



Vaniglia Bourbon

di Madagascar



N° Piantazione E-JSH

LA GAMMA



Bacelli di vaniglia

Agricoltura biologica

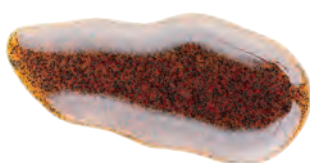
Agricoltura convenzionale



Polvere pura di vaniglia

Agricoltura biologica

Agricoltura convenzionale



Estratti liquidi di vaniglia

Agricoltura biologica

Agricoltura convenzionale

200 g/litro - 400 g/litro



Perla di vaniglia

PREPARAZIONE DI AROMI



Pasta di vaniglia

PREPARAZIONE DI AROMI





Di **Lucia RANJA-SALVETAT**
Direttore di Vanille LAVANY



COMPETENZA

101 anni di Tradizione



1924 - 2025 **Chi siamo?**

Il Madagascar è il principale produttore mondiale di vaniglia Bourbon, una denominazione che si riferisce alla vaniglia prodotta nell'Oceano Indiano, in particolare in Madagascar, ma anche nelle Comore, nella Riunione e a Mauritius.

La vaniglia Bourbon del Madagascar è una delle più rinomate al mondo per la sua qualità e il suo aroma ricco e complesso.

La **Vanille LAVANY** viene coltivata e stagionata nella nostra piantagione nel villaggio rurale di **Betavilona**, nel Madagascar nord-orientale, **dal 1924**, io, le mie sorelle, i miei fratelli e io siamo orgogliosi di rappresentare la quarta generazione e di continuare la nostra meravigliosa tradizione familiare.

Offriamo vaniglia biologica certificata da **ECOCERT (FRI-BIO-01)** e vaniglia coltivata in modo convenzionale.

Dal 2002, grazie ai coltivatori e agli affinatori di vaniglia, siamo diventati un distributore riconosciuto in Europa e nel mondo di vaniglia Bourbon di qualità gourmet proveniente dal Madagascar.

Ogni anno otteniamo l'accreditamento di Esportatore di Vaniglia dal governo malgascio. Pertanto, ogni baccello di vaniglia che vendiamo contribuisce allo sviluppo del Madagascar.

A differenza di altri commercianti o commercianti di vaniglia, distribuiamo noi stessi la nostra vaniglia.

"Per offrirvi vaniglia a 'prezzi bassi', non esitano a consegnarvi, a vostra insaputa, ovviamente, vaniglia Bourbon del Madagascar mescolata con fave provenienti da altre fonti... Uganda, India e vari paesi asiatici."

La nostra sfida continua è quella di fornirvi sempre vaniglia di eccellente qualità a un prezzo competitivo, che ci permetta di vivere bene e di garantire la sostenibilità delle nostre piantagioni. " **La vera definizione di COMMERCIO EQUO E SOLIDALE** "

La nostra filiera corta garantisce la tracciabilità e l'origine della vostra vaniglia tutto l'anno.

" Vendita diretta dal produttore al consumatore, senza intermediari "

