



Catálogo Casa-Vainilla



Apasionada por la vainilla natural y sus derivados





Nuestras vainas de vainilla Bourbon

La nostra identità

Nuestras vainas de vainilla son objeto de atención constante, desde su cultivo hasta su recolección. Es en nuestras instalaciones Casavainilla en Madagascar donde se someten a una transformación respetuosa de los métodos ancestrales y tradicionales durante varios meses, donde cada etapa está meticulosamente orquestada. Después de estas etapas fundamentales, nuestras vainillas se refinan cuidadosamente en nuestras cajas de madera revestidas de hojas de parafina, para permitir que cada vaina libere todo su potencial aromático, ofreciendo así una experiencia sensorial rica e incomparable. Es este proceso de refinamiento el que confiere a nuestra vainilla su excepcional bouquet aromático. Una vez completada esta fase, nuestras vainillas están listas para la exportación. Pueden dirigirse a diferentes lugares del mundo, incluida nuestra filial francesa.



Descubrimiento y Diversidad

Nuestra riqueza

Importamos también varias variedades de vainilla, como la vainilla Bourbon de las Comoras, la Tahitensis de Papúa Nueva Guinea, la Planifolia de Indonesia y la Pompona. ¿Por qué es importante para nosotros? ¡Porque la diversidad es una riqueza! Al ofrecer diferentes tipos de vainilla y extracto, podemos brindar a nuestros clientes sabores únicos y experiencias gustativas variadas. Esto también nos permite satisfacer mejor las expectativas y preferencias de cada uno. Pero la diversificación de nuestra oferta de vainilla no solo es beneficiosa para nuestros clientes, sino que también lo es para el medio ambiente y las comunidades locales que producen estas vainillas. Al fomentar la producción de vainilla en diferentes países y regiones, contribuimos a diversificar la economía de estas comunidades y a preservar la biodiversidad. Estamos convencidos de que la diversidad es una fortaleza y que la riqueza de nuestra oferta de vainilla es prueba de ello.





Nuestras vainillas en polvo

****Polvo de vainilla "pura vaina" Grado A****

La élite de nuestra colección. El término "pura vaina" es mucho más que una simple denominación: refleja una calidad superior. Elaborado a partir de vainas de vainilla enteras y rigurosamente seleccionadas, este polvo se produce en Francia, y cada etapa de su preparación se cuida hasta el más mínimo detalle. El secado, la molienda y el tamizado se realizan con precisión para obtener una textura de una finura incomparable. Su rico sabor y su intenso aroma lo convierten en la elección preferida de los amantes de la buena cocina.

****Polvo de vainilla estándar Grado B****

La versatilidad personificada. Nuestro polvo de vainilla estándar, también conocido como "clásico", se elabora a partir de vainas de menor calidad en comparación con el Grado A, pero que aún ofrecen un hermoso aroma a vainilla. Es la elección ideal para aquellos que buscan un equilibrio entre calidad y costo, mientras disfrutan de un auténtico sabor a vainilla. Es adecuado para una variedad de preparaciones.

****Polvo de vainilla agotada Grado C****

La ventaja industrial. Nuestro polvo de vainilla agotada se obtiene a partir de vainas de vainilla que ya han liberado su esencia y, por lo tanto, carecen de vainillina.



Nuestros extractos naturales de vainilla

Casavainilla

Sumérgete en el mundo olfativo de nuestro preciado extracto de vainilla, diseñado exclusivamente a partir de vainas de vainilla Casavainilla y sin recurrir a oleorresina.

La esencia de nuestro extracto proviene de un proceso meticuloso: capturamos las moléculas de vainillina de las vainas rigurosamente seleccionadas al combinarlas con una solución de etanol y agua. Tenemos el privilegio de ofrecerte dos variedades emblemáticas: la rica Bourbon, originaria de Madagascar, y la exótica Tahitensis, procedente de Papúa. La singularidad de nuestro extracto de vainilla radica en su proceso de fabricación sin conservantes.

Se elabora en una base de azúcar o alcohol, compuesta de agua, extracto concentrado de vainas de vainilla y semillas agotadas. Esta composición saludable permite capturar el aroma profundo, delicado y afrutado que encarna perfectamente el sabor inigualable de la vainilla en vaina.

Nuestros extractos de vainilla están disponibles en tres concentraciones distintas: 200 g/l, 300 g/l y 400 g/l. De esta manera, tienes la libertad de seleccionar la concentración que mejor se adapte a tus preparaciones culinarias, permitiéndote alcanzar la intensidad aromática deseada.



Elaboración de extractos a medida

Nuestra creación, su firma

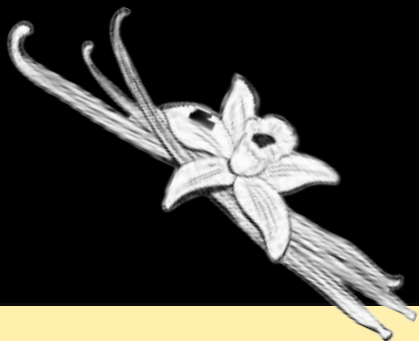


A Medida

Para garantizar una armonía perfecta entre nuestros extractos naturales de vainilla y sus creaciones, ya sean artesanales o industriales, ponemos a su disposición nuestra experiencia con un servicio de investigación y desarrollo a medida. Nuestro objetivo es ofrecerle una solución adaptada sin que tenga que modificar sus recetas originales.

