

Catalogo Casa-Vainilla



Appassionata della vaniglia naturale e dei suoi derivati





Le nostre bacche di vaniglia Bourbon

La nostra identità

Le nostre bacche di vaniglia sono oggetto di costante attenzione, dalla loro coltivazione alla loro raccolta. È presso i nostri locali Casavainilla a Madagascar che vengono sottoposte a una trasformazione rispettosa delle metodologie ancestrali e tradizionali per diversi mesi, dove ogni fase è attentamente orchestrata. Dopo queste fasi cruciali, le nostre vaniglie vengono accuratamente affinate nelle nostre casse di legno rivestite di fogli di paraffina, per consentire a ciascuna bacca di rilasciare tutto il suo potenziale aromatico, offrendo così un'esperienza sensoriale ricca e senza eguali. È questa fase di affinamento che conferisce alla nostra vaniglia il suo eccezionale bouquet aromatico. Una volta completata questa fase, le nostre vaniglie sono pronte per l'esportazione. Possono essere spedite in diverse parti del mondo, compresa la nostra filiale francese.



Scoperta e Diversità

La nostra ricchezza

Importiamo anche diverse varietà di vaniglia, come la vaniglia Bourbon delle Comore, la vaniglia Tahitensis della Papua Nuova Guinea, la vaniglia Planifolia dell'Indonesia e la vaniglia Pompona. Perché è importante per noi? Perché la diversità è ricchezza! Offrendo diversi tipi di vaniglia ed estratti, possiamo fornire ai nostri clienti sapori unici e esperienze gustative diverse. Ciò ci consente anche di rispondere meglio alle aspettative e alle preferenze di ciascuno. Tuttavia, la diversificazione della nostra offerta di vaniglia non è vantaggiosa solo per i nostri clienti, ma anche per l'ambiente e le comunità locali che producono queste vaniglie. Promuovendo la produzione di vaniglia in diversi paesi e regioni, contribuiamo a diversificare l'economia di queste comunità e a preservare la biodiversità. Siamo convinti che la diversità sia una forza e che la ricchezza della nostra offerta di vaniglia ne sia la prova.





Il nostro estratto di vaniglia in polvere

****Polvere di vaniglia 'Grado A' da 'Baccello Intero'****

L'élite della nostra collezione. Il termine 'baccello intero' è molto più di una semplice denominazione: riflette una qualità superiore. Realizzata da baccelli di vaniglia interi e rigorosamente selezionati, questa polvere è prodotta in Francia, e ogni fase della sua preparazione è curata nei minimi dettagli. L'essiccazione, la macinazione e la setacciatura vengono eseguite con precisione per ottenere una texture ineguagliabile. Il suo ricco sapore e il suo aroma intenso ne fanno la scelta preferita per i palati più esigenti.

****Polvere di vaniglia standard 'Grado B'****

La versatilità personificata. La nostra polvere di vaniglia standard, anche conosciuta come 'classica', è realizzata con baccelli di qualità.

****Polvere di vaniglia esausta 'Grado C'****

L'asso nell'arsenale industriale. La nostra polvere di vaniglia esausta è ottenuta da baccelli di vaniglia che hanno già rilasciato la loro essenza e, di conseguenza, sono privi di vanillina.



I nostri estratti naturali di vaniglia

Casavainilla

Immergetevi nell'universo olfattivo del nostro prezioso estratto di vaniglia, realizzato esclusivamente dalle baccelli di vaniglia Casavainilla e senza ricorrere all'oleoresina.

L'essenza del nostro estratto proviene da un meticoloso processo: catturiamo le molecole di vanillina dai baccelli rigorosamente selezionati, combinandoli con una soluzione di etanolo e acqua. Abbiamo il privilegio di offrirvi due varietà emblematiche: la ricca Bourbon, originaria del Madagascar, e l'esotica Tahitensis, proveniente dalla Papua.

L'unicità del nostro estratto di vaniglia risiede nel suo processo di produzione senza conservanti.

Viene realizzato su una base di zucchero o alcol, composta da acqua, estratto concentrato di baccelli di vaniglia e semi esausti.

Questa composizione salutare permette di catturare l'aroma profondo, delicato e fruttato che incarna perfettamente il sapore ineguagliabile del baccello di vaniglia. I nostri estratti di vaniglia sono disponibili in tre diverse concentrazioni: 200 g/l, 300 g/l e 400 g/l.

In questo modo, avete la libertà di selezionare la concentrazione che meglio si adatta alle vostre preparazioni culinarie, consentendovi di raggiungere l'intensità aromatica desiderata



Sviluppo di estratti su misura

La nostra creazione, la vostra firma

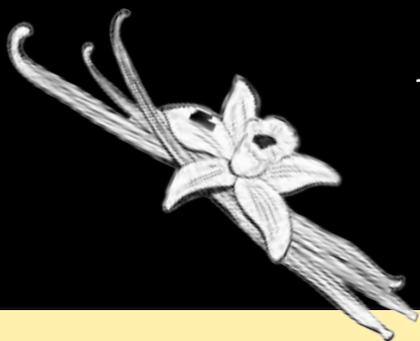


Su Misura

Per garantire una perfetta armonia tra i nostri estratti naturali di vaniglia e le vostre creazioni, siano esse artigianali o industriali, mettiamo a vostra disposizione la nostra competenza con un servizio di ricerca e sviluppo su misura. Il nostro obiettivo è offrirvi una soluzione adatta, senza che dobbiate modificare le vostre ricette originali.