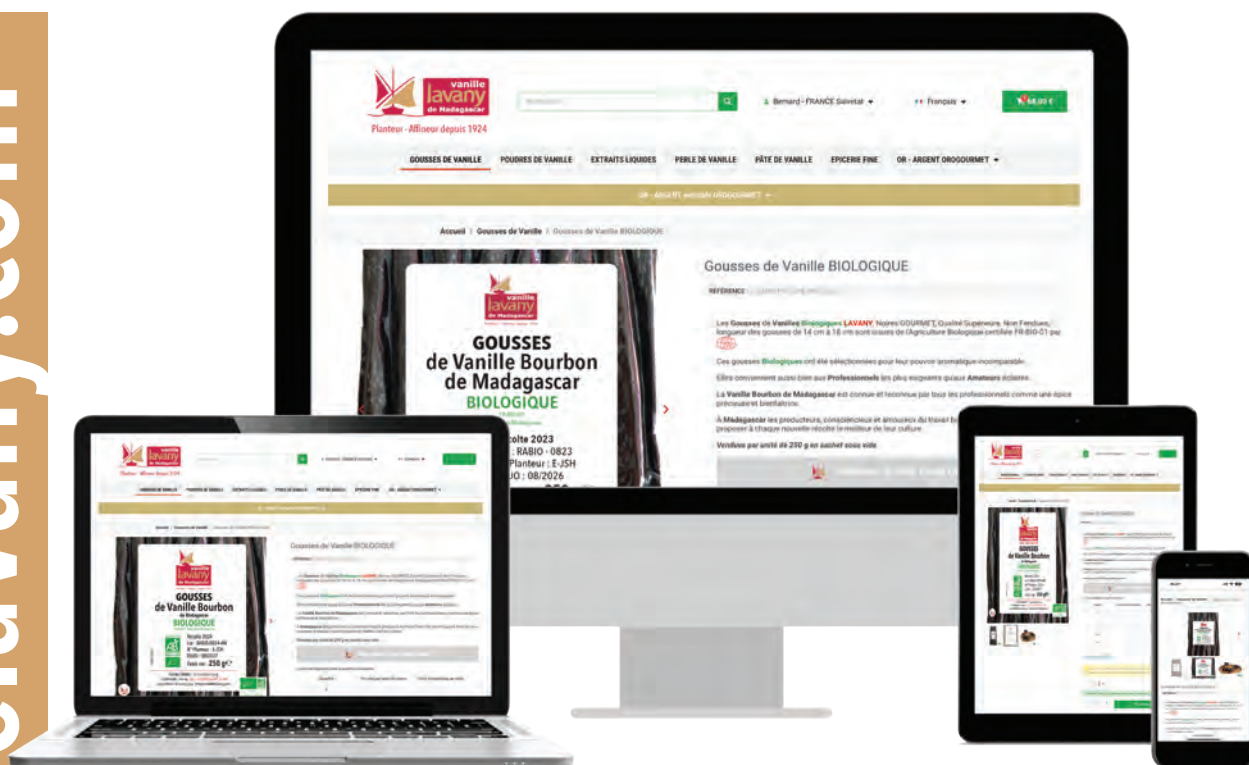
**Piantagione - Raffinazione
Madagascar**

**Distribuzione
France**

**Clienti Utenti
Francia - Europa - Mondo**



<https://vanillelavany.com>



Il nostro negozio online <https://vanillelavany.com>



Ti consente di ordinare **7** giorni su **7**

Facile da usare - consegna veloce



Planteur - Affineur depuis 1924



ORO - ARGENTO cibo vero

Perché creare il tuo **ACCOUNT PROFESSIONALE**?

- 1 - Consultare i cataloghi **Vanille LAVANY** e **OROGOURMET**
- 2 - Scarica le nostre **tariffe professionali**
- 3 - **Ordina online** con consegna al tuo indirizzo
- 4 - Approfitta di uno **SCONTO "BENVENUTO" del 5%** applicabile dal primo ordine
- 5 - Con ogni ordine accumuli **PUNTI FEDELTA'**  equivalenti a un ulteriore **SCONTO permanente del 5%**, deducibile dal tuo prossimo ordine
- 6 - Approfitta in esclusiva delle **OFFERTE PROMOZIONALI** riservate ai Clienti Professionali



Boccioli e fiori di Vanille **LAVANY** appena aperti.



Vanille **LAVANY** vine con baccelli maturi pronti per essere raccolti.



La selezione dei baccelli di verdi **Vanille LAVANY** prima della scottatura è un processo lungo e meticoloso. I baccelli vengono selezionati in base alla lunghezza, al grado di maturazione e al fatto che siano spaccati o meno.



Scottatura delle Vanille **LAVANY**.



Essiccazione all'aria delle vaniglie scottate Vanille **LAVANY** a Betavilona, il villaggio delle nostre piantagioni.



Bacelli di vaniglia Agricoltura Biologica

Bacelli di Bourbon **Vanille LAVANY** dal Madagascar, varietà Planifolia, da **AGRICOLTURA BIOLOGICA**, certificati **AB** da , Black GOURMET, Qualità Superiore, Non Spaccati, lunghezza del baccello da 14 a 20 cm.

Questi bacelli BIOLOGICI sono stati selezionati per il loro incomparabile potere aromatico. Sono adatti sia ai Professionisti più esigenti che agli Amatori illuminati.

Aspetto: Baccello grasso, oleoso, lucido, morbido, NON split.

Profumo e sapore: Cioccolato vanigliato, intenso e fruttato.

