VANILLE MADAGASKAR VANILLE PULVER

Unser Vanillepulver wird aus ganzen Vanilleschoten aus Madagaskar hergestellt. Die Vanilleschoten werden von unserem Team in Frankreich sorgfältig ausgewählt, bevor sie gemahlen und mit Hilfe von Dampf sterilisiert werden. Die Einheitlichkeit der einzelnen Partikel, die Gleichmäßigkeit des Aromas und die Homogenität des Pulver, sowie die direkte Verwendbarkeit sind der Grund, weshalb unser Vanillepulver bei Lebensmittel-und Kosmetikherstellern sehr gefragt ist. Nach der Verarbeitung wird unser Vanillepulver unter Beachtung aller geltenden Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsstandards, sorgfältig von unserem Team in Frankreich verpackt. Dank langfristiger Partnerschaften, die seit 2015 von unserem Team in Madagaskar gestärkt werden, konnte Touton seine Wertschöpfungskette festigen und gleichzeitig eine direkte Kommunikation gewährleisten, sowie einen hohen Qualitätsstandard und Rückverfolgbarkeit bei konventioneller sowie zertifizierter Madagaskar-Gourmet-Vanille (Organic, Fairtrade, RFA) sicherstellen.

HERKUNFT

Land Madagaskar

FORM

Form Pulver
Größe 500 micron
Verpackung 250g - 5kg in Seidenbeutel verpackt in 20 kg Kartons

QUALITÄT

Qualität Dampfsterilisiert
Vanillin min. 1 %
Feuchtigkeit 15 %
Farbe braun-schwarz

PREMIUM VANILLA

TOUTON – SPECIALTIES-COFFEE–

Touton Specialties GmbH | Grosse Bleichen 8 | 20354 Hamburg
+49 (0) 40 334 693 100 | touton-specialties-coffee.com