



Bourbon-Vanille

aus Madagaskar



Planzer-IDn°: E.JSH

Vanille aus **Biologischem Anbau** oder **Konventioneller Landwirtschaft**



FACHWISSEN
100 Jahre Tradition

Bourbon
Vanille-GOURMET
für FACHLEUTE

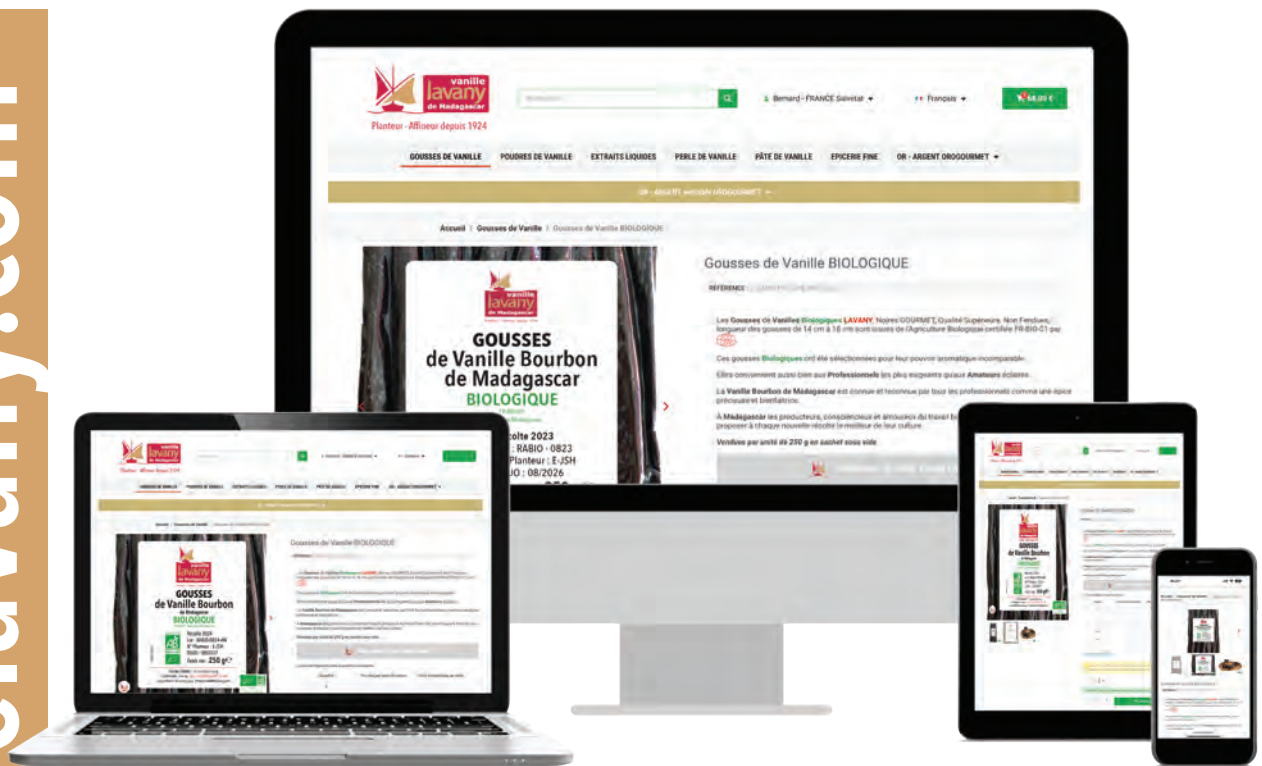
PRODUCT IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924

<https://vanillelavany.com>

<https://vanillelavany.com>



- Unser Online-Shop <https://vanillelavany.com>
Sie können 7 Tage die Woche bestellen
Einfach zu bedienen – schnelle Lieferung



Warum sollten Sie Ihr **PROFESSIONELLES KONTO** erstellen?

