



Vanille Bourbon

de Madagascar



N° Planteur E-JSH

Vanilles issues de l'**Agriculture Biologique**
ou de l'**Agriculture Conventiennelle**



SAVOIR-FAIRE
100 ans de Tradition

La Vanille Gourmet
des professionnels

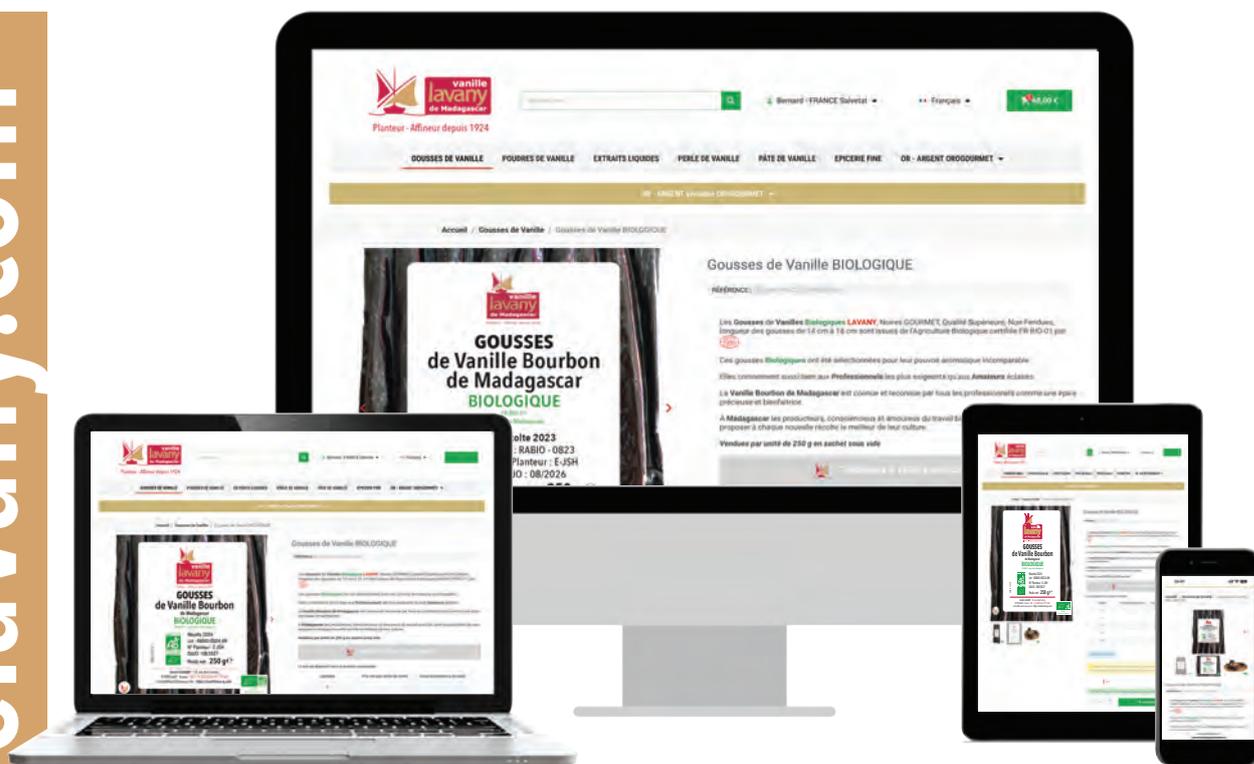
PRODUCT IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924

<https://vanillelavany.com>

<https://vanillelavany.com>



➤ Notre Boutique en ligne <https://vanillelavany.com>

Elle vous permet de commander **7 jours / 7**

Simple d'utilisation - livraison rapide dès le lendemain avant 13 heures *



Pourquoi créer votre **COMPTE PROFESSIONNEL** ?

- 1 - Consulter les catalogues **Vanille LAVANY** et **OROGOURMET**
- 2 - Télécharger nos **tarifs professionnels**
- 3 - **Commander en ligne** avec une livraison à votre adresse dès le lendemain *
- 4 - Bénéficier d'une **REMISE DE "BIENVENUE" de 5%** applicable dès la première commande
- 5 - Cumuler des **POINTS DE FIDÉLITÉ** 🟡 au fur et à mesure de vos commandes
- 6 - Profiter en exclusivité des **OFFRES PROMOTIONNELLES** réservées aux Clients Professionnels

* Livraison le lendemain par Chronopost sauf dimanche et jours fériés, pour une commande du lundi au vendredi passée avant 14h00'.

