

Vanille Totonacas du Mexique –

1 - DONNEES TECHNIQUES

Gousses de vanille *Planifolia* 100% naturelle

Espèce botanique : *Vanillia Planifolia*

Origine : Mexique

Procédé de fabrication : Ce lot provient d'un seul préparateur qui travaille avec 350 producteurs organisés en 5 organisations paysannes, il provient de 70% de la région de Papantla Veracruz (300 m d'altitude, 9 mois de croissances, récoltes mi novembre) et 30% de la région de la Sierra Norte de la région de Puebla (900 a 1000 m d'altitude, 10 mois de croissance, récolte mi décembre). Les deux régions sont de population Totonaco, le bassin historique de la vanille.

Cette vanille planifolia a été pollinisée par l'homme avec l'aide de pollinisateurs naturels (10% de la production par l'abeille Melipona).

Tout le protocole post récolte s'est réalisé dans 1 seul centre de transformation afin de garantir une même qualité et protocole pour tous nos lots. Le protocole fut l'étuvage (entre 60°C et 65°C) puis 20 jours de soleil et un conditionnement d'affinage dans des caisses en bois / papier sulfurisé / drap de coton brut. Cet affinage dure 4 mois avec une révision hebdomadaire des gousses.

Chaque gousse a reçu au minimum 5 massages afin de d'homogénéiser ses graines dans toute sa longueur et afin de développer son bouquet floral autour d'odeurs de réglisse, mûres, chocolat.

Taille : 14/21 cm

Taux d'humidité : entre 30 et 35%

Taux de Vanilline : entre 2 et 3%

Odeur : caractéristique

Couleur : Noire

DLUO : 2 ans

Conservation : entre 4 et 18° C à température constante et à l'abris de la lumière.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Macro nutriments	Résultat	Unité
Protides	3,8	g/100g
Lipides	9,5	g/100g
Glucides	13,1	g/100g
Valeur énergétique	153	kcal
	soit 640	kJ