Forte della nostra profonda conoscenza nell'estrazione della vaniglia, collaboriamo strettamente con voi per elaborare formule su misura che rispondano esattamente alle vostre esigenze. Adattiamo così diverse caratteristiche, come il tasso di zucchero, l'intensità, la presenza o l'assenza di alcool, il contenuto di granelli, la consistenza e il profilo aromatico, in base all'applicazione finale dell'aroma.





Le nostre innovazioni

Firemate Casavainilla

Pasta di vaniglia

La pasta di vaniglia Casa Vainilla è una vera innovazione che incarna la nostra passione per questo ingrediente eccezionale. La nostra pasta di vaniglia Casavainilla racchiude la ricchezza e la complessità di questa spezia. Questa miscela meticolosa unisce la finezza dei semi di vaniglia alla texture della nostra polvere intera baccello, il tutto esaltato dalla profondità del nostro estratto di vaniglia concentrato sottilmente zuccherato. Questa singolare alchimia si traduce in una pasta di vaniglia di un'eleganza senza pari, offrendo un'esplosione ricca di aromi e sapori.



Perla di vaniglia

Casavainilla presenta la sua Perla di Vaniglia Bourbon, una creazione iconica che simboleggia l'apice della nostra gamma di vaniglia. Venerata dai maestri gelatieri, è diventata un must tra i professionisti. Nata da una fusione precisa di estratto di vaniglia concentrato e semi di vaniglia Bourbon meticolosamente selezionati, assume la forma di una pasta nera di morbidezza vellutata e di un brillante splendore, diffondendo aromi forti e delicati. La nostra Perla di vaniglia, orgogliosamente prodotta in Francia, si distingue per la sua assenza di zucchero aggiunto, mettendo in risalto la purezza ineguagliabile della nostra vaniglia.



Seguici sui social media!!!

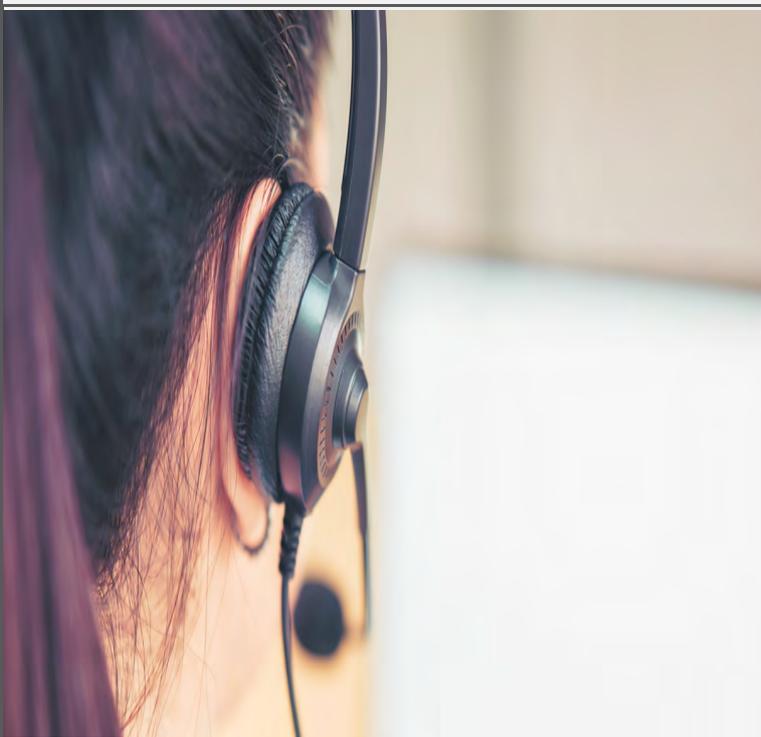
Facebook: Casavainilla
Instagram: casavainillafrancemada
LinkedIn: Casavainillafrancemadagascar



Scopri tutta la ricchezza della nostra vaniglia e immergiti nel nostro universo visitando il nostro negozio online per saperne di più sulla nostra storia e sui nostri prodotti eccezionali.

WWW.CASA-VAINILLA.COM

*Seguici sulle nostre pagine Facebook, Instagram e LinkedIn. Attivi sui social media, scopri tutte le nostre notizie, le nostre novità, le nostre offerte del momento e soprattutto dacci la tua **OPINIONE!!!***



Desidera effettuare un ordine? Contattaci via email: casavainillafrance@casavainilla.com. Siamo a vostra disposizione per fornirvi informazioni, elaborare i vostri ordini e inviarvi le nostre listini prezzi e schede tecniche.

Casavainilla



Il team di Casavainilla la ringrazia per la sua fiducia.

*Contatto Casavainilla
Francia*

WhatsApp: +33774950898

Mail:

casavainillafrance@casa-vainilla.com



*Contatto Casavainilla
Madagascar*

WhatsApp: +261340292407

Mail:

production@casa-vainilla.com



WWW.CASA-VAINILLA.COM