Qui sommes-nous ?



1924 - 2024



Par **Lucia RANJA-SALVETAT**
Gérante de Vanille LAVANY

La **récolte 2024** a été une édition exceptionnelle pour notre plantation.

C'est notre **100^{ème} récolte, 100 ans de savoir-faire et de Tradition.**

Nous sommes fiers d'avoir perpétué durant ces nombreuses années le travail initié par nos aînés.

Du simple **Planteur-Affineur** de Vanille à l'origine, nous sommes maintenant parmi **les distributeurs reconnus de la Vanille Gourmet en Europe et dans le Monde.**

Nous vous proposons des **Vanilles Biologiques certifiées AB** ou des **Vanilles Conventionnelles.**

Nos modes de cultures et d'affinages sont **100% naturels**; aucun pesticide ni engrais ne sont utilisés dans nos plantations.

La santé de nos consommateurs est primordiale et **la préservation de notre environnement** est une préoccupation depuis toujours.

« Nous nous contentons de ce que la Nature nous offre »

Contrairement aux divers négociants en Vanille Européens, **nous distribuons nos Vanilles par nous-même.** Ce circuit très court vous assure toute l'année **la traçabilité et la garantie de la qualité** de nos Vanilles.

« Vente directe sans intermédiaire du producteur au consommateur »

Plantation - Affinage
Madagascar

Distribution
France

Clients Utilisateurs
France - Europe - Monde

La qualité de nos Vanilles satisfait les gourmets les plus exigeants, nous vous remercions de votre fidélité.



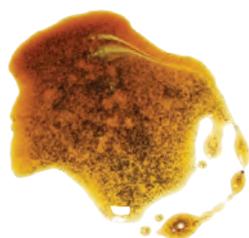
LA GAMME



Gousses de Vanille
Agriculture Biologique
Agriculture Conventiennelle



Poudre Pure de Vanille
Agriculture Biologique
Agriculture Conventiennelle



Extraits liquides de Vanille
Agriculture Biologique
Agriculture Conventiennelle
200 g/litre - 400 g/litre



Perle de Vanille
PRÉPARATION AROMATISANTE



Pâte de Vanille
PRÉPARATION AROMATISANTE



NOUVEAU



Fleur de Vanille LAVANY fraîchement éclose, non fécondée.



Liane de Vanille LAVANY avec les gousses matures prêtes à être récoltées.



La tri des Vanilles vertes avant l'échaudage est une opération longue et minutieuse. On sélectionne les gousses en fonction de leurs longueurs, de leurs maturités, de leurs aspects Fendues ou NON Fendues.



Echaudage des Vanilles vertes LAVANY.



Séchage à l'air libre sous les vents alizés de l'Océan Indien à Manambato notre station à Antalaha.



Gousses de Vanille Agriculture Biologique

Gousses de **Vanille LAVANY** Bourbon de Madagascar, variété Planifolia, issues de l'**AGRICULTURE BIOLOGIQUE**, certifiées **AB** par **ECO CERT**, Noires GOURMET, Qualité Supérieure, Non Fendues, longueur des gousses de 14 à 20 cm.

Ces gousses BIO ont été sélectionnées pour leur pouvoir aromatique incomparable. Elles conviennent aussi bien aux Professionnels les plus exigeants qu'aux Amateurs éclairés.

Aspect : Gousse grasse, huileuse, brillante, souple, NON fendue.
Parfum et goût : Vanille chocolatée, intense et fruité.
Utilisation : En Infusion, Crème, Pâtisserie, Glace, Yaourt, Chocolat, Recettes salées et sucrées.

Conditionnements :
sous vide en sachets PET transparents de qualité alimentaire, par 250 g ou par 2 gousses ou par 5 fois 2 gousses pour la revente au détail.

DLUO :
dans son sachet sous vide : 36 mois.

Conseils :
Aérer (minimum 30 minutes) les Gousses de Vanille à l'ouverture du sachet sous vide.
À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.
Ouvrir les sachets au fur et à mesure de vos besoins.



