



Vaniglia Bourbon del Madagascar



coltivando la vaniglia
100
anni

N° piantagione E-JSH

Vaniglia da **Agricoltura Biologica**
o da **Agricoltura Convenzionale**

PRODOTTO DEL MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924

Chi siamo?



1924 - 2024



Il raccolto del 2024 è stato un'edizione eccezionale per la nostra piantagione familiare.

Lucia RANJA-SALVETAT
Responsabile della Vanille LAVANY

Questa è la nostra 100ª raccolta, che celebra 100 anni di esperienza e tradizione.

Siamo orgogliosi di aver portato avanti, in tutti questi anni, il lavoro iniziato dai nostri antenati.

Da semplici coltivatori-curatori di vaniglia agli inizi, oggi siamo tra i distributori riconosciuti di vaniglia gourmet in Europa e nel mondo.

Offriamo **vaniglia biologica certificata con il marchio AB** o vaniglia convenzionale.

I nostri metodi di coltivazione e affinamento sono al 100% naturali; non utilizziamo pesticidi né fertilizzanti nelle nostre piantagioni.

La salute dei nostri consumatori è fondamentale, e la preservazione del nostro ambiente è sempre stata una delle nostre principali preoccupazioni.

« Ci accontentiamo di ciò che la Natura ci offre »

A differenza di vari commercianti di vaniglia europei, distribuiamo direttamente la nostra vaniglia. Questo circuito molto corto garantisce tutto l'anno la tracciabilità e la qualità della nostra vaniglia.

*Piantagione - Affinamento
Madagascar*

*Distribuzione
Francia - Spagna*

*Clienti
Europa - Mondo*

« Vendita diretta senza intermediari, dal produttore al consumatore »

La qualità della nostra vaniglia soddisfa i palati più esigenti. Vi ringraziamo per la vostra fedeltà.



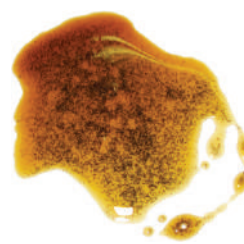
La gamma



Baccelli di vaniglia
Agricoltura Biologica
Agricoltura Convenzionale



Polvere di vaniglia pura
Agricoltura Biologica
Agricoltura Convenzionale



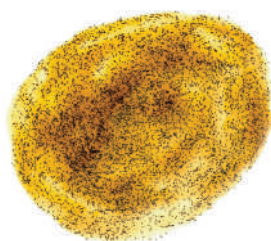
Estratto liquido di vaniglia
Agricoltura Biologica
Agricoltura Convenzionale



Polvere di vaniglia esausta
Agricoltura Biologica
Agricoltura Convenzionale



Perle di vaniglia
Preparato aromatizzato



Pasta di vaniglia
Preparato aromatizzato



Semi di vaniglia
Agricoltura Convenzionale







Baccelli di vaniglia Agricoltura Biologica



Baccelli di Vaniglia **LAVANY** Bourbon del Madagascar, varietà Planifolia, provenienti da **AGRICOLTURA BIOLOGICA**, certificati da **CCPAE**, Neri GOURMET, Qualità Superiore, Non Spaccati, con una lunghezza da 14 a 20 cm.

Questi baccelli BIO sono stati selezionati per il loro incomparabile potere aromatico. Sono adatti sia per i professionisti più esigenti che per gli appassionati conoscitori.

Aspetto: Baccello spesso, oleoso, lucido, flessibile, NON spaccato.
Aroma e sapore: Vaniglia cioccolatosa, intensa e fruttata.
Utilizzo: In infusione, crema, pasticceria, gelato, yogurt, cioccolato, ricette salate e dolci.

Presentazioni:
Confezionati sottovuoto in sacchetti trasparenti PET di qualità alimentare, disponibili in: 2 unità, confezione da 25 sacchetti (2 unità ciascuno), 100 g e 250 g

Scadenza (DLUO):
In sacchetto sottovuoto: 36 mesi.

