



# Vaniglia Bourbon di Madagascar



N° Piantazione E-JSH

## Vaniglia da **Agricoltura Biologica** e **Agricoltura Convenzionale**



**SAPERE-FARE**  
100 anni di tradizione

Vaniglia Gourmet  
per professionisti

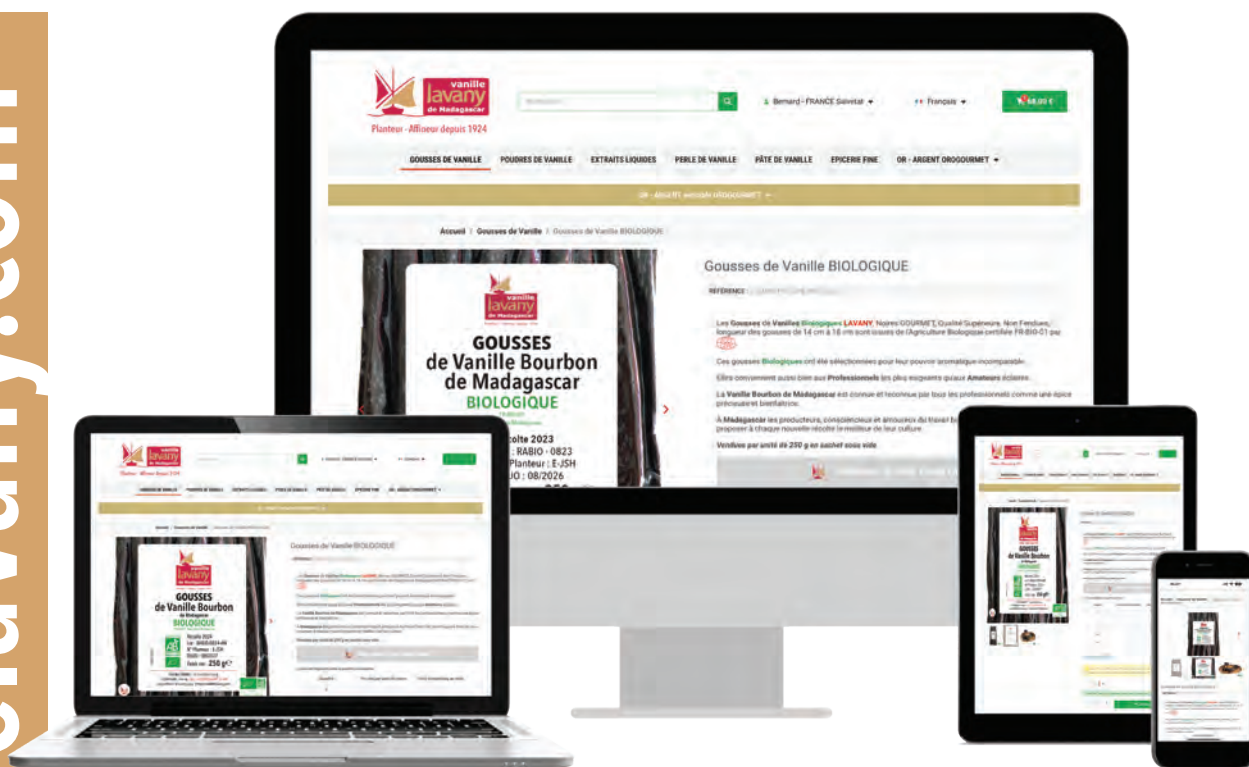
PRODUCT IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924

<https://vanillelavany.com>

<https://vanillelavany.com>



➤ Il nostro negozio online <https://vanillelavany.com>  
Ti consente di ordinare **7 giorni su 7**  
Facile da usare - consegna veloce



## Perché creare il tuo **ACCOUNT PROFESSIONALE?**

- 1 - Consultare i cataloghi **Vanille LAVANY** e **OROGOURMET**
- 2 - Scarica le nostre **tariffe professionali**
- 3 - **Ordina online** con consegna al tuo indirizzo
- 4 - Approfitta di uno **SCONTO "BENVENUTO"** del **5%** applicabile dal primo ordine
- 5 - Accumula **PUNTI FEDELTA'** man mano che effettui gli ordini ● deducibili dal tuo prossimo ordine
- 6 - Approfitta in esclusiva delle **OFFERTE PROMOZIONALI** riservate ai Clienti Professionali



# Chi siamo?



**1924 - 2024**



La **vendemmia 2024** è stata un'edizione eccezionale per la nostra piantagione di famiglia.

