



Catalogus Casa-Vainilla



Gepassioneerd door natuurlijke vanille en haar derivaten



Onze Bourbon Vanillepeulen

Onze identiteit

Onze Bourbon vanillepeulen ontvangen voortdurende aandacht, van hun teelt tot hun oogst. Het is in onze Casavainilla-faciliteiten in Madagaskar dat ze gedurende enkele maanden een respectvolle transformatie ondergaan met behulp van eeuwenoude en traditionele methoden, waarbij elke stap zorgvuldig wordt georkestreerd. Na deze cruciale stadia worden onze vanilles zorgvuldig verfijnd in onze houten kisten bekleed met paraffinebladeren, zodat elke peul zijn volledige aromatische potentieel kan vrijgeven en zo een rijke en ongeëvenaarde zintuiglijke ervaring kan bieden. Het is deze verfijning die onze vanille haar uitzonderlijke aromatische boeket geeft. Zodra deze conclusieve fase is afgerond, zijn onze vanilles klaar voor export. Ze kunnen naar verschillende delen van de wereld gaan, inclusief onze Franse dochteronderneming.



Ontdekking en Diversiteit

Onze rijkdom

We importeren ook verschillende soorten vanille, zoals Bourbon vanille uit de Comoren, Tahitensis vanille uit Papoea-Nieuw-Guinea, Planifolia vanille uit Indonesië en Pompona vanille. Waarom is dit belangrijk voor ons? Omdat diversiteit rijkdom is! Door verschillende soorten vanille en extracten aan te bieden, kunnen we onze klanten unieke smaken en diverse smaakervaringen bieden. Dit stelt ons ook in staat om beter aan de verwachtingen en voorkeuren van iedereen te voldoen. De diversificatie van ons vanilleaanbod is echter niet alleen gunstig voor onze klanten, maar ook voor het milieu en de lokale gemeenschappen die deze vanillesoorten produceren. Door de productie van vanille in verschillende landen en regio's te bevorderen, dragen we bij aan de diversificatie van de economie van deze gemeenschappen en het behoud van biodiversiteit. Wij zijn ervan overtuigd dat diversiteit een kracht is, en de rijkdom van ons vanilleaanbod is daarvan het bewijs.





Onze vanillepoeder

****Vanillepoeder "Hele Peul" Graad A****

De elite van onze collectie. De term "Hele Peul" is veel meer dan alleen een aanduiding; het weerspiegelt superieure kwaliteit. Gemaakt van hele, zorgvuldig geselecteerde vanillepeulen, wordt dit poeder gemaakt in Frankrijk, en elke stap in de bereiding ervan wordt nauwkeurig uitgevoerd. Het drogen, malen en zeven gebeurt met precisie om een ongeëvenaarde textuur te bereiken. De rijke smaak en intense aroma maken het de favoriete keuze voor fijnproevers.

****Standaard Vanillepoeder Graad B****

Veelzijdigheid verpersoonlijkt. Ons standaard vanillepoeder, ook wel "klassiek" genoemd, wordt gemaakt van iets minder hoogwaardige peulen in vergelijking met Graad A, maar biedt nog steeds een prachtige vanillesmaak. Het is de ideale keuze voor degenen die een balans zoeken tussen kwaliteit en kosten, terwijl ze genieten van een authentieke vanillesmaak. Het is geschikt voor diverse bereidingen.

****Uitgeput Vanillepoeder Graad C****

Het industriële voordeel. Ons uitgeputte vanillepoeder wordt verkregen uit vanillepeulen die al hun essentie hebben vrijgegeven en daarom vrij zijn van vanilline.



Onze natuurlijke vanille-extracten

Casavainilla

Dompel jezelf onder in de olfactorische wereld van ons kostbare vanille-extract, exclusief gemaakt van Casavainilla vanillepeulen en zonder gebruik te maken van oleohars.

De essentie van ons extract komt voort uit een nauwgezet proces: we vangen de vanillinemoleculen van rigoureuus geselecteerde peulen door ze te combineren met een oplossing van ethanol en water.

We hebben het voorrecht om u twee emblematische variëteiten aan te bieden: de rijke Bourbon, afkomstig uit Madagascar, en de exotische Tahitensis, uit Papua.