Consigli:
Arieggiare i baccelli di vaniglia (almeno 30 minuti) dopo aver aperto il sacchetto sottovuoto.
Conservare lontano dalla luce solare diretta e da fonti di calore.
Aprire i sacchetti secondo necessità.
Prodotto del Madagascar



PRODOTTO DEL MADAGASCAR

Baccelli di vaniglia Agricoltura Convenzionale



Baccelli di Vaniglia **LAVANY** Bourbon del Madagascar, varietà Planifolia, provenienti da Agricoltura Convenzionale, Neri GOURMET, Qualità Superiore, Non Spaccati, con una lunghezza da 14 a 20 cm.

Questi baccelli convenzionali sono stati selezionati per il loro incomparabile potere aromatico. Sono adatti sia per i professionisti più esigenti che per gli appassionati conoscitori.

Aspetto: Baccello spesso, oleoso, lucido, flessibile, NON spaccato.
Aroma e sapore: Vaniglia cioccolatosa, intensa e fruttata.
Utilizzo: In infusione, crema, pasticceria, gelato, yogurt, cioccolato, ricette salate e dolci.

Presentazione:
Confezionati sottovuoto in sacchetti trasparenti PET di qualità alimentare, disponibili in: 2 unità, 50 g, 100 g, 250 g e 1 kg.

Scadenza (DLUO):
In sacchetto sottovuoto: 36 mesi.

Consigli:
Arieggiare i baccelli di vaniglia (almeno 30 minuti) dopo aver aperto il sacchetto sottovuoto.
Conservare lontano dalla luce solare diretta e da fonti di calore.
Aprire i sacchetti secondo necessità.



PRODOTTO DEL MADAGASCAR



Polvere di Vaniglia Pura Agricoltura Biologica certificata da CCPAE o Agricoltura Convenzionale



La Polvere di Vaniglia Pura **LAVANY** è composta esclusivamente da baccelli interi (non rotti) di Vaniglia Bourbon del Madagascar, varietà Planifolia, appositamente affinati.

Per ottenere questa polvere, utilizziamo una tecnologia di macinazione a freddo a temperature molto basse, che consente di preservare tutte le qualità aromatiche e gustative della vaniglia:

- Nessun riscaldamento durante la macinazione.
- Nessuna ossidazione.
- Omogeneità della polvere con una granulometria regolare (500 µ).
- Si mescola perfettamente con tutti i tipi di preparazioni.

Aroma e sapore: Vaniglia legnosa e speziata.

Utilizzo: In infusione, crema, pasticceria, gelato, cioccolato, ricette salate e dolci.

Presentazione:

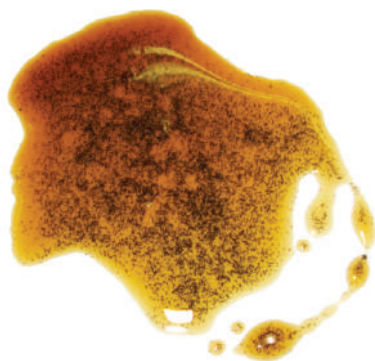
Confezionata sottovuoto in sacchetti trasparenti PET di qualità alimentare, disponibile come: Polvere Convenzionale: 100 g e 250 g. Polvere Biologica: 250 g.

Scadenza (DLUO):

In sacchetto sottovuoto: 36 mesi.

Consigli:

Arieggiare la Polvere di Vaniglia (almeno 10 minuti) dopo l'apertura del sacchetto. Conservare lontano dalla luce solare diretta e da fonti di calore.



Estratti Liquidi di Vaniglia Agricoltura Biologica certificata CCPAE o Agricoltura Convenzionale



Gli Estratti Liquidi di Vaniglia **LAVANY** sono preparati esclusivamente con Vaniglia Bourbon del Madagascar, varietà Planifolia, appositamente affinata per questo uso. Sono privi di alcol e includono i semi di vaniglia. La concentrazione equivale a 200 o 400 grammi di baccelli di vaniglia per litro di estratto liquido.

Ingredienti: Sciroppo di zucchero di barbabietola, oleoresina pura di Vaniglia Bourbon del Madagascar (28x), caramello (zucchero - acqua), e semi di vaniglia. Senza additivi chimici né esaltatori di sapore.

Opzionale: Gli Estratti Liquidi di Vaniglia **LAVANY** possono essere preparati senza semi.

Aroma e sapore: Vaniglia e caramello.

Utilizzo: Gelato, crema, pasticceria, yogurt.