Di **Lucia RANJA-SALVETAT**  
Direttore di Vanille LAVANY

Questa è la nostra **100esimo raccolto, 100 anni di know-how e tradizione.**

Siamo orgogliosi di aver continuato in questi anni il lavoro iniziato dai nostri anziani.

Originariamente **una semplice Piantatrice-Raffinatrice** di Vaniglia, ora siamo tra **i distributori riconosciuti di Vaniglia Gourmet in Europa e nel mondo.**

Ti offriamo **Vaniglie Biologica certificate AB** o **Vaniglie Convenzionali.**

I nostri metodi di coltivazione e maturazione sono **naturali al 100%**; nelle nostre piantagioni non vengono utilizzati pesticidi o fertilizzanti.

La salute dei nostri consumatori è essenziale e **la preservazione del nostro ambiente** è sempre stata una preoccupazione.

**“Ci accontentiamo di ciò che la Natura ci dà”**

A differenza dei vari commercianti europei di Vaniglia, **distribuiamo noi stessi le nostre Vaniglie.**

Questo brevissimo circuito garantisce **la tracciabilità e la garanzia della qualità** delle nostre Vaniglie tutto l'anno.

**“Vendita diretta senza intermediari dal produttore al consumatore”**

Piantagione - Raffinazione  
Madagascar

Distribuzione  
Francia

Clienti Utenti  
Francia - Europa - Mondo

La qualità delle nostre Vaniglie soddisfa i buongustai più esigenti, vi ringraziamo per la vostra fedeltà.



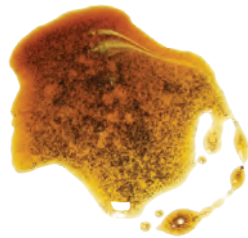
# LA GAMMA



Bacelli di Vaniglia  
**Agricoltura biologica**  
Agricoltura convenzionale



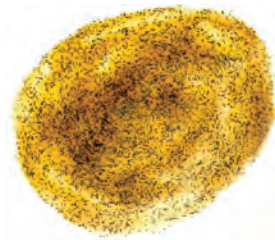
Polvere pura di Vaniglia  
**Agricoltura biologica**  
Agricoltura convenzionale



Estratti liquidi di Vaniglia  
**Agricoltura biologica**  
Agricoltura convenzionale  
200 g/litr0 - 400 g/litr0



Perla alla Vaniglia  
PREPARAZIONE DI AROMI



Pasta di Vaniglia  
PREPARAZIONE DI AROMI



**NUOVO**





Fiore di Vaniglia LAVANY appena sbocciato e non fecondato.





LAVANY Vanilla liana con baccelli maturi pronti per essere raccolti.





Selezionare la Vaniglia verde prima di scottarla è un'operazione lunga e attenta. Selezioniamo il baccelli in base alla loro lunghezza, alla loro maturità, al loro aspetto Split o NON Split.





Vaniglie verdi LAVANY scottanti.





Essiccazione all'aria aperta sotto gli alisei dell'Oceano Indiano a Manambato, la nostra stazione di raffinazione ad Antalaha.





## Baccelli di Vaniglia Agricoltura Biologica

Baccelli di **Vaniglia Bourbon LAVANY** dal Madagascar, varietà Planifolia, da **AGRICOLTURA BIOLOGICA**, certificati **AB** da **ECO CERT**, Black GOURMET, Qualità Superiore, Non Spaccati, lunghezza del baccello da 14 a 20 cm.

Questi baccelli BIOLOGICI sono stati selezionati per il loro incomparabile potere aromatico. Sono adatti sia ai Professionisti più esigenti che agli Amatori illuminati.

**Aspetto:** Baccello grasso, oleoso, lucido, morbido, NON split.  
**Profumo e sapore:** Cioccolato vanigliato, intenso e fruttato.  
**Utilizzo:** In Infuso, Crema, Pasticceria, Gelato, Yogurt, Cioccolato, Ricette salate e dolci.



**Confezionamento:**  
sottovuoto in buste trasparenti in PET per alimenti, per 250 g per 2 baccelli o per 5 volte 2 baccelli per la rivendita al dettaglio.

**BBD:**  
nel suo sacchetto sottovuoto: 36 mesi.

**Consiglio:**  
Aerare (minimo 30 minuti) i baccelli di vaniglia quando si aprono, sacchetto sottovuoto.  
Conservare lontano dalla luce solare diretta e da fonti di calore.  
Apri le buste secondo necessità.