De uniciteit van ons vanille-extract ligt in het productieproces zonder conserveermiddelen. Het wordt gemaakt op basis van suiker of alcohol, samengesteld uit water, geconcentreerd extract van vanillepeulen en uitgeputte zaden. Deze gezonde samenstelling maakt het mogelijk om het diepe, delicate en fruitige aroma vast te leggen dat perfect het ongeëvenaarde aroma van de vanillepeul belichaamt. Onze vanille-extracten zijn verkrijgbaar in drie verschillende concentraties: 200 g/l, 300 g/l en 400 g/l. Zo heeft u de vrijheid om de concentratie te kiezen die het beste bij uw culinaire bereidingen past en de gewenste aromatische intensiteit te bereiken.



Op maat gemaakte extractontwikkeling

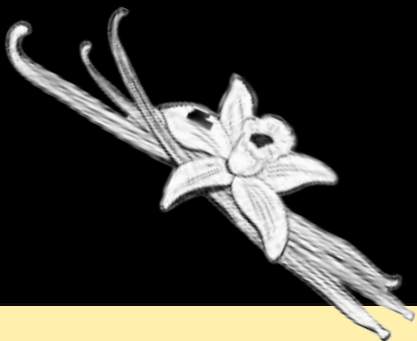
Onze creatie, uw handtekening



OP MAAT

Om een perfecte harmonie te garanderen tussen onze natuurlijke vanille-extracten en uw creaties, of ze nu ambachtelijk of industrieel zijn, bieden wij onze expertise aan met een op maat gemaakte onderzoeks- en ontwikkelingservice. Ons doel is om u een oplossing op maat te bieden zonder dat u uw originele recepten hoeft aan te passen. Dankzij onze diepgaande kennis van vanille-extractie werken we nauw met u samen om op maat gemaakte formules te ontwikkelen die precies aan uw eisen voldoen. We passen verschillende kenmerken aan, zoals suikergehalte, intensiteit, aanwezigheid of afwezigheid van alcohol, graangehalte, textuur en aromatisch profiel, afhankelijk van de uiteindelijke toepassing van de smaak.





Onze innovaties

Getekend Casavainilla

Vanillepasta

De vanillepasta van Casa Vainilla is een ware innovatie die onze passie voor dit uitzonderlijke ingrediënt belichaamt. Onze Casavainilla vanillepasta omvat de rijkdom en complexiteit van deze specerij. Deze zorgvuldige blend combineert de fijnheid van vanillezaadjes met de textuur van ons volle peulpoeder, alles versterkt door de diepte van ons subtiel gezoet geconcentreerde vanille-extract. Deze unieke alchemie resulteert in een vanillepasta van ongeëvenaarde elegantie, die een rijke explosie van aroma's en smaken biedt.



Vanilleparel

Casavainilla presenteert zijn Bourbon Vanille Parel, een iconische creatie die het hoogtepunt van ons vanille assortiment symboliseert. Vereerd door meester ijsbereiders, is het een must-have geworden onder professionals. Voortgekomen uit een precieze fusie van geconcentreerd vanille-extract en zorgvuldig geselecteerde Bourbon vanillezaden, neemt het de vorm aan van een zwarte pasta van fluweelzachte zachtheid en een schitterende glans, die sterke en delicate aroma's verspreidt. Onze Vanille Parel, met trots geproduceerd in Frankrijk, onderscheidt zich door het ontbreken van toegevoegde suiker, wat de ongeëvenaarde zuiverheid van onze vanille benadrukt.



Volg ons op sociale media!!!

Facebook: Casavainilla
Instagram: casavainillafrancemada
LinkedIn: Casavainillafrancemadagascar



Ontdek de volledige rijkdom van onze vanille en duik in onze wereld door onze online winkel te bezoeken om meer te weten te komen over onze geschiedenis en uitzonderlijke producten.

WWW.CASA-VAINILLA.COM

*Volg ons op onze Facebook, Instagram en LinkedIn pagina's. Actief op sociale media, ontdek al ons nieuws, onze nieuwigheden, onze huidige aanbiedingen en geef ons vooral uw **MENING!!!***



Wilt u een bestelling plaatsen?

Neem contact met ons op via e-mail:

casavainillafrance@casavainilla.com. Wij staan voor u klaar om u te informeren, uw bestellingen te verwerken en onze prijslijsten en technische datasheets door

Casavainilla



Het Casavainilla team bedankt u voor uw vertrouwen.

*Contact Casavainilla
Frankrijk*

WhatsApp: +33774950898

Mail:

casavainillafrance@casa-vainilla.com



*Contact Casavainilla
Madagaskar*

WhatsApp: +261340292407

Mail:

production@casa-vainilla.com



WWW.CASA-VAINILLA.COM