Presentazione:

In bottiglie ambra PET di qualità alimentare con capacità di 1 litro e tappi a vite ermetici per una lunga conservazione.

1 bottiglia da 1 litro di Estratto (200 g) pesa 1,25 kg netto.

1 bottiglia da 1 litro di Estratto (400 g) pesa 1,3 kg netto.

Consegna: Bottiglie da 1 litro.

Scadenza (DLUO): In bottiglia sigillata: 24 mesi.

Consiglio d'uso: Agitare la bottiglia prima di ogni utilizzo, poiché i semi di vaniglia si depositano naturalmente sul fondo.





Perla di Vaniglia

PREPARATO AROMATIZZANTE
PER GELATI E PASTICCERIA

Le Perle di Vaniglia **LAVANY** sono il risultato di una miscela dei nostri semi di vaniglia e del concentrato di Vaniglia Bourbon del Madagascar - Oleoresina.

Questo preparato si presenta sotto forma di una pasta cremosa nera, pronta all'uso. Semplice e facile da utilizzare, la Perla di Vaniglia può essere aggiunta alla ricetta da sola o come complemento a baccelli, estratti liquidi o anche polveri di vaniglia, agendo come esaltatore di sapore. Grazie alla sua composizione unica, la Perla di Vaniglia porta anche una forte presenza di semi neri alle vostre preparazioni.

Due presentazioni:

In barattolo PET bianco di qualità alimentare con coperchio a vite, da 500 g.
In barattolo PET trasparente di qualità alimentare con coperchio a vite, da 200 g.

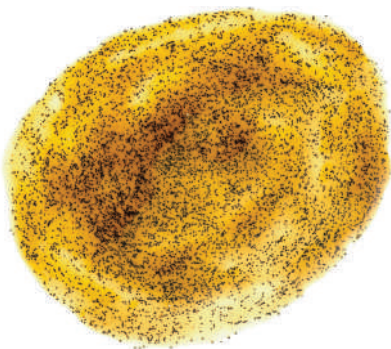
Scadenza (DLUO):

In barattolo con chiusura ermetica: 24 mesi.

Consigli:

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

La Perla di Vaniglia **LAVANY** è preparata per prodotti alimentari.



Pasta di Vaniglia

PREPARATO AROMATIZZANTE
PER GELATI E PASTICCERIA

La Pasta di Vaniglia **LAVANY** è preparata esclusivamente con Vaniglia Bourbon del Madagascar, varietà Planifolia, appositamente affinata per questo uso e senza alcol.

Ingredienti: Zucchero invertito, sciroppo di glucosio, aroma naturale, Vaniglia Bourbon del Madagascar (2,5%), colorante naturale: beta-carotene (E160a), con punti neri di polvere esausta.
Può contenere tracce di frutta a guscio, uova e latte.

Due presentazioni:

In barattolo PET di qualità alimentare con coperchio ermetico, da 1,250 kg.
In barattolo di vetro con coperchio metallico ermetico, da 125 g.

Scadenza (DLUO):

In barattolo con chiusura ermetica: 24 mesi.
In barattolo aperto: 12 mesi.

Consigli d'uso:

Mescolare prima dell'uso.

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

La Pasta di Vaniglia **LAVANY** è preparata per prodotti alimentari.



Polvere di Vaniglia Esausta Agricoltura Biologica certificata da CCPAE o Agricoltura Convenzionale



La Polvere di Vaniglia Esausta **LAVANY** è composta esclusivamente da polvere di vaniglia esausta.

Per ottenere questa polvere, utilizziamo una tecnologia di macinazione a freddo a temperature molto basse, che consente di preservare tutte le qualità aromatiche e gustative della vaniglia:

- Nessun riscaldamento durante la macinazione.
- Nessuna ossidazione.
- Omogeneità della polvere con una granulometria regolare (500 µ).
- Si mescola perfettamente con tutti i tipi di preparazioni.

Utilizzo: Come eccipiente e contenuto solido in preparazioni a base di vaniglia. Non aromatizza come la vaniglia completa poiché è esausta.

Presentazione:

Confezionata sottovuoto in sacchetti trasparenti PET di qualità alimentare, disponibile come: Convenzionale: 250 g, 1 kg o scatola da 15 kg. Biologica: 1 kg o 15 kg.