Utilizzo: In Infuso, Crema, Pasticceria, Gelato, Yogurt, Cioccolato, Ricette salate e dolci.

Confezionamento:

Sottovuoto in buste trasparenti in PET per alimenti, per 250 g

BBD:

Nel suo sacchetto sottovuoto: 36 mesi.

Consiglio:

Aerare (minimo 30 minuti) i bacelli di vaniglia quando si aprono, sacchetto sottovuoto.

Conservare lontano dalla luce solare diretta e da fonti di calore.

Apri le buste secondo necessità.

PRODUCT IN MADAGASCAR



Bacelli di vaniglia Agricoltura Convenzionale

Bacelli di Bourbon **Vanille LAVANY** dal Madagascar, varietà Planifolia, da Agricoltura Convenzionale, Black GOURMET, Qualità Superiore, Non Spaccati, lunghezza del baccello da 14 a 20 cm.

Questi bacelli CONVENZIONALE sono stati selezionati per il loro incomparabile potere aromatico. Sono adatti sia ai Professionisti più esigenti che agli Amatori illuminati.

Aspetto: Baccello grasso, oleoso, lucido, morbido, NON split.

Profumo e sapore: Cioccolato vanigliato, intenso e fruttato.

Utilizzo: In Infuso, Crema, Pasticceria, Gelato, Yogurt, Cioccolato, Ricette salate e dolci.

Confezionamento:

Sottovuoto in buste trasparenti in PET per alimenti, per 250 g

BBD:

Nel suo sacchetto sottovuoto: 36 mesi.

Consiglio:

Aerare (minimo 30 minuti) i bacelli di vaniglia quando si aprono, sacchetto sottovuoto.

Conservare lontano dalla luce solare diretta e da fonti di calore.

Apri le buste secondo necessità.

PRODUCT IN MADAGASCAR



I PRODOTTI



Polvere pura di vaniglia Agricoltura biologica certificata AB o Agricoltura Convenzionale

Polvere pura di **Vanille LAVANY** è composta solo baccelli interi (non utilizzati) di vaniglia Bourbon da Madagascar, varietà Planifolia particolarmente raffinata.

Per ottenere questa polvere abbiamo scelto la tecnologia della macinazione a freddo temperatura molto bassa che consente la totale conservazione delle qualità aromatiche e gusto di vaniglia:

- assenza di riscaldamento durante la macinazione
 - assenza di ossidazioni
 - omogeneità della polvere ottenuta e granulometria regolare (500 µ)
- Si sposa perfettamente con tutte le preparazioni.

Profumo e gusto: Vaniglia legnosa e speziata

Utilizzo: in infusi, creme, pasticceria, gelato, cioccolato, ricette salate e dolci.

Confezione:

Confezionato sottovuoto in buste PET trasparenti per alimenti, da 250 g

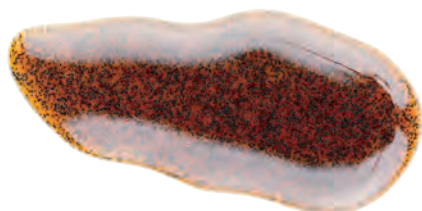
DLUO:

Nel suo sacchetto sottovuoto: 36 mesi.

Consiglio:

Aerare (minimo 10 minuti) la polvere di vaniglia quando si apre la bustina. Conservare al riparo dalla luce solare diretta e lontano da fonti di calore.

PRODUCT IN FRANCE



Estratti liquidi di vaniglia Agricoltura biologica certificata AB o Agricoltura Convenzionale

Gli Estratti liquidi di **Vanille LAVANY** sono preparati con solo vaniglia Bourbon del Madagascar, Varietà Planifolia affinata appositamente per questo utilizzo, **senza alcool**, con baccelli di vaniglia.

La concentrazione è equivalente a 200 o 400 grammi di baccelli di vaniglia per litro di estratto liquido.

Ingredienti: sciroppo di zucchero di barbabietola, pura oleoresina di vaniglia Bourbon Madagascar (28 x), caramello (zucchero - acqua), baccelli di vaniglia, senza aggiunta prodotto chimico o esaltatore di sapidità.

Facoltativo: gli Estratti liquidi di **Vanille LAVANY** possono essere preparati senza semi.