- 1 - Konsultieren Sie die Kataloge **Vanille LAVANY** und **OROGOURMET**
- 2 - Laden Sie unsere **professionellen Tarife** herunter
- 3 - **Online bestellen** mit Lieferung an Ihre Adresse
- 4 - Profitieren Sie von **einem „Willkommensrabatt“ von 5 %** ab der ersten Bestellung
- 5 - Sammeln Sie **Treuepunkte**, während Sie Ihre Bestellungen aufgeben ●
- 6 - Profitieren Sie exklusiv von **WERBEANGEBOTEN**, die professionellen Kunden vorbehalten sind

Wer sind wir?



FACHWISSEN
100 Jahre Tradition

1924 - 2024



Die **Ernte 2024** war eine außergewöhnliche Ausgabe für unsere Familienplantage.

Dies ist unsere **100. Ernte, 100 Jahre Know-how und Tradition.**

Wir sind stolz darauf, die von unseren Ältesten initiierte Arbeit über viele Jahre hinweg fortgeführt zu haben.

Ursprünglich ein **einfacher Vanillepflanzler und Veredler**, gehören wir heute zu **den anerkannten Vertreibern von Gourmet-Vanille in Europa und auf der ganzen Welt.**

Wir bieten Ihnen **AB-zertifizierte Bio-Vanille** oder **konventionelle Vanille** an.

Unsere Anbau- und Reifungsmethoden sind **100 % natürlich**; Auf unseren Plantagen werden keine Pestizide oder Düngemittel verwendet.

Die Gesundheit unserer Verbraucher ist von entscheidender Bedeutung und **der Schutz unserer Umwelt** war uns schon immer ein Anliegen.

„Wir sind zufrieden mit dem, was die Natur uns gibt“

Im Gegensatz zu verschiedenen europäischen Vanillehändlern **vertreiben wir unsere Vanillen selbst.**

Dieser sehr kurze Kreislauf gewährleistet die **Rückverfolgbarkeit und Garantie der Qualität unserer Vanille** das ganze Jahr über.

„Direkter Verkauf ohne Zwischenhändler vom Produzenten zum Verbraucher“

Pflanzen - Veredeln
Madagaskar

Verteilung
Frankreich

Kunden Benutzer
Frankreich - Europa - Welt

Die Qualität unserer Vanillen stellt selbst die anspruchsvollsten Feinschmecker zufrieden, wir danken Ihnen für Ihre Treue.



DAS SORTIMENT



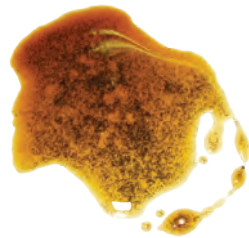
Vanilleschoten

Agriculture Biologique
Agriculture Conventiennelle



Reines Vanillepulver

Agriculture Biologique
Agriculture Conventiennelle



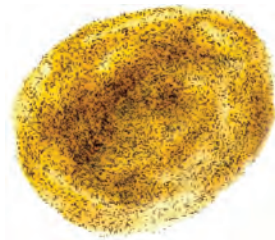
Vanille-Flüssigextrakte

Agriculture Biologique
Agriculture Conventiennelle
200 g/Liter - 400 g/Liter



Vanilleperle

AROMA-ZUBEREITUNG



Vanillepaste

AROMA-ZUBEREITUNG



NEU



LAVANY Vanillerebe mit reifen Schoten, bereit zur Ernte.



LAVANY Vanillerebe mit reifen Schoten, bereit zur Ernte.



Das Sortieren der grünen Vanille vor dem Brühen ist ein langer und sorgfältiger Vorgang. Wir wählen die aus Schoten entsprechend ihrer Länge, ihrer Reife, ihrem gespaltenen oder NICHT gespaltenen Aussehen.





Kochende grüne LAVANY-Vanille.



Trocknen im Freien unter den Passatwinden des Indischen Ozeans in Manambato, unserer Veredelungsstation in Antalaha.



Vanilleschoten Ökologischer Anbau

LAVANY Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar, Planifolia Sorte, aus **ÖKOLOGISCHEM ANBAU**, **AB**-zertifiziert von **ECO-CERT**, Black GOURMET, höchste Qualität, nicht gespalten, Schotenlänge 14 bis 20 cm.