Scadenza (DLUO):

In sacchetto sottovuoto: 36 mesi.

Consigli:

Arieggiare la Polvere di Vaniglia (almeno 10 minuti) dopo l'apertura del sacchetto. Conservare lontano dalla luce solare diretta e da fonti di calore..



Semi di Vaniglia Agricoltura Convenzionale

I semi di vaniglia **LAVANY** sono preparati esclusivamente con Vaniglia Bourbon del Madagascar.

Utilizzo: Come supporto per i punti neri nelle preparazioni al gusto di vaniglia.



IMPEGNI e COINVOLGIMENTO con la nostra comunità locale



Siamo impegnati con i nostri concittadini di Betavilona e con i villaggi vicini.

- 1 - Educazione: Istruzione per bambini dai 3 ai 6 anni.
- 2 - Supporto ai centri sanitari: Ospedali e dispensari rurali.
- 3 - Ampliamento dell'accesso all'acqua potabile nel nostro villaggio rurale di Betavilona.

Condividiamo un destino comune con la popolazione del nostro villaggio ed è nostro dovere agire attraverso questi tre ambiti principali per migliorare la vita quotidiana e il futuro dei nostri bambini.

La nostra piccola scuola materna oggi accoglie circa un centinaio di bambini che, giorno dopo giorno, imparano a diventare i cittadini consapevoli di domani. Da gennaio a giugno, la nostra mensa scolastica fornisce pasti ai nostri studenti.



I nostri Clienti e Partner Europei ci offrono generosamente donazioni di materiali scolastici, medicinali ed attrezzature mediche, che vengono spediti via mare a Betavilona e distribuiti direttamente alla popolazione locale, ai medici e agli ospedali attraverso di noi.



Questa distribuzione diretta, senza intermediari, garantisce che le donazioni beneficino pienamente e direttamente la popolazione.

Quest'anno abbiamo ristrutturato due sale operatorie dell'ospedale di Antalaha, la città principale della nostra regione nel nord-est del Madagascar.

Ogni baccello di vaniglia che vendiamo ci fornisce risorse aggiuntive per realizzare questi impegni.



Desideriamo esprimere il nostro più sincero ringraziamento ai nostri fedeli clienti, poiché queste azioni sarebbero state difficili da realizzare senza il loro supporto.

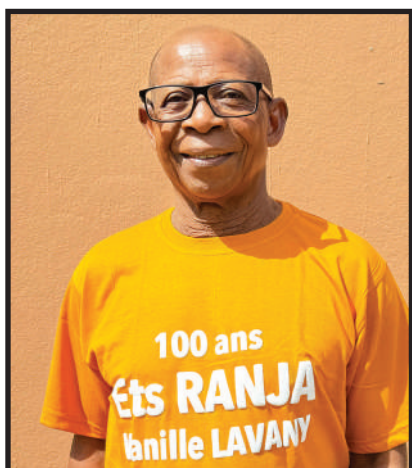
Lucia RANJA SALVETAT
Sonia SOSA TUNEU



Bernadette RAZANANY, Direttrice - Ets RANJA

Ets. RANJA

a Betavilona e Antalaha
Madagascar



Amédée BOTRA, Direttore Tecnico



« Naivo » Jean-Eudes JERA, Responsabile delle Operazioni



« Go » Hongrie BOTRA, Responsabile delle Operazioni



Il team di affinamento nella nostra stazione di affinamento a Manambato, Antalaha, Madagascar.



Ets. RANJA - N° Piantagione E-JSH è una struttura familiare di produttori in Madagascar.



Vanille LAVANY è il marchio commerciale gestito da Madagascar Tastes in Spagna.



Planteur - Affineur depuis 1924

<https://vanillelavany.com>



Sònia Sosa Tuneu

Dipartimento Commerciale

MADAGASCAR TASTES SL

c/ Sol n 22 - SANT QUIRZE SAFAJA

08189 Barcelona - España

(+34) 60 04 79 681

soniasosa@foodservices.cat - Skype: soniasosatuneu



Dicembre 2024
I marchi Vanille LAVANY e Ets RANJA sono marchi registrati.