PRODUCT IN MADAGASCAR



## Baccelli di Vaniglia Agricoltura Biologica

Baccelli di **Vaniglia Bourbon LAVANY** dal Madagascar, varietà Planifolia, da **Agricoltura Convenzionale**, Black GOURMET, Qualità Superiore, Non Spaccati, lunghezza del baccello da 14 a 20 cm.

Questi baccelli BIOLOGICI sono stati selezionati per il loro incomparabile potere aromatico. Sono adatti sia ai Professionisti più esigenti che agli Amatori illuminati.

**Aspetto:** Baccello grasso, oleoso, lucido, morbido, NON split.  
**Profumo e sapore:** Cioccolato vanigliato, intenso e fruttato.  
**Utilizzo:** In Infuso, Crema, Pasticceria, Gelato, Yogurt, Cioccolato, Ricette salate e dolci.



**Confezionamento:**  
sottovuoto in buste trasparenti in PET per alimenti, per 250 g per 2 baccelli o per 5 volte 2 baccelli per la rivendita al dettaglio.

**BBD:**  
nel suo sacchetto sottovuoto: 36 mesi.

**Consiglio:**  
Aerare (minimo 30 minuti) i baccelli di vaniglia quando si aprono, sacchetto sottovuoto.  
Conservare lontano dalla luce solare diretta e da fonti di calore.  
Apri le buste secondo necessità.

PRODUCT IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924





## Polvere pura di Vaniglia Agricoltura biologica certificata AB o Agricoltura Convenzionale

**Polvere pura di Vaniglia LAVANY** è composta solo baccelli interi (non utilizzati) di Vaniglia Bourbon da Madagascar, varietà Planifolia particolarmente raffinata.

Per ottenere questa polvere abbiamo scelto la tecnologia della macinazione a freddo temperatura molto bassa che consente la totale conservazione delle qualità aromatiche e gusto di Vaniglia:

- assenza di riscaldamento durante la macinazione
  - assenza di ossidazioni
  - omogeneità della polvere ottenuta e granulometria regolare (500 µ)
- Si sposa perfettamente con tutte le preparazioni.

**Profumo e gusto:** Vaniglia legnosa e speziata

**Utilizzo:** in infusi, creme, pasticceria, gelato, cioccolato, ricette salate e dolci.

**Confezione:**

confezionato sottovuoto in buste PET trasparenti per alimenti, da 250 g

**DLUO:**

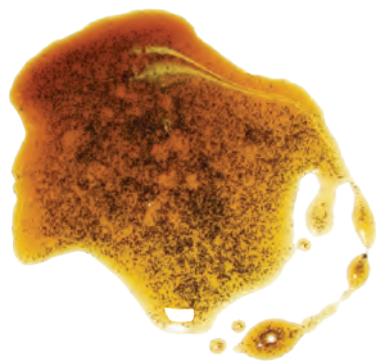
nel suo sacchetto sottovuoto: 36 mesi.

**Consiglio:**

Aerare (minimo 10 minuti) la polvere di Vaniglia quando si apre la bustina. Conservare al riparo dalla luce solare diretta e lontano da fonti di calore.



PRODUCT IN FRANCE



## Estratti liquidi di Vaniglia Agricoltura biologica certificata AB o Agricoltura Convenzionale

Gli **Estratti liquidi di Vaniglia LAVANY** sono preparati con solo **Vaniglia Bourbon del Madagascar**, Varietà Planifolia affinata appositamente per questo utilizzo, senza alcool, con baccelli di Vaniglia. La concentrazione è equivalente a **200** o **400** grammi di baccelli di Vaniglia per litro di estratto liquido.

**Ingredienti:** sciroppo di zucchero di barbabietola, pura oleoresina di Vaniglia Bourbon Madagascar (28 x), caramello (zucchero - acqua), baccelli di Vaniglia, senza aggiunta prodotto chimico o esaltatore di sapidità.

**Facoltativo:** gli **Estratti liquidi di Vaniglia LAVANY** possono essere preparati senza semi.

**Profumo e gusto:** Vaniglia e Caramello - **Utilizzo:** Gelato, Panna, Pasticceria, Yogurt

**Confezione:** in bottiglia PET alimentare ambrata, con capacità da un litro, con il suo tappo a vite ermetico per una lunga conservazione.

- 1 flacone da 1 litro di Estratto da 200 g pesa 1,25 kg netti.
- 1 flacone da 1 litro di Estratto da 400 g pesa 1,3 kg netti.

**Consegne:** per 1 litro o in scatole da 6 x 1 litro

**DLUO:** nella bottiglia chiusa: 24 mesi

**Consigli d'uso:** Agitare il flacone prima di ogni utilizzo, i semi di Vaniglia si depositeranno naturalmente sul fondo.