PRODUCT IN MADAGASCAR



Gousses de Vanille Agriculture Conventionnelle

Gousses de **Vanille LAVANY** Bourbon de Madagascar, variété Planifolia, issues de l'**Agriculture Conventionnelle**, Noires GOURMET, Qualité Supérieure, Non Fendues, longueur des gousses de 14 à 20 cm.

Ces gousses conventionnelles ont été sélectionnées pour leur pouvoir aromatique incomparable. Elles conviennent aussi bien aux Professionnels les plus exigeants qu'aux Amateurs éclairés.

Aspect : Gousse grasse, huileuse, brillante, souple, NON fendue.
Parfum et goût : Vanille chocolatée, intense et fruité.
Utilisation : En Infusion, Crème, Pâtisserie, Glace, Yaourt, Chocolat, Recettes salées et sucrées

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

DLUO :
dans son sachet sous vide : 36 mois.

Conseils :
Aérer (minimum 30 minutes) les Gousses de Vanille à l'ouverture du sachet sous vide.
À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.
Ouvrir les sachets au fur et à mesure de vos besoins.



PRODUCT IN MADAGASCAR





Poudre Pure de Vanille Agriculture Biologique certifiée AB ou Agriculture Conventionnelle

La Poudre Pure **Vanille LAVANY** est composée uniquement de gousses entières (non épuisées) de **Vanille Bourbon de Madagascar**, variété Planifolia spécialement affinées.

Pour obtenir cette poudre nous avons choisi la technologie du broyage à froid à très basse température permettant la conservation totale des qualités aromatiques et gustatives de la Vanille :

- absence d'échauffement lors du broyage
 - absence d'oxydation
 - homogénéité de la poudre obtenue et granulométrie régulière (500 µ)
- Elle se mélange parfaitement à toutes les préparations.

Parfum et goût : Vanille boisée et épicée

Utilisation : en Infusion, Crème, Pâtisserie, Glace, Chocolat, Recettes salées et sucrées.

Conditionnement :

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

DLUO :

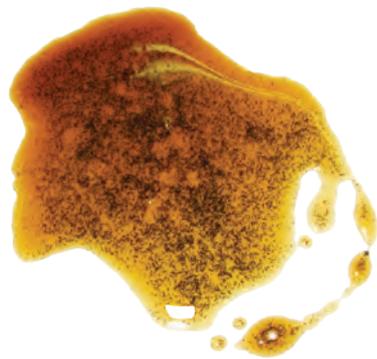
dans son sachet sous vide : 36 mois.

Conseils :

Aérer (minimum 10 minutes) la Poudre de Vanille à l'ouverture du sachet.

À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.

PRODUCT IN FRANCE



Extraits liquides de Vanille Agriculture Biologique certifiée AB ou Agriculture Conventionnelle

Les Extraits liquides **Vanille LAVANY** sont préparés avec uniquement de la **Vanille Bourbon de Madagascar**, variété Planifolia affinée spécialement pour cet usage, **sans alcool**, avec les grains de Vanille.

La concentration est équivalente à **200 ou 400 grammes** de gousses de Vanille par litre d'Extrait liquide.

Ingrédients : sirop de sucre de betterave, oléorésine pure de Vanille Bourbon de Madagascar (28 x), caramel (sucre - eau), grains de Vanille, sans ajout de produit chimique ni exhausteur de goût.

En option : Les Extraits liquides de **Vanille LAVANY** peuvent être préparés sans grain.

Parfum et goût : Vanille et Caramel - **Utilisation :** Glace, Crème, Pâtisserie, Yaourt

Conditionnements : en flacon PET ambré de qualité alimentaire, d'une contenance d'un litre, avec son bouchon vissant hermétique pour la longue conservation.

- 1 flacon de 1 litre d'Extrait 200 g pèse 1,25 kg net.
- 1 flacon de 1 litre d'Extrait 400 g pèse 1,3 kg net.

Livraisons : par 1 litre ou en carton de 6 fois 1 litre

DLUO : dans son flacon fermé : 24 mois

Conseil d'utilisation : Agiter le flacon avant chaque emploi, les grains de Vanille se déposant naturellement au fond.

PRODUCT IN FRANCE





Perle de Vanille

PRÉPARATION AROMATISANTE
POUR GLACES ET PÂTISSERIES

La pâte Perle de **Vanille LAVANY** est le résultat d'un assemblage de nos **grains de Vanille NON épuisée** et de concentré de **Vanille Bourbon de Madagascar** - Oléorésine.

