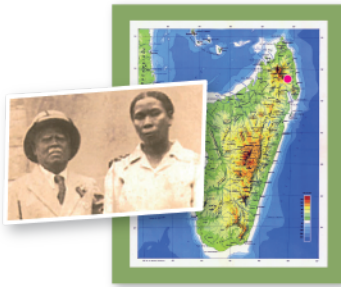


Vanilleperle
AROMA-ZUBEREITUNG



Vanillepaste
AROMA-ZUBEREITUNG





Von **Lucia RANJA-SALVETAT**
Geschäftsführer von Vanille LAVANY



FACHWISSEN
101 Jahre Tradition



1924 - 2025 **Wer sind wir?**

Madagaskar ist der weltweit führende Produzent von Bourbon-Vanille.
Diese Bezeichnung bezieht sich auf Vanille, die im Indischen Ozean, insbesondere in Madagaskar, aber auch auf den Komoren, Réunion und Mauritius, produziert wird.

Bourbon-Vanille aus Madagaskar zählt aufgrund ihrer Qualität und ihres reichen und komplexen Aromas zu den weltweit bekanntesten Vanillesorten.

LAVANY Vanille wird **seit 1924** auf unserer Plantage im Buschdorf **Betavilona** im Nordosten Madagaskars angebaut und verarbeitet. Meine Schwestern, Brüder und ich sind stolz darauf, die 4. Generation zu repräsentieren und unser schönes Familienabenteuer fortzusetzen.

Wir bieten Bio-Vanille mit **Ecocert-FR-BIO-01**-Zertifizierung oder konventionelle Vanille an.

Seit 2002 haben wir uns von einem Vanilleanbaubetrieb und einer Vanilleraffinerie zu einem der anerkannten Händler von Bourbon-Vanille in Gourmetqualität aus Madagaskar in Europa und der Welt entwickelt.

Jedes Jahr erhalten wir die von der madagassischen Regierung ausgestellte Vanilleexporteur-Akkreditierung. Somit trägt jede von uns verkaufte Vanilleschote zur Entwicklung Madagaskars bei.

Im Gegensatz zu diversen Vanillehändlern vertreiben wir unsere Vanille selbst.

„Um Ihnen Vanille zu dauerhaft niedrigen Preisen anbieten zu können, liefern sie Ihnen – natürlich ohne Ihr Wissen – Bourbon-Vanille aus Madagaskar, vermischt mit Schoten aus anderen Anbaugebieten wie Uganda, Indien und verschiedenen asiatischen Ländern.“

Unsere ständige Herausforderung besteht darin, Ihnen Vanille von exzellenter Qualität zu einem wettbewerbsfähigen Preis anzubieten, damit wir unseren Lebensunterhalt bestreiten und die langfristige Rentabilität unserer Plantage sichern können. **„Das ist die Definition von FAIR HANDEL.“**

Unsere sehr kurze Lieferkette gewährleistet die Rückverfolgbarkeit und garantiert die Herkunft Ihrer Vanille das ganze Jahr über.

« **Direktverkauf vom Erzeuger an den Verbraucher, ohne Zwischenhändler** »