Con nuestra amplia experiencia en la extracción de vainilla, colaboramos estrechamente con usted para desarrollar fórmulas personalizadas que se ajusten exactamente a sus requisitos. Ajustamos diversas características, como el contenido de azúcar, la intensidad, la presencia o ausencia de alcohol, el contenido de granos, la textura y el perfil aromático, según la aplicación final del aroma





Nuestras innovaciones

Firmadas Casavainilla

Pasta de vainilla

La pasta de vainilla Casa Vainilla es una verdadera innovación que encarna nuestra pasión por este ingrediente excepcional. Nuestra pasta de vainilla Casavainilla abarca la riqueza y la complejidad de esta especia. Esta mezcla meticulosa combina la delicadeza de las semillas de vainilla con la textura de nuestro polvo de vaina completa, todo realzado por la profundidad de nuestro extracto de vainilla concentrado sutilmente dulce. Esta alquimia única resulta en una pasta de vainilla de una elegancia incomparable, ofreciendo una rica explosión de aromas y sabores.



Perla de vainilla

Casavainilla presenta su Perla de Vainilla Bourbon, una creación icónica que simboliza el apogeo de nuestra gama de vainilla.

Reverenciada por los maestros heladeros, se ha convertido en un imprescindible entre los profesionales.

Nacida de una fusión precisa de extracto de vainilla concentrado y semillas de vainilla Bourbon meticulosamente seleccionadas, toma la forma de una pasta negra de suavidad aterciopelada y un brillo deslumbrante, difundiendo aromas fuertes y delicados. Nuestra Perla de vainilla, orgullosamente producida en Francia, se distingue por su ausencia de azúcar añadido, resaltando la pureza incomparable de nuestra vainilla.



Síguenos en las redes sociales!!!

Facebook: Casavainilla
Instagram: casavainillafrancemada
LinkedIn: Casavainillafrancemadagascar

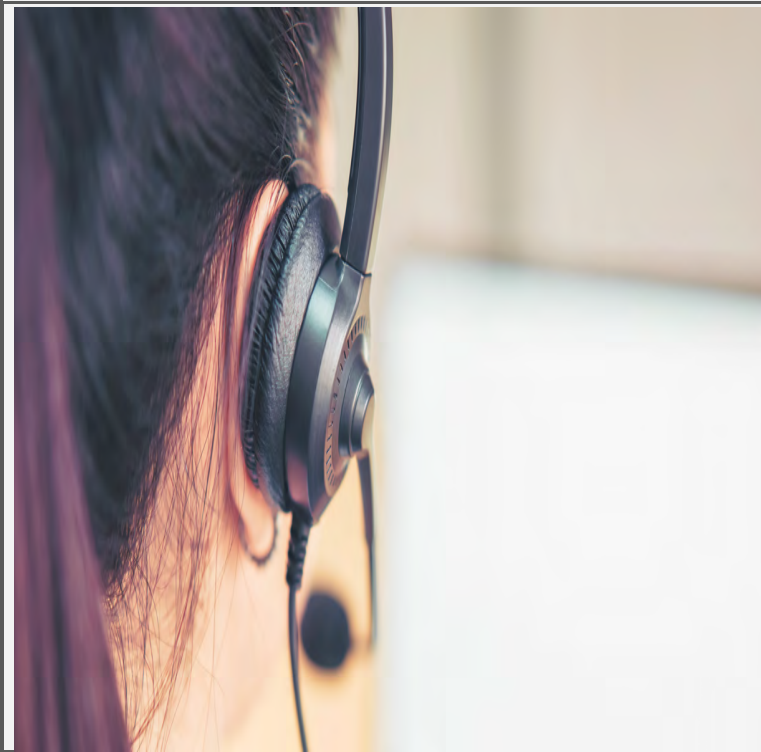


Descubra toda la riqueza de nuestra vainilla y sumérgase en nuestro universo visitando nuestra tienda en línea para conocer más sobre nuestra historia y nuestros productos excepcionales

WWW.CASA-VAINILLA.COM

Síguenos en nuestras páginas de Facebook, Instagram y LinkedIn. Activo en las redes sociales, descubre todas nuestras noticias, nuestras novedades, nuestras ofertas del momento y sobre todo danos tu OPINIÓN!!!

*¿Desea hacer un pedido?
Contáctenos por correo electrónico:
casavainillafrance@casavainilla.com. Estamos a su disposición para informarle, procesar sus pedidos y enviarle nuestras listas de precios y fichas técnicas.*



Casavainilla



El equipo de Casavainilla le agradece por su confianza.

*Contacto Casavainilla
Francia*

WhatsApp: +33774950898

Mail:

casavainillafrance@casa-vainilla.com



*Contacto Casavainilla
Madagascar*

WhatsApp: +261340292407

Mail:

production@casa-vainilla.com



WWW.CASA-VAINILLA.COM