PRODUCT IN FRANCE



## Perla di Vaniglia

PREPARATO AROMATIZZANTE  
PER GELATO E PASTICCERIA

Il **Perla di Vaniglia LAVANY** è il risultato di una miscela dei nostri baccelli di Vaniglia e concentrato **Vaniglia Bourbon del Madagascar** - Oleoresina.

Questa preparazione si presenta sotto forma di una pasta nera cremosa, pronto per essere utilizzato.

Semplice e facile da usare, è possibile aggiungere la Perla Vaniglia nella tua ricetta da solo o in aggiunta alle Cialde o Estratti liquidi o anche Polveri di Vaniglia, come **potenziatore di gusto**. Grazie alla sua composizione originale, la Perla alla Vaniglia apporta anche benefici una forte presenza di grani neri nelle preparazioni.

**Due confezioni:**

- in vasetto PET bianco alimentare con coperchio a vite, da **500 g**
- in vasetto PET alimentare trasparente con coperchio a vite, da **200 g**

**DLUO :**

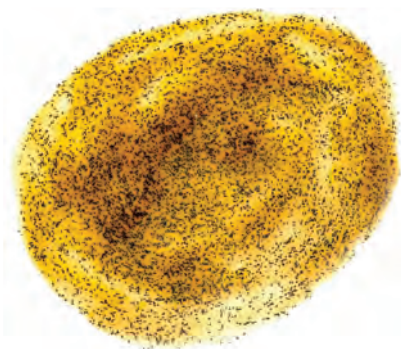
nel suo barattolo ermetico: 24 mesi.

**Consigli:**

conservare al riparo dalla luce solare diretta e lontano da fonti di calore.

**Perla Vaniglia LAVANY** è preparato per alimenti.

PRODUCT IN FRANCE



## Pasta di Vaniglia

PREPARATO AROMATIZZANTE  
PER GELATO E PASTICCERIA

La **Pasta di Vaniglia LAVANY** è preparata solo con **Vaniglia Bourbon del Madagascar**, varietà Planifolia raffinato appositamente per questo uso, **senza alcool**.

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

**Due confezioni:**

- in vaso PET alimentare, con relativo coperchio ermetico per **1.250 kg**
- in barattolo di vetro, con il suo coperchio metallico ermetico da **125 g**

**DLUO :**

nel barattolo ermetico: 24 mesi, nel barattolo aperto: 12 mesi

**Istruzioni per l'uso:**

Mescolare prima dell'uso.

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

**Pasta Vaniglia LAVANY** è preparata per uso alimentare.

PRODUCT IN SPAIN





## Kit Delicatessen di Vaniglia

ESPOSITORE DA BANCO 3 lati girevoli in formato A4

Presenta i 3 prodotti principali della gamma **Vanille LAVANY**.

- 2 **Baccelli di Vaniglia Biologica**, peso netto 8 g, lunghezza 17 cm in tubo di vetro
- 50 ml di **Estratto Naturale liquido Biologica** da 200 g/litro in flacone e in blister
- 15 g di **Polvere di Vaniglia Pura Biologica** in bustina dosatrice di alluminio PET

Ogni prodotto può essere riassortito separatamente.

- Questo display compatto troverà facilmente il suo posto sul tuo bancone.
- I 3 prodotti sono pronti per essere esposti in una confezione estetica, senza alcuna manipolazione.

Oggi sempre più consumatori sono preoccupati per il proprio benessere e cercano prodotti buoni e sani per la loro dieta.

Diventando Rivenditore delle nostre Vaniglie di eccellente qualità, da **Agricoltura Biologica**, da una provenienza unica, da un terroir identificato, diventi attore di questa nuova distribuzione "dal produttore al consumatore". Diversifichi anche le tue fonti di profitto.

- Condividi e affermi con i tuoi Clienti il tuo approccio qualitativo scegliere **una fonte di alimentazione affidabile in un cortocircuito**.
- Unisci le forze e aiuti **una Famiglia di produttori di Vaniglia in Madagascar**.

SUPPORTI DI COMUNICAZIONE inclusi nel Kit Base

- 1 vetrofania e 50 volantini... Beneficiate di maggiore visibilità.



## Ricariche per il Kit Delicatessen

Ogni set di ricariche può essere venduto separatamente.



20 ricariche



20 ricariche



25 ricariche



20 ricariche





ORO - ARGENTO cibo vero

**NUOVO**

## OROGOURMET

Queste preziose decorazioni gastronomiche valorizzeranno i vostri piatti, dessert o cocktail, apportando un tocco esclusivo di creatività e originalità che non mancherà di stupire.