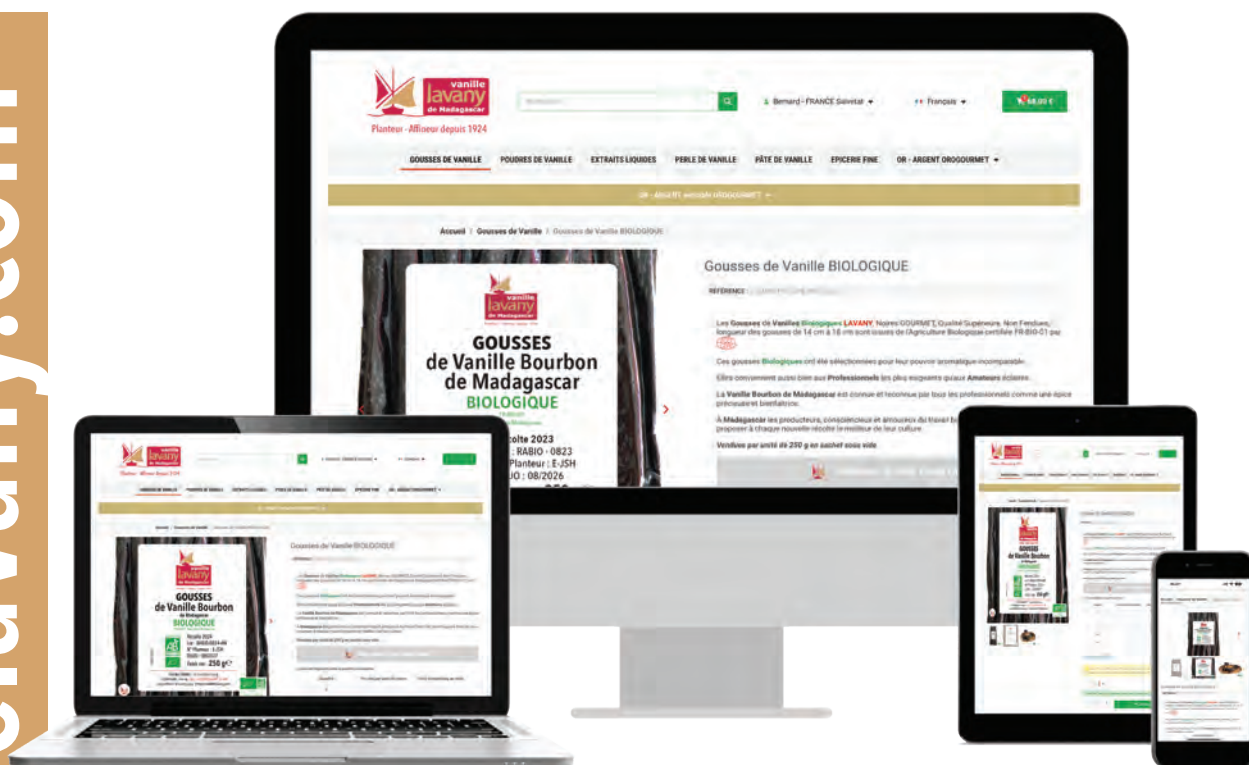
Pflanzen - Veredeln
Madagaskar

Verteilung
Frankreich

Kunden Benutzer
Frankreich - Europa - Welt



<https://vanillelavany.com>



Unser Online-Shop <https://vanillelavany.com/de/>



Sie können **7 Tage** die Woche bestellen

Einfach zu bedienen – schnelle Lieferung




Planteur - Affineur depuis 1924



GOLD - SILBER echtes Essen

Warum sollten Sie Ihr **PROFESSIONELLES KONTO** erstellen?

- 1 - Konsultieren Sie die Kataloge **Vanille LAVANY** und **OROGOURMET**
- 2 - Laden Sie unsere **professionellen Tarife** herunter
- 3 - **Online bestellen** mit Lieferung an Ihre Adresse
- 4 - Profitieren Sie von einem **RABATT „BIENVENUE“ von 5 %** ab der ersten Bestellung
- 5 - Sammeln Sie mit jeder Bestellung **TREUEPUNKTE** im Wert von  einem **zusätzlichen, dauerhaften Rabatt von 5 %**, der von Ihrer nächsten Bestellung abgezogen wird.
- 6 - Profitieren Sie exklusiv von **WERBEANGEBOTEN**, die professionellen Kunden vorbehalten sind



Frisch geöffnete **LAVANY** Vanilleknospen und -blüten.



LAVANY Vanillepflanze mit reifen, erntereifen Schoten.



