

# Kit Epicerie Fine



FR-BIO-0  
Agriculture Madagascar



Planteur - Affineur depuis 1924

<https://vanillelavany.com>

## Le KIT de base Epicerie Fine

présente les 4 produits majeurs de la gamme Vanille **LAVANY**.

Il est composé de :

- un **PRÉSENTOIR DE COMPTOIR** 3 faces rotatives au format A4 (28 x 28 cm)
  - 20 blisters de **2 Gousses de Vanille BIO**, longueur 17 cm, poids net 8 g, en tube de verre
  - 20 blisters de **50 ml d'Arôme Extrait Naturel liquide** 200 g/litre, en flacon PET
  - 20 doses de **15 g de Poudre Pure de Vanille BIO**, en sachet papier aluminium
  - 20 doses de **20 g de Sucre à la Vanille BIO**, en sachet papier aluminium
  - divers **supports de communication**
- Chaque produit peut être renouvelé séparément.

- Ce présentoir compact, trouvera facilement sa place sur votre comptoir.
- Les 4 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'excellentes qualité, issues de l'Agriculture Bio, 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 aidez une **Famille de producteur de Vanille à Madagascar**.
- Avec les **supports de communication** : flyers, autocollant vitrine... vous profitez d'une visibilité supplémentaire.
- Vous êtes également **référéncé gratuitement** sur notre boutique en ligne pour les Particuliers <https://vanillelavany-shop.com>



# LES PRODUITS



## Gousses de Vanille Agriculture Biologique



2 Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar, variété Planifolia, issues de l'**AGRICULTURE BIOLOGIQUE**, certifiées AB par **ECO-CERT**, Noires GOURMET, Qualité Supérieure, Non Fendues, longueur des gousses 17 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.

### Conditionnement \* :

Les 2 gousses d'une longueur de 17 cm sont conditionnées dans un tube de verre transparent de qualité alimentaire, hermétiquement fermé par un bouchon à ailettes pour la longue conservation, poids net total : 8 g

Le tube de verre est sécurisé dans un blister de 8 x 28 cm, avec au verso du carton un texte de présentation du produit en quatre langues : Français, Anglais, Espagnol et Italien.

DLUO : dans le tube de verre hermétiquement fermé : 24 mois.

### Conseil :

Aérer (minimum 30 minutes) les Gousses de Vanille à l'ouverture du tube de verre. À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.

\* Le tube de verre, le blister en PET et le carton sont entièrement recyclables.



## Arôme extrait naturel liquide de Vanille - Flacon de 50 ml Agriculture Biologique

L'Arôme extrait naturel liquide Vanille **LAVANY** est préparé avec uniquement de la Vanille Bourbon de Madagascar, variété Planifolia, issue de l'**AGRICULTURE BIOLOGIQUE**, certifiées AB par **ECO-CERT** et affinée spécifiquement pour cet usage, sans alcool, avec les grains des gousses de Vanilles entières. La concentration est équivalente à 200 grammes de gousses de Vanille par litre d'Arôme.

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

**Parfum et goût :** Vanille et Caramel

**Utilisation :** Glace, Crème, Pâtisserie, Yaourt



### Conditionnement :

En flacon PET de qualité alimentaire, avec son bouchon vissant hermétique pour la longue conservation, entièrement recyclable, d'un volume net de 50 ml. Le flacon est sécurisé dans un blister en PET de 8 x 28 cm, avec au verso du carton un texte de présentation du produit en quatre langues : Français, Anglais, Espagnol et Italien.

DLUO : dans son flacon hermétiquement fermé : 24 mois  
dans son flacon ouvert : 12 mois

### Conseil d'utilisation :

Agiter le flacon avant chaque emploi, les grains de Vanille se déposant naturellement au fond.





## Poudre pure de Vanille Agriculture Biologique

La Poudre pure **Vanille LAVANY** est préparée en France et composée uniquement de gousses entières (non épuisées) de **Vanille Bourbon de Madagascar**, variété Planifolia affinées spécialement pour cet usage.

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 (500µ).

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 \* :**

en sachet dose de 7,5 x 12 cm en papier aluminium de qualité alimentaire, par 15 g

**DLUO :** dans son sachet fermé : 24 mois.

**Conseil :**

*Aérer (minimum 10 minutes) la Poudre pure 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.*

\* Le sachet dose en PET aluminium est entièrement recyclable.



## Sucre à la Vanille Agriculture Biologique

Le **SUCRE à la Vanille LAVANY** est le résultat d'un assemblage de **Sucre de canne roux\*** et de **Poudre Pure\*** de **Vanille Bourbon de Madagascar**.

Cette préparation est fortement concentrée.

Sa couleur générale grise est le résultat de la présence importante de la poudre pure (8%) et des grains de Vanille.

**À ne pas confondre avec du Sucre vanillé = sucre + vanilline chimique.**

*Arômatisation instantanée des aliments.*

*Utilisation : Pour sucrer sans avoir besoin de les infuser, Yaourt, Thé, Tisane, Café, Chocolat, Recettes sucrées*

**Conditionnement \*\* :**

en sachet dose de 7,5 x 12 cm en papier aluminium de qualité alimentaire, par 20 g

**DLUO :** dans son sachet fermé : 24 mois.

**Conseil :**

*Aérer (minimum 5 minutes) le Sucre à la Vanille à l'ouverture du sachet.*

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

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g :**

Energie 1622 kJ / 388 kcal

Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g

Glucides 96 g dont sucres 96 g

Protéines <0,5 g

Sel <0,1 g

\* Les deux produits sont issus de l'Agriculture Biologique

\*\* Le sachet dose en PET aluminium est entièrement recyclable.