Diese BIO-Schoten wurden aufgrund ihrer unvergleichlichen aromatischen Kraft ausgewählt. Sie sind sowohl für die anspruchsvollsten Profis als auch für aufgeklärte Amateure geeignet.

Aussehen: Fette, ölige, glänzende, geschmeidige Schote, NICHT gespalten.
Duft und Geschmack: Schokoladen-Vanille, intensiv und fruchtig.

Verwendung: In Aufgüssen, Sahne, Gebäck, Eiscreme, Joghurt, Schokolade, herzhaften und süßen Rezepten.

Verpackung:

vakuumverpackt in transparenten lebensmittelechten PET-Beuteln, pro 250 g oder pro 2 Schoten oder pro 5 mal 2 Schoten für den Wiederverkauf im Einzelhandel.

MHD:

im Vakuumbbeutel: 36 Monate.

Beratung:

Lassen Sie die Vanilleschoten beim Öffnen auslüften (mindestens 30 Minuten), vakuumverpackter Beutel. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Wärmequellen geschützt lagern.

Öffnen Sie die Beutel nach Bedarf.



PRODUCT IN MADAGASCAR



Vanilleschoten Agrarkonventionelle

LAVANY Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar, Planifolia Sorte, aus **konventioneller Landwirtschaft**, Black GOURMET, höchste Qualität, ungespalten, Schotenlänge 14 bis 20 cm.

Diese BIO-Schoten wurden aufgrund ihrer unvergleichlichen aromatischen Kraft ausgewählt. Sie sind sowohl für die anspruchsvollsten Profis als auch für aufgeklärte Amateure geeignet.

Aussehen: Fette, ölige, glänzende, geschmeidige Schote, NICHT gespalten.
Duft und Geschmack: Schokoladen-Vanille, intensiv und fruchtig.

Verwendung: In Aufgüssen, Sahne, Gebäck, Eiscreme, Joghurt, Schokolade, herzhaften und süßen Rezepten.

Verpackung:

sous vide en sachets PET transparents de qualité alimentaire, par 250 g

MHD:

im Vakuumbbeutel: 36 Monate.

Beratung:

Lassen Sie die Vanilleschoten beim Öffnen auslüften (mindestens 30 Minuten), vakuumverpackter Beutel. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Wärmequellen geschützt lagern.

Öffnen Sie die Beutel nach Bedarf.



PRODUCT IN MADAGASCAR





Reines Vanillepulver AB-zertifizierter ökologischer Landbau oder konventionelle Landwirtschaft

LAVANY Pure Vanilla Powder wird nur aus der Zusammensetzung hergestellt, ganze Schoten (nicht verwendet) Bourbon-Vanille aus Madagaskar, speziell veredelte Planifolia-Sorte.

Um dieses Pulver zu erhalten, haben wir uns für die Kaltmahltechnologie entschieden. Sehr niedrige Temperatur, wodurch die aromatischen Qualitäten vollständig erhalten bleiben und Geschmack von Vanille:

- Keine Erwärmung beim Schleifen
 - Keine Oxidation
 - Homogenität des erhaltenen Pulvers und regelmäßige Partikelgröße (500  m)
- Es lässt sich hervorragend mit allen Zubereitungen kombinieren.

Duft und Geschmack: Holzige und würzige Vanille

Verwendung: in Aufguss-, Sahne-, Gebäck-, Eiscreme-, Schokoladen-, herzhaften und süßen Rezepten.

Verpackung:

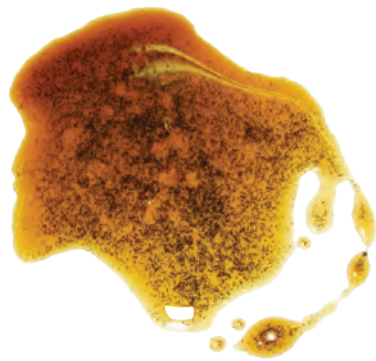
Vakuumverpackt in transparenten PET-Beuteln in Lebensmittelqualität, je 250 g

Haltbarkeit: im Vakuumbeutel: 36 Monate.