Das Sortieren der grünen **LAVANY**-Vanilleschoten vor dem Brühen ist ein langer und sorgfältiger Prozess. Die Schoten werden nach ihrer Länge, ihrem Reifegrad und danach, ob sie gespalten oder ungespalten sind, ausgewählt.




Verbrühung von **LAVANY** Vanille.



Lufttrocknung von gebrühten Vanilleschoten **LAVANY** Vanille in Betavilona, dem Dorf unserer Plantagen.



Vanilleschoten Ökologischer Anbau

LAVANY Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar, Planifolia Sorte, aus **ÖKOLOGISCHEM ANBAU**, **AB**-zertifiziert von , Black GOURMET, höchste Qualität, nicht gespalten, Schotenlänge 14 bis 20 cm.

Diese BIO-Schoten wurden aufgrund ihrer unvergleichlichen aromatischen Kraft ausgewählt. Sie sind sowohl für die anspruchsvollsten Profis als auch für aufgeklärte Amateure geeignet.

Aussehen: Fette, ölige, glänzende, geschmeidige Schote, NICHT gespalten.
Duft und Geschmack: Schokoladen-Vanille, intensiv und fruchtig.

Verwendung: In Aufgüssen, Sahne, Gebäck, Eiscrème, Joghurt, Schokolade, herzhaften und süßen Rezepten.



Verpackung:

vakuumverpackt in transparenten lebensmittelechten PET-Beuteln, pro 250 g

MHD:

im Vakuumbeutel: 36 Monate.

Beratung:

Lassen Sie die Vanilleschoten beim Öffnen auslüften (mindestens 30 Minuten). vakuumverpackter Beutel. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Wärmequellen geschützt lagern.

Öffnen Sie die Beutel nach Bedarf.

PRODUCT IN MADAGASCAR



Vanilleschoten Agrarkonventionelle

LAVANY Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar, Planifolia Sorte, aus **konventioneller Landwirtschaft**, Black GOURMET, höchste Qualität, ungespalten, Schotenlänge 14 bis 20 cm.

Diese BIO-Schoten wurden aufgrund ihrer unvergleichlichen aromatischen Kraft ausgewählt. Sie sind sowohl für die anspruchsvollsten Profis als auch für aufgeklärte Amateure geeignet.

Aussehen: Fette, ölige, glänzende, geschmeidige Schote, NICHT gespalten.
Duft und Geschmack: Schokoladen-Vanille, intensiv und fruchtig.

Verwendung: In Aufgüssen, Sahne, Gebäck, Eiscrème, Joghurt, Schokolade, herzhaften und süßen Rezepten.

Verpackung:

sous vide en sachets PET transparents de qualité alimentaire, par 250 g

MHD:

im Vakuumbeutel: 36 Monate.

Beratung:

Lassen Sie die Vanilleschoten beim Öffnen auslüften (mindestens 30 Minuten). vakuumverpackter Beutel. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Wärmequellen geschützt lagern.

Öffnen Sie die Beutel nach Bedarf.



PRODUCT IN MADAGASCAR



PRODUKTE



Reines Vanillepulver

AB-zertifizierter ökologischer Landbau oder konventionelle Landwirtschaft

LAVANY Pure Vanilla Powder wird nur aus der Zusammensetzung hergestellt, ganze Schoten (nicht verwendet) Bourbon-Vanille aus Madagaskar, speziell veredelte Planifolia-Sorte.

Um dieses Pulver zu erhalten, haben wir uns für die Kaltmahltechnologie entschieden. Sehr niedrige Temperatur, wodurch die aromatischen Qualitäten vollständig erhalten bleiben und Geschmack von Vanille:

- Keine Erwärmung beim Schleifen
 - Keine Oxidation
 - Homogenität des erhaltenen Pulvers und regelmäßige Partikelgröße (500 µ)
- Es lässt sich hervorragend mit allen Zubereitungen kombinieren.