Lavoriamo offrendo ai nostri clienti diverse referenze nonché la massima qualità nei nostri prodotti, adattandoci alle esigenze di ogni professionista; chef, pasticceri, enotecari, aziende alimentari.

La gamma Orogourmet è prodotta in Germania secondo le normative alimentari europee.



Catalogo di 4 pagine scaricabile dal sito.

### ORO vero cibo

13 referenze selezionate che coprono tutte le esigenze dei Professionisti.

### ARGENTO vero cibo

5 referenze selezionate.

### USTENSILI

10 riferimenti.

Tutti i prodotti sono in stock e disponibili immediatamente. Distribuzione esclusiva su

<https://vanillelavany.com>





## I nostri IMPEGNI e IMPLICAZIONI con la comunità del nostro villaggio



Ci impegniamo con i nostri concittadini di Betavilona e con gli altri paesi circostanti.

- 1 - Educazione - istruzione per bambini dai 3 ai 6 anni
- 2 - Sostegno ai centri sanitari: Ospedali e Dispensari Bush.
- 3 - Ampliamento dei punti di acqua potabile nel nostro villaggio nel bush di Betavilona.

Condividiamo un destino comune con la popolazione del nostro villaggio, quindi è normale sostenerli attraverso questi tre assi principali per migliorare la vita quotidiana e il futuro dei nostri figli.

La nostra piccola scuola dell'infanzia conta oggi un centinaio di bambini, che ogni giorno imparano ad essere i cittadini illuminati di domani.

Da gennaio a giugno, la nostra mensa scolastica nutre i nostri studenti.



I nostri clienti e partner europei ci fanno varie donazioni di materiale scolastico, di medicinali e materiale sanitario che vengono trasportati via mare a Betavilona per essere da noi distribuiti direttamente alla popolazione locale, ai medici e agli ospedali.



Questa distribuzione diretta e senza intermediari garantisce che le vostre donazioni vadano a beneficio diretto dell'intera popolazione.

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

Ogni baccello di vaniglia che vendiamo ci offre ulteriori mezzi per raggiungere questi impegni.



Rivolgiamo i nostri più sinceri ringraziamenti ai nostri affezionati Clienti, perché senza di loro queste azioni sarebbero state difficilmente realizzabili.

Lucia RANJA SALVETAT  
Sonia SOSA TUNEU



Bernadette RAZANANY, Manager - Ets RANJA

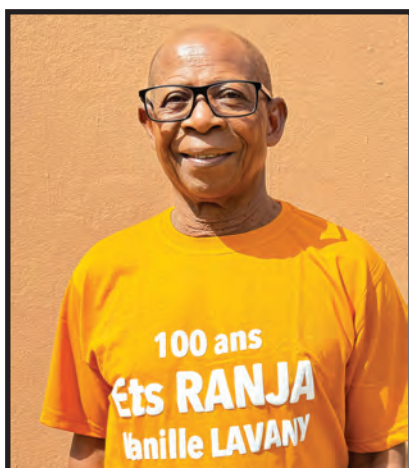
# Ets. RANJA

à Betavilona ed à Antalaha  
Madagascar



## CONOSCENZE

100 anni di tradizione



Amédée BOTRA, Direttore Tecnico



« Naivo » Jean-Eudes JERA, Responsabile d'exploitation



« Go » Hongrie BOTRA, Responsabile d'exploitation



Il team di raffinazione presso la nostra stazione di raffinazione di Manambato ad Antalaha - Madagascar.



La società **Ets. RANJA - N° Planteur E-JSH** è una struttura familiare di produttori in Madagascar,



**Vanille LAVANY** è il marchio di commercializzazione della SARL LALINE SAVEURS con sede in Francia.



Planteur - Affineur depuis 1924  
<https://vanillelavany.com>



Il tuo contatto :  
Lucia RANJA SALVETAT  
Manager  
**VANILLE LAVANY**  
14, rue Alan Turing  
81000 ALBI - Francia  
Telephono: (+33) 05 63 47 77 68  
[contact@vanillelavany.com](mailto:contact@vanillelavany.com)



Vostro contatto:  
Sònia Sosa Tuneu  
Directora  
**MADAGASCAR TASTES SL**  
c/ Sol n 22  
SANT QUIRZE SAFAJA  
08189 BARCELONA - España  
(+34) 60 04 79 681  
[soniasosa@vanillelavany.es](mailto:soniasosa@vanillelavany.es) - Skype: soniasosatuneu



<https://vanillelavany.com>