



# VANILLE MADAGASKAR PLANIFOLIA

Unsere Gourmet-Vanille aus Madagaskar hat einen hohen Vanillin Gehalt und besitzt eine optimale Feuchtigkeit. Die Vanilla planifolia ist für ihren intensiven und komplexen Geschmack bekannt, der durch eine sorgfältige Bestäubung per Hand, sowie traditionellen Ernte- und Verarbeitungsmethoden erzielt wird. Sie ist frei von künstlichen Aromen und Zusatzstoffen und ist die bevorzugte Wahl für Feinschmecker und Gourmets. Seit über einem Jahrhundert hat Touton eine Expertise im Handel und Beschaffen hochwertiger Vanille aus Madagaskar entwickelt. 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  
**Varietät** Vanilla planifolia

## QUALITÄT

**Qualität** Gourmet Grade  
**Vanillin** min. 1.4%  
**Feuchtigkeit** 30%  
**Farbe** braun-schwarz

## FORM

**Form** Schoten  
**Größe** 14 - 17cm  
**Verpackung** 250g - 5kg  
vakuumverpackt in 20kg Kartons

# PREMIUM VANILLA



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