Duft und Geschmack: Holzige und würzige Vanille

Verwendung: in Aufguss-, Sahne-, Gebäck-, Eiscreme-, Schokoladen-, herzhaften und süßen Rezepten.

Verpackung:

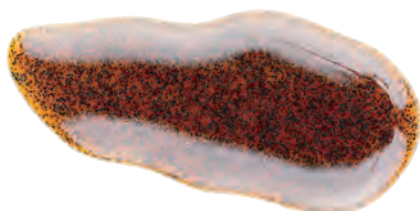
Vakuumverpackt in transparenten PET-Beuteln in Lebensmittelqualität, je 250 g

Haltbarkeit: im Vakuumbbeutel: 36 Monate.

Beratung:

Belüften Sie das Vanillepulver (mindestens 10 Minuten), wenn Sie den Beutel öffnen. Vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und fern von Wärmequellen lagern.

PRODUCT IN FRANCE



Flüssigextrakte von Vanilla

Certified Organic Agriculture AB oder konventionelle Landwirtschaft

LAVANY Vanille-Flüssigextrakte werden mit zubereitet ausschließlich **Bourbon-Vanille aus Madagaskar**, Speziell für diese Verwendung veredelte Planifolia-Sorte, **ohne Alkohol**, mit Vanilleschoten.

Die Konzentration entspricht **200 oder 400 Gramm Vanilleschoten pro Liter Flüssigextrakt**.

Zutaten: Rübenzuckersirup, reines Vanille-Bourbon-Oleoresin Madagaskar (28 x), Karamell (Zucker - Wasser), Vanilleschoten, ohne Zusatz chemisches Produkt oder Geschmacksverstärker.

Optional: LAVANY Liquid Vanilla Extracts können ohne Getreide zubereitet werden.

Duft und Geschmack: Vanille und Karamell – Verwendung: Eiscreme, Sahne, Gebäck, Joghurt

Verpackung: in lebensmittelechter, bernsteinfarbener PET-Flasche mit Fassungsvermögen von einem Liter, mit luftdichtem Schraubverschluss für lange Lagerung.

- 1 Flasche mit 1 Liter Extrakt 200 g wiegt netto 1,25 kg
- 1 Flasche mit 1 Liter Extrakt 400 g wiegt netto 1,3 kg

Lieferung: per 1 Liter oder in Kartons à 6 x 1 Liter

DLUO: in der geschlossenen Flasche: 24 Monate

Gebrauchsanweisung: Schütteln Sie die Flasche vor jedem Gebrauch, damit sich die Vanillekörner auf natürliche Weise am Boden absetzen.

PRODUCT IN FRANCE





Vanilleperle

AROMAZUBEREITUNG
FÜR EISCREME UND GEBÄCK

Die **LAVANY Vanilla Pearl** ist das Ergebnis einer Mischung aus unseren Vanilleschoten und Konzentrat **Bourbon-Vanille aus Madagaskar** – Oleoresin.

Dieses Präparat liegt in Form einer cremigen schwarzen Paste vor. einsatzbereit.

Einfach und leicht zu verwenden, die Vanilla Pearl kann hinzugefügt werden in Ihrem Rezept allein oder zusätzlich zu den Pods bzw Flüssigextrakte oder sogar Vanillepulver als **Geschmacksverstärker**.

Aufgrund seiner originellen Zusammensetzung sorgt die Vanilla Pearl auch für einen angenehmen Schmelz eine starke Präsenz schwarzer Körner in den Zubereitungen.

Zwei Verpackungen:

- im weißen, lebensmittelechten PET-Glas mit Schraubdeckel, pro **500 g**
- im transparenten, lebensmittelechten PET-Glas mit Schraubdeckel, pro **200 g**

DLUO :

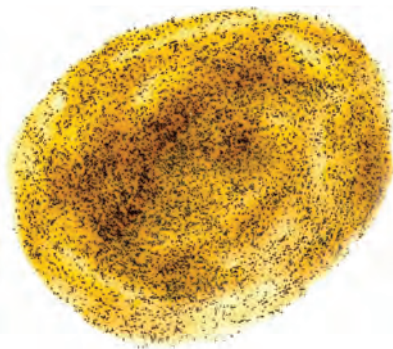
Im luftdichten Glas: 24 Monate.

