

Fiche technique PRODUIT	GOUSSES DE VANILLE « CONVENTIONNELLE »
----------------------------	--

DESCRIPTIF - ORIGINE

- PAYS D'ORIGINE ET DE PLANTATION : Madagascar
- REGION DE PRODUCTION : Antalaha - Ankavanana (SAVA)
- DENOMINATION : Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar
- CLASSEMENT : Gourmet Noire
- ANNEE DE RECOLTE : 2022
- UTILISATION : Aromatisation alimentaire

CONDITIONNEMENT

- Conditionnées dans un tube de verre transparent de qualité alimentaire, hermétiquement fermé par un bouchon à ailettes.

IDENTIFICATION

- Lot : DXB-0822
- DDM : 08/2024

CONSEIL D'UTILISATION

- Il est recommandé de laisser les gousses de vanille respirer pendant au moins 15 minutes après avoir ouvert le sachet sous vide ou avant de les utiliser après leur stockage au réfrigérateur.

CONSERVATION DES GOUSSES DE VANILLE

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

Note :

Notre vanille est cultivée de manière naturelle et traditionnelle, sans l'utilisation de produits chimiques tels que des engrais et des pesticides. Nous nous engageons à ne pas utiliser d'OGM dans nos cultures.

De plus, nous attestons que nos produits n'ont pas été soumis à une stérilisation par rayonnement.

Fiche technique ALLERGENES	LISTE DES ALLERGENES : 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
- Œufs et produits à base d'œufs : 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

Notre vanille est cultivée de manière naturelle et traditionnelle, sans l'utilisation de produits chimiques tels que des engrais et des pesticides. Nous nous engageons à ne pas utiliser d'OGM dans nos cultures. De plus, nous attestons que nos produits n'ont pas été soumis à une stérilisation par rayonnement.

ENG

Technical sheet PRODUCT	VANILLA PODS « CONVENTIONAL FARMING »
----------------------------	---------------------------------------

DESCRIPTION - ORIGIN

- COUNTRY OF ORIGIN AND PLANTING: Madagascar
- PRODUCTION REGION: Antalaha - Ankavanana (SAVA)
- DENOMINATION: Vanilla Bourbon pods from Madagascar
- RANKING: Gourmet Black
- HARVEST YEAR: 2022
- USE: Food flavouring

CONDITIONING

- Vacuum-sealed in transparent food-grade plastic bags, each weighing 50 g NET.

IDENTIFICATION

- Lot: DXB-0822
- Best before: 08/2024

ADVICE

- It is recommended to let the vanilla pods air out for at least 15 minutes after opening the vacuum-sealed bag or before using them after storage in the refrigerator.

CONSERVATION OF VANILLA BEANS

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

Note

Our vanilla is grown using natural and traditional methods, without the use of chemical fertilizers and pesticides. We are committed to not using genetically modified organisms in our crops.

Additionally, we attest that our products have not been subjected to radiation sterilization.

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
- Mollusks: 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/liter expressed as SO₂: NO

Our vanilla is grown using natural and traditional methods, without the use of chemical fertilizers and pesticides. We are committed to not using genetically modified organisms in our crops.

Additionally, we attest that our products have not been subjected to radiation sterilization