Beratung:

Belüften Sie das Vanillepulver (mindestens 10 Minuten), wenn Sie den Beutel  ffnen. Vor direkter Sonneneinstrahlung gesch tzt und fern von Wärmequellen lagern.

PRODUCT IN FRANCE



Flüssigextrakte von Vanilla Certified  rganic Agriculture AB oder konventionelle Landwirtschaft

LAVANY Vanille-Flüssigextrakte werden mit zubereitet ausschließlich **Bourbon-Vanille aus Madagaskar**, Speziell für diese Verwendung veredelte Planifolia-Sorte, **ohne Alkohol**, mit Vanilleschoten.

Die Konzentration entspricht **200** oder **400** Gramm Vanilleschoten pro Liter Flüssigextrakt.

Zutaten: R benzuckersirup, reines Vanille-Bourbon-Oleoresin Madagaskar (28 x), Karamell (Zucker - Wasser), Vanilleschoten, ohne Zusatz chemisches Produkt oder Geschmacksverstärker.

Optional: **LAVANY Liquid Vanilla Extracts** können ohne Getreide zubereitet werden.

Duft und Geschmack: Vanille und Karamell – Verwendung: Eiscreme, Sahne, Gebäck, Joghurt

Verpackung: in lebensmittelechter, bernsteinfarbener PET-Flasche mit Fassungsvermögen von einem Liter, mit luftdichtem Schraubverschluss für lange Lagerung.

- 1 Flasche mit 1 Liter Extrakt 200 g wiegt netto 1,25 kg.
- 1 Flasche mit 1 Liter Extrakt 400 g wiegt netto 1,3 kg.

Lieferung: per 1 Liter oder in Kartons   6 x 1 Liter

DLUO: in der geschlossenen Flasche: 24 Monate

Gebrauchsanweisung: Schütteln Sie die Flasche vor jedem Gebrauch, damit sich die Vanillek rner auf natürliche Weise am Boden absetzen.

PRODUCT IN FRANCE





Vanilleperle

AROMAZUBEREITUNG
FÜR EISCREME UND GEBÄCK

Die **LAVANY Vanilla Pearl** ist das Ergebnis einer Mischung aus unseren Vanilleschoten und Konzentrat **Bourbon-Vanille aus Madagaskar** – Oleoresin.

Dieses Präparat liegt in Form einer cremigen schwarzen Paste vor. einsatzbereit.

Einfach und leicht zu verwenden, die Vanilla Pearl kann hinzugefügt werden in Ihrem Rezept allein oder zusätzlich zu den Pods bzw Flüssigextrakte oder sogar Vanillepulver als **Geschmacksverstärker**. Aufgrund seiner originellen Zusammensetzung sorgt die Vanilla Pearl auch für einen angenehmen Schlaf eine starke Präsenz schwarzer Körner in den Zubereitungen.

Zwei Verpackungen:

- im weißen, lebensmittelechten PET-Glas mit Schraubdeckel, pro **500 g**
- im transparenten, lebensmittelechten PET-Glas mit Schraubdeckel, pro **200 g**

DLUO :

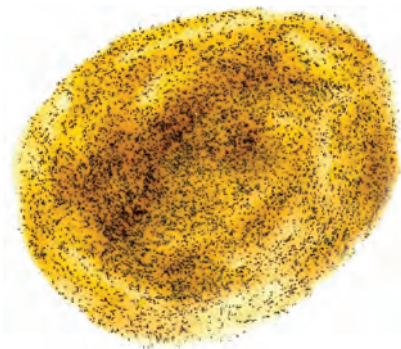
Im luftdichten Glas: 24 Monate.

Hinweis:

Vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und fern von Wärmequellen lagern.

LAVANY Vanilla Pearl ist für Lebensmittel zubereitet.