Hinweis:

Vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und fern von Wärmequellen lagern.

LAVANY Vanilla Pearl ist für Lebensmittel zubereitet.

PRODUCT IN FRANCE



Vanillepaste

AROMAZUBEREITUNG
FÜR EISCREME UND GEBÄCK

LAVANY Vanillepaste wird mit nur zubereitet **Bourbon-Vanille aus Madagaskar**, Sorte Planifolia Speziell für diesen Zweck verfeinert, **ohne Alkohol**.

Zutaten: Invertzucker, Glukosesirup, natürliches Aroma, Bourbon-Vanille aus Madagaskar (2,5 %), natürlicher Farbstoff: Beta-Carotin (E160a), mit schwarzen Flecken vom verbrauchten Pulver.

Kann Spuren von Nüssen, Eiern und Milch enthalten.

Zwei Verpackungen:

- im lebensmittelechten PET-Behälter mit luftdichtem Deckel pro **1.250 kg**
- im Glasgefäß mit luftdichtem Metalldeckel pro **125 g**

DLUO :

Im luftdichten Glas: 24 Monate, im offenen Glas: 24 Monate

Gebrauchsanweisung:

Vor Gebrauch mischen.

Vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und fern von Wärmequellen lagern.

LAVANY Vanillepaste ist für Lebensmittel zubereitet.

PRODUCT IN SPAIN

PRODUKTE



25 „SPARENDE“ Nachfüllpackungen



20 Nachfüllpackungen in Blisterverpackungen



20 Nachfüllpackungen



20 Nachfüllpackungen in Blisterverpackungen

Gourmet-Lebensmittel-Nachfüllungen

Jede Nachfüllpackung ist separat erhältlich.

Die 3 Hauptprodukte der **LAVANY Vanille**-Reihe.

25 „VALUE“-Nachfüllpackungen

2 Bio-Vanilleschoten,
14 cm lang, 6 g Nettogewicht im Vakuumbbeutel

20 Nachfüllpackungen

2 Bio-Vanilleschoten,
17 cm lang, 8 g Nettogewicht im Glasröhrchen
und Blisterverpackung

20 Nachfüllpackungen

15 g reines Bio-Vanillepulver im wiederver-
schließbaren Beutel

20 Nachfüllpackungen

50 ml flüssiger Bio-Vanilleextrakt in Flasche
und Blisterverpackung

Heutzutage legen immer mehr Verbraucher Wert auf ihr Wohlbefinden und suchen nach guten, gesunden Produkten für ihre Ernährung.

Als Wiederverkäufer unserer **Premium-Vanille aus biologischem Anbau**, die aus einer einzigen Anbauregion mit besonderem Terroir stammt, werden Sie zu einem Schlüssellakteur dieses neuen Vertriebsmodells.

Sie diversifizieren zudem Ihre Einnahmequellen.

Durch die Wahl einer zuverlässigen und kurzen Lieferkette demonstrieren Sie Ihren Kunden Ihr Qualitätsversprechen.

„Vom Produzenten zum Konsumenten“

Sie arbeiten mit einer madagassischen Familie zusammen, die **Bourbon-Vanille in Madagaskar** produziert, und unterstützen diese.



Kostenloses Kommunikationsmaterial steht Ihnen zur Verfügung.

Fensteraufkleber und Flyer.

Dadurch erhöhen Sie Ihre Sichtbarkeit.



Fensteraufkleber
95 x 145 mm



Flyers
105 x 150 mm



PRODUCT IN FRANCE

OROGOURMET



GOLD - SILBER echtes Essen

OROGOURMET

Diese wertvollen gastronomischen Dekorationen werten Ihre Gerichte, Desserts oder Cocktails auf und verleihen ihnen einen exklusiven Hauch von Kreativität und Originalität, der bemerkenswert sein wird.