Profumo e gusto: Vaniglia e Caramello - Utilizzo: Gelato, Panna, Pasticceria, Yogurt

Confezione: in bottiglia PET alimentare ambrata, con capacità da un litro, con il suo tappo a vite ermetico per una lunga conservazione.

- 1 flacone da 1 litro di Estratto da 200 g pesa 1,25 kg.
- 1 flacone da 1 litro di Estratto da 400 g pesa 1,3 kg

Consegne: per 1 litro o in scatole da 6 x 1 litro

DLUO: nella bottiglia chiusa: 24 mesi

Consigli d'uso: Agitare il flacone prima di ogni utilizzo, i semi di vaniglia si depositeranno naturalmente sul fondo.

PRODUCT IN FRANCE



I PRODOTTI



Perla di vaniglia

PREPARATO AROMATIZZANTE
PER GELATO E PASTICCERIA

Il Perla di **Vanille LAVANY** è il risultato di una miscela dei nostri **semi di vaniglia** e concentrato vaniglia Bourbon del Madagascar - Oleoresina.

Questa preparazione si presenta sotto forma di una pasta nera cremosa pronto per essere utilizzato.

Semplice e facile da usare, è possibile aggiungere la Perla vaniglia nella tua ricetta da solo o in aggiunta alle Cialde o Estratti liquidi o anche Polveri di vaniglia, come potenziatore di gusto.

Grazie alla sua composizione originale, la Perla alla vaniglia apporta anche benefici una forte presenza di grani neri nelle preparazioni.

Due confezioni:

- in vasetto PET bianco alimentare con coperchio a vite, da 200 g
- in vasetto PET bianco alimentare con coperchio a vite, da 500 g

DLUO :

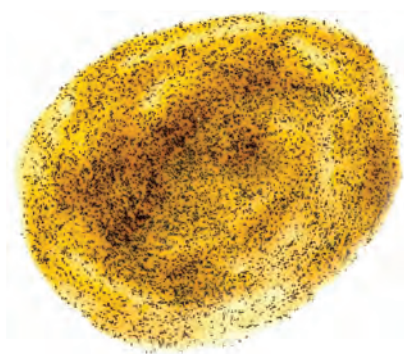
Nel suo barattolo ermetico: 24 mesi.

Consigli:

Conservare al riparo dalla luce solare diretta e lontano da fonti di calore.

Perla **Vanille LAVANY** è preparato per alimenti.

PRODUCT IN FRANCE



Pasta di vaniglia

PREPARATO AROMATIZZANTE
PER GELATO E PASTICCERIA

La Pasta di **Vanille LAVANY** è preparata solo con vaniglia Bourbon del Madagascar, varietà Planifolia raffinato appositamente per questo uso, **senza alcool**.

Ingredienti: Zucchero invertito, sciroppo di glucosio, aroma naturale, vaniglia Bourbon del Madagascar (2,5%), colorante naturale: beta-carotene (E160a), con macchie nere dovute alla polvere esaurita.

Può contenere tracce di frutta a guscio, uova e latte.

Due confezioni:

- in barattolo di vetro, con il suo coperchio metallico ermetico da 125 g
- in una lattina di metallo, con il suo coperchio di plastica ermetico, per 1,25 kg

DLUO :

Nel barattolo ermetico: 24 mesi, nel barattolo aperto: 12 mesi

Istruzioni per l'uso:

Mescolare prima dell'uso.

Conservare al riparo dalla luce solare diretta e lontano da fonti di calore.

Pasta **Vanille LAVANY** è preparata per uso alimentare.

PRODUCT IN SPAIN



I PRODOTTI



25 Ricariche «ECONOMICO»



20 Ricariche in blister



20 Ricariche



20 Ricariche in blister

Ricariche Gourmet

Ogni confezione di ricarica può essere venduta separatamente.

I 3 prodotti principali della gamma **VANILLE LAVANY**.

25 RICARICHE «ECONOMICO»

2 baccelli di vaniglia **biologica**,
14 cm di lunghezza, 6 g di peso netto in busta sottovuoto

20 RICARICHE

2 baccelli di vaniglia **biologica**,
17 cm di lunghezza, 8 g di peso netto in tubetto di vetro e blister

20 RICARICHE

15 g di polvere di vaniglia pura **biologica** in busta con chiusura a zip

20 RICARICHE

50 ml di estratto liquido di vaniglia **biologica** in flacone e blister

Oggi, sempre più consumatori sono attenti al proprio benessere e cercano prodotti buoni e sani per la propria dieta.