Cette préparation se présente sous la forme d'une pâte onctueuse noire prête à être employée.

Simple et facile d'utilisation, la pâte Perle de Vanille peut être rajoutée dans votre recette seule ou en complément des Gousses ou des Extraits liquides ou même des Poudres de Vanille, en tant qu'**exhausteur de goût**.

De par sa composition originale, la pâte Perle de Vanille apporte en plus une forte présence de grains noirs dans les préparations.

Deux conditionnements :

- en pot PET de qualité alimentaire blanc avec un couvercle vissant, par **500 g**
- en pot PET de qualité alimentaire transparent avec un couvercle vissant, par **200 g**

DLUO :

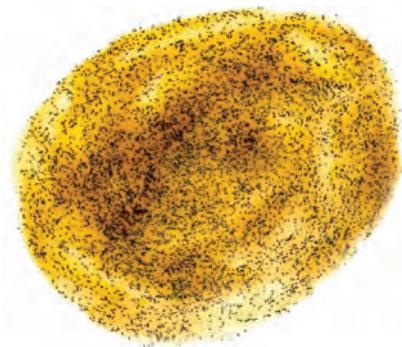
dans son pot à fermeture hermétique : 24 mois.

Conseils :

à conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.

La pâte **Perle de Vanille LAVANY** est préparée pour denrées alimentaires.

PRODUCT IN FRANCE



Pâte de Vanille

PRÉPARATION AROMATISANTE
POUR GLACES ET PÂTISSERIES

La Pâte **Vanille LAVANY** est préparée avec uniquement de la **Vanille Bourbon de Madagascar**, variété Planifolia affinée spécialement pour cet usage, **sans alcool**.

Ingédients : Sucre inverti, sirop de glucose, arôme naturel, Vanille Bourbon de Madagascar (2,5 %), colorant naturel : bêta-carotène (E160a), avec les points noirs de la poudre épuisée.

Peut contenir des traces de fruits à coque, d'oeufs et de lait.

Deux conditionnements :

- en pot PET de qualité alimentaire, avec son couvercle hermétique par **1,250 kg**
- en pot de verre, avec son couvercle métal hermétique par **125 g**

DLUO :

dans son pot à fermeture hermétique : 24 mois, dans son pot ouvert : 12 mois

Conseils d'utilisation :

Mélanger avant emploi.

À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur

La Pâte de **Vanille LAVANY** est préparée pour denrées alimentaires.

PRODUCT IN SPAIN

LES PRODUITS



Kit Epicerie Fine de Vanille

PRÉSENTOIR DE COMPTOIR 3 faces rotatives au format A4

Il présente les 3 produits majeurs de la gamme **Vanille LAVANY**.

- 2 **Gousses de Vanille BIO**, poids net 8 g, longueur 17 cm en tube de verre
- 50 ml d'**Extrait Naturel liquide** 200 g/litre en flacon et sous blister
- 15 g de **Poudre Pure de Vanille BIO** en sachet dose PET aluminium

Chaque produit peut être réapprovisionné séparément.

- Ce présentoir compact, trouvera facilement sa place sur votre comptoir.
- Les 3 produits sont prêts à être exposés dans un conditionnement esthétique, sans aucune manipulation.

Aujourd'hui de plus en plus de consommateurs sont soucieux de leur bien-être et sont à la recherche de bons produits sains pour leur alimentation.

En devenant Revendeur de nos Vanilles d'excellente qualité, issues de l'**Agriculture Biologique**, d'une provenance unique, d'un terroir identifié, vous devenez acteur de cette nouvelle distribution « **du producteur au consommateur** ». Vous diversifiez aussi vos sources de profit.

- Vous partagez et affirmez auprès de vos Clients votre démarche qualitative en choisissant **une source d'approvisionnement fiable en circuit court**.
- Vous vous alliez et vous aidez **une Famille de producteur de Vanille à Madagascar**.

SUPPORTS DE COMMUNICATION compris dans le Kit de base

- 1 autocollant vitrine et 50 flyers ...
- Vous profitez ainsi d'une visibilité supplémentaire.



Recharges pour le Kit Épicerie Fine

Chaque lot de recharges peut être vendu séparément.



