



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.



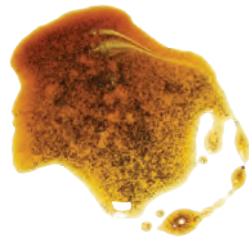
LA GAMMA



Bacelli di Vaniglia
Agricoltura biologica
Agricoltura convenzionale



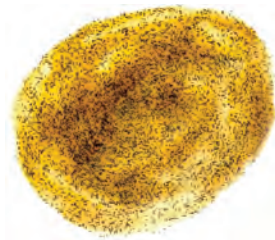
Polvere pura di Vaniglia
Agricoltura biologica
Agricoltura convenzionale



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:

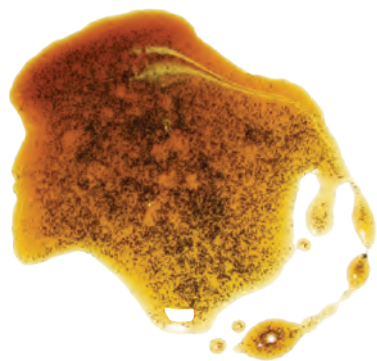
nel suo sacchetto sottovuoto: 36 mesi.

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 :

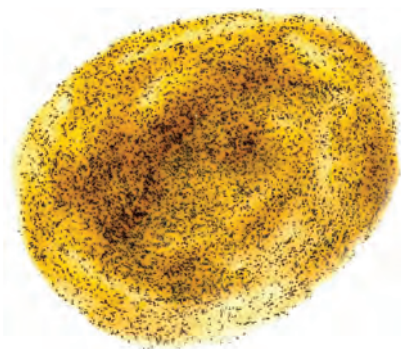
nel suo barattolo ermetico: 24 mesi.

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

PRODOTTI



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

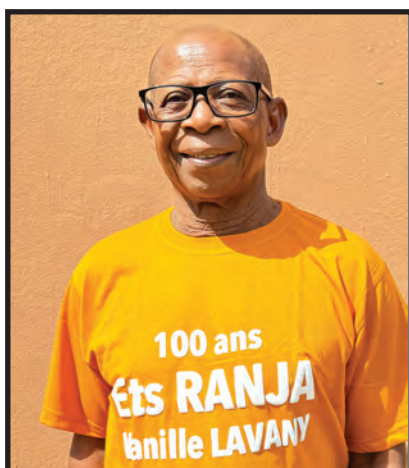
Ets. RANJA

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.

December 2024 - I marchi Vanille LAVANY e Ets. RANJA sono marchi registrati.



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



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 - Skype: soniasosatuneu



<https://vanillelavany.com>