PRODUCT IN FRANCE



Vanillepaste

AROMAZUBEREITUNG
FÜR EISCREME UND GEBÄCK

LAVANY Vanilla Paste wird mit nur zubereitet **Bourbon-Vanille aus Madagaskar**, Sorte Planifolia Speziell für diesen Zweck verfeinert, **ohne Alkohol**.

Zutaten: Invertzucker, Glukosesirup, natürliches Aroma, Bourbon-Vanille aus Madagaskar (2,5 %), natürlicher Farbstoff: Beta-Carotin (E160a), mit schwarzen Flecken vom verbrauchten Pulver. Kann Spuren von Nüssen, Eiern und Milch enthalten.

Zwei Verpackungen:

- im lebensmittelechten PET-Behälter mit luftdichtem Deckel pro **1.250 kg**
- im Glasgefäß mit luftdichtem Metalldeckel pro **125 g**

DLUO :

Im luftdichten Glas: 24 Monate, im offenen Glas: 12 Monate

Gebrauchsanweisung:

Vor Gebrauch mischen.

Vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und fern von Wärmequellen lagern.

LAVANY Vanilla Paste ist für Lebensmittel zubereitet.

PRODUCT IN SPAIN



Vanille-Delikatessen-Set

THEKENDISPLAY 3 drehbare Seiten im A4-Format

Es präsentiert die 3 Hauptprodukte der **Vanille LAVANY**-Reihe.

- 2 **BIO-Vanilleschoten**, Nettogewicht 8 g, Länge 17 cm im Glasröhrchen
- 50 ml **organischer flüssiger Naturextrakt** 200 g/Liter in der Flasche und im Blister
- 15 g reines **Bio-Vanillepulver** im PET-Aluminium-Dosierungsbeutel

Jedes Produkt kann separat wieder aufgefüllt werden.

- Dieses kompakte Display findet problemlos seinen Platz auf Ihrer Theke.
- Die 3 Produkte können in einer ästhetischen Verpackung präsentiert werden, ohne jegliche Manipulation.

Heutzutage machen sich immer mehr Verbraucher Sorgen um ihr Wohlbefinden und sind auf der Suche nach guten, gesunden Produkten für ihre Ernährung.

Indem Sie Wiederverkäufer unserer qualitativ hochwertigen Vanillen aus **biologischem Anbau**, aus einzigartiger Herkunft und aus einem identifizierten Terroir werden, werden Sie zum Akteur in diesem neuen Vertrieb „vom Produzenten zum Verbraucher“. Sie diversifizieren auch Ihre Gewinnquellen.

- Sie teilen und bestätigen Ihren qualitativen Ansatz mit Ihren Kunden Wahl **einer zuverlässigen Versorgungsquelle im Kurzschlussfall**.
- Sie bündeln Ihre Kräfte und helfen **einer Vanille-Produzentenfamilie in Madagaskar**.

KOMMUNIKATIONSUNTERSTÜTZUNG im Basis-Kit enthalten

- 1 Fensteraufkleber und 50 Flyer... Sie profitieren von zusätzlicher Sichtbarkeit.



Nachfüllungen für das Feinkost-Set

Jeder Nachfüllsatz kann separat verkauft werden.



20 Nachfüllungen



20 Nachfüllungen



25 Nachfüllungen



20 Nachfüllungen





GOLD - SILBER echtes Essen

NEU

OROGOURMET

Diese wertvollen gastronomischen Dekorationen werten Ihre Gerichte, Desserts oder Cocktails auf und verleihen ihnen einen exklusiven Hauch von Kreativität und Originalität, der bemerkenswert sein wird.

Wir arbeiten daran, unseren Kunden verschiedene Referenzen sowie die höchste Qualität unserer Produkte anzubieten und uns an die Bedürfnisse jedes Fachmanns anzupassen. Köche, Konditoren, Weinhändler, Lebensmittelunternehmen.

Das Orogourmet-Sortiment wird in Deutschland nach europäischen Lebensmittelvorschriften hergestellt



4-seitiger Katalog zum Herunterladen von der Website.

Echtes Essen GOLD

13 ausgewählte Referenzen, die alle Bedürfnisse von Profis abdecken.

