



Vanille Bourbon de Madagascar



Fiche technique **PERLE**

PERLE DE VANILLE **LAVANY**

DESCRIPTIF - ORIGINE

- **PAYS D'ORIGINE ET DE PLANTATION** : Madagascar
- **REGION DE PRODUCTION** : Antalaha - Ankavanana - Amboangibe (SAVA)
- **N° PLANTEUR** : E-JSH - Famille RANJA
- **DENOMINATION** : **Perle de Vanille** Bourbon de Madagascar
- **INGREDIENTS** : Grains de Vanille Non épuisés à 62,5 % - Concentré de Vanille à 37,5 %
- **ANNEE DE RECOLTE** : 2022
- **UTILISATION** : Aromatisation alimentaire



CONDITIONNEMENT

- En pot de qualité alimentaire, par 500 grammes

IDENTIFICATION

- Lot : PERLE/0822
- DLUO : 08/2024

CONSEIL D'UTILISATION

- Aérer longuement (minimum 10 mn) la pâte Perle de Vanille à l'ouverture du pot ou avant toute utilisation après le stockage au réfrigérateur.

CONSERVATION DE LA PÂTE PERLE **LAVANY**

- Mode (1) : à une température stable autour de 4°C, à l'abri de l'humidité, de la lumière directe du soleil et de l'air libre
- Mode (2) : par surgélation

Les **Vanilles LAVANY** sont cultivées et affinées selon des méthodes naturelles et traditionnelles.
Nous n'utilisons aucun engrais chimique, aucun pesticide dans nos plantations.
Nos cultures sont conduites sans Organisme Génétiquement Modifié (OGM).
Nous attestons que les produits de la gamme **Vanille LAVANY** ne sont pas stérilisés par radiation.

26 octobre 2022 - Copyright LalineSaveurs

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France Tél.: (+33) 05 63 47 77 68
contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>



Vanille Bourbon
de Madagascar



Fiche technique **ALLERGENES**

LISTE DES ALLERGÈNES : conformément aux directives 2000/13 / CE et 2003/89 / CE

- Céréales contenant du gluten ou des dérivés (blé, seigle, orge, avoine, espelta, kamut ou variétés hybrides) : **NON**
- Crustacés et produits à base de crustacés : **NON**
- Lupin : **NON**
- Mollusques : **NON**
- Poissons et produits à base de poisson : **NON**
- Oeufs et produits à base d'oeufs : **NON**
- Arachides et produits à base d'arachide : **NON**
- Soja et produits à base de soja : **NON**
- Lait et ses dérivés : **NON**
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia) : **NON**
- Céleri et dérivés : **NON**
- Moutarde et dérivés : **NON**
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame : **NON**
- Anhydride sulfureux et sulfures en concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimés en SO₂ : **NON**

Les **Vanilles LAVANY** dont sont issues nos **Gousses de Vanille**, nos **Extraits liquides**, nos **Poudres Pures** sont cultivées et affinées selon des méthodes naturelles et traditionnelles.

Nous n'utilisons aucun engrais chimique, aucun pesticide dans nos plantations.

Nos cultures sont conduites sans Organisme Génétiquement Modifié (OGM).

Nous attestons que les produits de la gamme **Vanille LAVANY** ne sont pas stérilisés par radiation.

26 octobre 2022 - Copyright LalineSaveurs

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France Tél.: (+33) 05 63 47 77 68
contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>



Vanille Bourbon de Madagascar



Technical sheet **PEARL**

LAVANY VANILLA PEARL

DESCRIPTION - ORIGIN

- **COUNTRY OF ORIGIN AND PLANTING:** Madagascar
- **PRODUCTION REGION:** Antalaha - Ankavanana - Amboangibe (SAVA)
- **FARMER N°:** E-JSH - RANJA family
- **DENOMINATION:** Vanilla **Pearl** Bourbon from Madagascar
- **INGREDIENTS:** 62,5 % Un-exhausted Vanilla seeds - 37,5 % Concentrate of pure Vanilla
- **HARVEST YEAR:** 2022
- **USE:** Food flavouring



CONDITIONING

- In food grade plastic pot, per 500 grams

IDENTIFICATION

- Lot : PEARL/0822
- Best before: two years

ADVICE

- Ventilate the Vanilla Pearl for a long time (minimum 10 minutes) when opening the pot or before using it after storage in the refrigerator.

CONSERVATION OF VANILLA PEARL LAVANY

- Mode (1): at a stable temperature around 4 ° C, away from humidity, direct sunlight and open air
- Mode (2): by freezing

LAVANY Vanilla is cultivated and refined using natural and traditional methods.
We do not use any chemical fertilizers or pesticides on our plantations.
Our culture are conducted without a Genetically Modified Organism (GMO)..
We certify that the products in the range **Vanille LAVANY** are not sterilized by radiation.

October 26, 2022 - Copyright LalineSaveurs

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France Tél.: (+33) 05 63 47 77 68
contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>



Vanille Bourbon
de Madagascar



Technical sheet **ALLERGENS**

LIST OF ALLERGENS: In accordance with directives 2000/13/CE and 2003/89/CE

- Cereals containing gluten or derivatives (wheat, rye, barley, oats, espelta, kamut or hybrid varieties): **NO**
- Crustaceans and crustacean based products: **NO**
- Lupin: **NO**
- Molluscs: **NO**
- Fish and fish based products: **NO**
- Eggs and egg based products: **NO**
- Peanuts and peanut based products: **NO**
- Soy and soy based products: **NO**
- Milk and its derivatives: **NO**
- Fruits with a shell (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, pistachios, macadamia nuts): **NO**
- Celery and derivatives: **NO**
- Mustard and derivatives: **NO**
- Sesame seeds and sesame seed based products: **NO**
- Sulphur dioxide and sulphides in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂: **NO**

LAVANY Vanilla from which our **Vanilla Pods**, our **Liquid Extracts** and our **Pure Powders** are grown and refined according to natural and traditional methods.

We do not use any chemical fertilizers or pesticides in our plantations.

Our cultures are conducted without a genetically modified organism (GMO).

We certify that the products of the **Vanille LAVANY** range are not sterilized by radiation.

October 26, 2022 - Copyright LalineSaveurs

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France Tél.: (+33) 05 63 47 77 68
contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>