20 Recharges



20 Recharges



25 Recharges



20 Recharges

PRODUCT IN FRANCE





OR - ARGENT véritable alimentaire

NOUVEAU

OROGOURMET

Ces précieux décors gastronomiques sublimeront vos plats, desserts ou cocktails, en y apportant une touche exclusive de créativité et d'originalité qui sera remarquable.

Nous travaillons en offrant à nos clients diverses références ainsi que la plus haute qualité dans nos produits, en nous adaptant aux besoins de chaque professionnel; chefs, pâtisseries, cavistes, entreprises alimentaires.

La gamme Orogourmet est produite en Allemagne selon les réglementations alimentaires Européennes.



Catalogue 4 pages téléchargeable sur le site web.

OR véritable alimentaire

13 références sélectionnées couvrant la totalité des besoins des Professionnels.

ARGENT véritable alimentaire

5 références sélectionnées.

USTENSILES

10 références.

Tous les produits sont en stock et disponibles immédiatement. Distribution exclusive sur

<https://vanillelavany.com>



Nos ENGAGEMENTS et IMPLICATIONS auprès de notre communauté villageoise



Nous nous engageons auprès de nos concitoyens de Betavilona ainsi qu'aux autres villages alentour.

- 1 - L'éducation - instruction pour les enfants de 3 à 6 ans
- 2 - Le soutien aux centres de santé :
Hôpitaux et Dispensaires de Brousse.
- 3 - Elargissement des points d'eau potable de notre village de brousse Betavilona.

Nous partageons une destinée commune avec la population de notre village, aussi il est normal que nous la soutenions à travers ces trois axes principaux pour améliorer la vie quotidienne et l'avenir de nos enfants.

Notre petite école pré-scolaire compte aujourd'hui une centaine d'enfants, qui tous les jours apprennent à être le citoyen éclairé de demain.

De Janvier à Juin, notre cantine scolaire nourrit nos élèves.



Nos Clients et Partenaires Européens nous font divers dons de matériels scolaires, de médicaments et de matériels médicaux qui sont acheminés par voie maritime à Betavilona afin d'être directement distribués à la population locale, aux médecins et aux hôpitaux par nos soins.



Cette manière directe sans intermédiaire, vous assure que vos dons bénéficient directement à la population et dans sa totalité.

Cette année nous avons rénové deux blocs opératoires de l'hôpital d'Antalaha la principale ville de notre région au nord-est de Madagascar.

Chaque gousse de Vanille que nous vendons nous donnent des moyens supplémentaire pour réaliser ces engagements.



Nous adressons nos sincères remerciement à nos fidèles Clients, car sans eux ces actions auraient été difficile à mener.

Lucia RANJA SALVETAT
Sonia SOSA



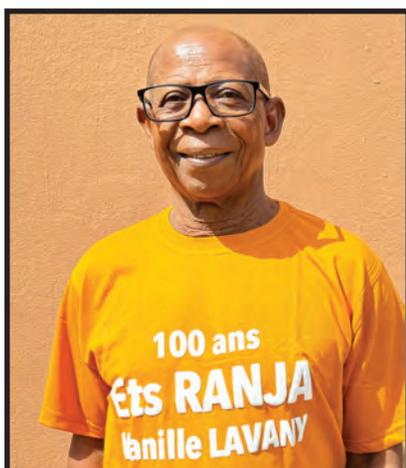
Bernadette RAZANANY, Gérante - Ets RANJA

Ets. RANJA

à Betavilona et à Antalaha
Madagascar



SAVOIR-FAIRE
100 ans de Tradition



Amédée BOTRA, Directeur Technique



« Naivo » Jean-Eudes JERA, Responsable d'exploitation



« Go » Hongrie BOTRA, Responsable d'exploitation



L'Equipe de l'affinage à notre station d'affinage de Manambato à Antalaha - Madagascar.



La société **Ets. RANJA - N° Planteur E-JSH**
est la structure familiale productrice à Madagascar,



Vanille LAVANY est la marque de commercialisation
de la SARL **LALINE SAVEURS** située en France.



Planteur - Affineur depuis 1924
<https://vanillelavany.com>

Votre contact :
Lucia RANJA SALVETAT
Gérante

VANILLE LAVANY

14, rue Alan Turing
81000 ALBI - France
Tél.: +33-05 63 47 77 68
contact@vanillelavany.com



<https://vanillelavany.com>