ECHTES LEBENSMITTEL-SILBER

5 Referenzen ausgewählt.

USTENSILIEN

10 Referenzen.

Alle Produkte sind auf Lager und sofort verfügbar.
Exklusiver Vertrieb auf

<https://vanillelavany.com>



Unsere VERPFLICHTUNGEN und AUSWIRKUNGEN mit unserer Dorfgemeinschaft



Wir engagieren uns für unsere Mitbürger in Betavilona sowie für andere umliegende Dörfer.

- 1 – Bildung – Unterricht für Kinder im Alter von 3 bis 6 Jahren
- 2 - Unterstützung für Gesundheitszentren: Bush Krankenhäuser und Apotheken.
- 3 – Ausbau der Trinkwasserstellen in unserem Buschdorf Betavilona.

Wir teilen ein gemeinsames Schicksal mit der Bevölkerung unseres Dorfes, daher ist es normal, dass wir sie durch diese drei Hauptachsen unterstützen, um das tägliche Leben und die Zukunft unserer Kinder zu verbessern.

Unsere kleine Vorschule hat heute rund hundert Kinder, die jeden Tag lernen, der aufgeklärte Bürger von morgen zu sein. Von Januar bis Juni versorgt unsere Schulkantine unsere Schüler.



Unsere europäischen Kunden und Partner spenden uns verschiedene Schulmaterialien, von Medikamenten und medizinischen Materialien, die auf dem Seeweg nach Betavilona transportiert werden, um dort von uns direkt an die lokale Bevölkerung, Ärzte und Krankenhäuser verteilt zu werden. soins.



Dieser direkte Weg ohne Zwischenhändler stellt sicher, dass Ihre Spenden direkt der gesamten Bevölkerung zugute kommen.

In diesem Jahr haben wir zwei Operationssäle im Krankenhaus Antalaha, der Hauptstadt unserer Region im Nordosten Madagaskars, renoviert.

Jede von uns verkaufte Vanilleschote gibt uns zusätzliche Möglichkeiten, diese Verpflichtungen zu erfüllen.



Wir bedanken uns ganz herzlich bei unseren treuen Kunden, denn ohne sie wären diese Aktionen nur schwer durchführbar gewesen.

Lucia RANJA SALVETAT
Sonia SOSA TUNEU



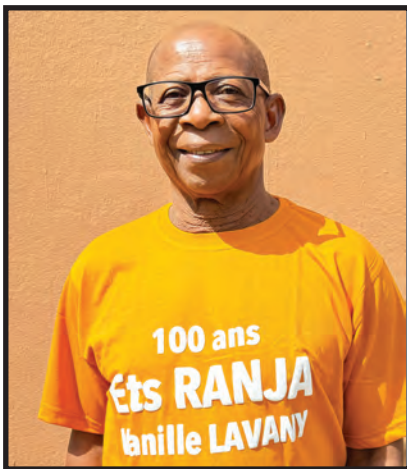
Bernadette RAZANANY, Managerin - Ets RANJA

Ets. RANJA

in Betavilona und Antalaha
Madagaskar



SACHVERSTAND
100 Jahre Tradition



Amédée BOTRA, Technischer Direktor



« Naivo » Jean-Eudes JERA, Betriebsleiter



« Go » Hongrie BOTRA, Betriebsleiter



Das Veredelungsteam unserer Veredelungsstation Manambato in Antalaha - Madagaskar.

December 2024 - Die Marken Vanille LAVANY und Ets. RANJA sind eingetragene Warenzeichen.

 Die Firma **Ets. RANJA** - Planzer-IDn°: E-JSH ist die Produktionsfamilienstruktur in Madagaskar,

 **Vanille LAVANY** ist die Marketingmarke von SARL LALINE SAVEURS mit Sitz in Frankreich.



Ihr Ansprechpartner:
Lucia RANJA SALVETAT
Manager



VANILLE LAVANY
14, rue Alan Turing
81000 ALBI - Frankreich
Telefon: +33-05 63 47 77 68
contact@vanillelavany.com



<https://vanillelavany.com>