Diventando rivenditori della nostra vaniglia di eccellente qualità, **coltivata biologicamente**, da una singola origine e da un terroir specifico, diventerete un attore chiave in questo nuovo modello di distribuzione.

Diversificate anche i vostri flussi di profitto.

Condividi e dimostri ai tuoi clienti il tuo impegno per la qualità scegliendo una filiera corta e affidabile.

" Dal produttore al consumatore "

Collabori e sostieni una Famiglia malgascia di produttori di **vaniglia Bourbon in Madagascar**.



Materiali di marketing gratuiti disponibili:

Adesivi per vetrine e volantini
Questo ti darà maggiore visibilità.



Adesivo per vetrine
95 x 145 mm



Volantini
105 x 150 mm



PRODUCT IN FRANCE

OROGOURMET



ORO - ARGENTO cibo vero

OROGOURMET

Queste preziose decorazioni gastronomiche valorizzeranno i vostri piatti, dessert o cocktail, apportando un tocco esclusivo di creatività e originalità che non mancherà di stupire.

Lavoriamo offrendo ai nostri clienti diverse referenze nonché la massima qualità nei nostri prodotti, adattandoci alle esigenze di ogni professionista; chef, pasticceri, enotecari, aziende alimentari.

La gamma Orogourmet è prodotta in Germania secondo le normative alimentari europee.



Catalogo di 4 pagine scaricabile dal sito.

ORO vero cibo

13 referenze selezionate che coprono tutte le esigenze dei Professionisti.

ARGENTO vero cibo

5 referenze selezionate.

USTENSILI

10 riferimenti.

Tutti i prodotti sono in stock e disponibili immediatamente. Distribuzione esclusiva su

<https://vanillelavany.com>



PRODUCT IN GERMANY

La nostra associazione: RANJA PROJECT - NIF G56950058 - N. 74829

Il nostro impegno costante nei confronti della comunità del villaggio di Betavilona si concentra sul miglioramento della vita quotidiana.



I nostri bambini sono sempre entusiasti e orgogliosi di frequentare una scuola privata dotata di materiale scolastico (libri, quaderni, penne) dai 3 ai 6 anni, gratuitamente.



Per l'anno scolastico 2025-2026, quattro delle nostre bambine, di età compresa tra 7 e 12 anni, con eccezionali capacità accademiche, frequenteranno la scuola nella città di Antalaha per proseguire gli studi.

Questo impegno a lungo termine continuerà finché non saranno in grado di camminare sulle proprie gambe.

Abbiamo fornito loro:

- Una nuova casa
- Una domestica retribuita che si prende cura di loro durante l'anno scolastico, sostituendo i genitori che rimangono nella foresta.



L'Associazione delle Donne di Betavilona partecipa attivamente a questa iniziativa comunitaria.

Finanziamo vari piccoli progetti sviluppati da queste madri (artigianato, piccole bancarelle di cibo, piccole imprese, ecc.).

Queste iniziative sono interamente finanziate dalla nostra associazione.

Lucia RANJA SALVETAT
Sonia SOSA TUNEU

Ogni cliente di **Vanille LAVANY** contribuisce indirettamente a queste iniziative benefiche e umanitarie. Grazie per il vostro continuo supporto. Con voi al nostro fianco, queste iniziative diventano realtà e sostenibili.



Il team dirigenziale di Ets RANJA - Madagascar, accompagnato da Lucia RANJA SALVETAT e Sonia SOSA TUNEU, alla fiera Gulfood di Dubai 2025.



La società **Ets. RANJA** - N° Planteur E-JSH
è una struttura familiare di produttori in Madagascar,



Vanille LAVANY è il marchio di commercializzazione
della SARL LALINE SAVEURS con sede in Francia.



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



Il tuo contatto:
Lucia RANJA SALVETAT
Manager
VANILLE LAVANY
14, rue Alan Turing
81000 ALBI - Francia
Telephono: (+33) 05 63 47 77 68
contact@vanillelavany.com



Vostro contatto:
Sònia Sosa Tuneu
Directora
MADAGASCAR TASTES SL
c/ Sol n 22
SANT QUIRZE SAFAJA
08189 BARCELONA - España
(+34) 60 04 79 681
soniasosa@vanillelavany.es