Wir arbeiten daran, unseren Kunden verschiedene Referenzen sowie die höchste Qualität unserer Produkte anzubieten und uns an die Bedürfnisse jedes Fachmanns anzupassen. Köche, Konditoren, Weinhändler, Lebensmittelunternehmen.

Das Orogourmet-Sortiment wird in Deutschland nach europäischen Lebensmittelvorschriften hergestellt



4-seitiger Katalog zum Herunterladen von der Website.

Echtes Essen GOLD

13 ausgewählte Referenzen, die alle Bedürfnisse von Profis abdecken.

ECHTES LEBENSMITTEL-SILBER

5 Referenzen ausgewählt.

USTENSILIEN

10 Referenzen.

Alle Produkte sind auf Lager und sofort verfügbar.
Exklusiver Vertrieb auf

<https://vanillelavany.com>



PRODUCT IN GERMANY

Unser Verein: RANJA-PROJEKT

NIF G56950058 – Nr. 74829

Unser kontinuierliches Engagement für unsere Dorfgemeinschaft Betavilona konzentriert sich auf die Verbesserung des täglichen Lebens.



Unsere Kinder sind nach wie vor sehr bereit und stolz darauf, ab einem Alter von 3 bis 6 Jahren eine Privatschule besuchen zu können, die mit Lehrmaterialien (Bücher, Hefte, Stifte) ausgestattet ist, und dies ohne jegliche finanzielle Beteiligung der Eltern.



Im Schuljahr 2025/26 werden vier unserer Mädchen im Alter von 7 bis 12 Jahren mit außergewöhnlichen schulischen Leistungen in der Stadt Antalaha eingeschult, um ihre Ausbildung fortzusetzen.

Diese langfristige Förderung dauert an, bis sie selbstständig leben können.

Wir haben ihnen Folgendes zur Verfügung gestellt:

- Ein neues Haus
- Eine bezahlte Haushaltshilfe, die sie während des gesamten Schuljahres betreut und die Eltern ersetzt, die auf dem Land bleiben.



Der Frauenverein Betavilona engagiert sich aktiv in diesem Gemeinschaftsprojekt.

Wir fördern verschiedene kleine Projekte, die von den Müttern ins Leben gerufen werden (Kunsthandwerk, kleine Imbissstände, Kleingewerbe usw.).

Diese Aktivitäten werden vollständig von unserem Verein finanziert.

Lucia RANJA SALVETAT
Sonia SOSA TUNEU

Jeder Kunde von **Vanille LAVANY** trägt indirekt zu diesen wohltätigen und humanitären Projekten bei. Vielen Dank für Ihre Treue. Dank Ihrer Unterstützung werden diese Aktionen Wirklichkeit und nachhaltig.



Direct sales without intermediaries

vanille lavany de Madagascar
Planteur - Affineur depuis 1924

Vainilla Bourbon from Madagascar

Ets. RANJA
in Betavilona und Antalaha
Madagaskar

101 SACHVERSTAND
101 Jahre Tradition

Das Managementteam von Ets RANJA – Madagaskar, begleitet von Lucia RANJA SALVETAT und Sonia SOSA TUNEU, am Messestand der Gulfood Dubai 2025.



Die Firma **Ets. RANJA** - Planzer-IDn°: E-JSH
ist die Produktionsfamilienstruktur in Madagaskar,



Vanille LAVANY ist die Marketingmarke von
SAS LALINE SAVEURS mit Sitz in Frankreich.



Ihr Ansprechpartner:
Lucia RANJA SALVETAT
Manager

VANILLE LAVANY
14, rue Alan Turing
81000 ALBI - Frankreich
Telefon: +33-05 63 47 77 68
contact@vanillelavany.com

