

Katalog *Casa-Vainilla*



Leidenschaftlich für natürliche Vanille und ihre Derivate





Unsere Bourbon-Vanilleschoten

Unsere Identität

Unsere Bourbon-Vanilleschoten werden von der Kultivierung bis zur Ernte sorgfältig betreut. In unseren Räumlichkeiten von Casavainilla in Madagaskar erfahren sie über mehrere Monate hinweg eine respektvolle Umwandlung nach traditionellen und altüberlieferten Methoden, bei der jeder Schritt sorgfältig orchestriert wird. Nach diesen entscheidenden Schritten werden unsere Vanilleschoten sorgfältig in unseren mit Paraffinblättern ausgekleideten Holzkisten verfeinert, um jede Schote ihr volles aromatisches Potenzial entfalten zu lassen und so ein reiches und unvergleichliches sensorisches Erlebnis zu bieten. Dies ist die Verfeinerung, die unserer Vanille ihr außergewöhnliches aromatisches Bouquet verleiht. Nach Abschluss dieser Phase sind unsere Vanilleschoten bereit für den Export. Sie können in verschiedene Teile der Welt geschickt werden, einschließlich unserer französischen Niederlassung.

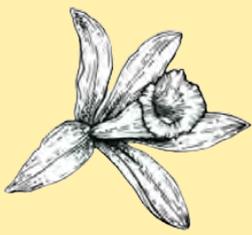


Entdeckung und Vielfalt

Unser Reichtum

Wir importieren auch verschiedene Sorten von Vanille, wie Bourbon-Vanille aus den Komoren, Tahitensis-Vanille aus Papua-Neuguinea, Planifolia-Vanille aus Indonesien und Pompona. Warum ist das für uns wichtig? Weil Vielfalt Reichtum bedeutet! Indem wir verschiedene Arten von Vanille und Extrakt anbieten, können wir unseren Kunden einzigartige Geschmacksrichtungen und vielfältige Geschmackserlebnisse bieten. Dies ermöglicht es uns auch, besser auf die Erwartungen und Vorlieben jedes Einzelnen einzugehen. Die Diversifizierung unseres Vanilleangebots ist jedoch nicht nur für unsere Kunden von Vorteil, sondern auch für die Umwelt und die lokalen Gemeinschaften, die diese Vanillesorten produzieren. Durch die Förderung der Vanilleproduktion in verschiedenen Ländern und Regionen tragen wir dazu bei, die Wirtschaft dieser Gemeinschaften zu diversifizieren und die Artenvielfalt zu erhalten. Wir sind überzeugt, dass Vielfalt eine Stärke ist und der Reichtum unseres Vanilleangebots dies beweist.





Unser Vanillepulver

****Vanillepulver "Ganze Schote" Grad A****

Die Elite unserer Sammlung. Die Bezeichnung "Ganze Schote" ist weit mehr als nur eine einfache Bezeichnung: Sie spiegelt eine höhere Qualität wider.

Hergestellt aus ganzen, sorgfältig ausgewählten Vanilleschoten, wird dieses Pulver in Frankreich hergestellt, und jeder Schritt seiner Zubereitung wird bis ins kleinste Detail gepflegt. Das Trocknen, Mahlen und Sieben erfolgt präzise, um eine unübertroffene Textur zu erzielen. Sein reicher Geschmack und sein intensives Aroma machen es zur bevorzugten Wahl für Feinschmecker.

****Standard Vanillepulver Grad B****

Die Verkörperung der Vielseitigkeit. Unser Standard-Vanillepulver, auch "klassisch" genannt, wird aus etwas minderwertigen Schoten im Vergleich zum Grad A hergestellt, bietet jedoch immer noch ein schönes Vanillearoma. Es ist die ideale Wahl für diejenigen, die einen Kompromiss zwischen Qualität und Kosten suchen und gleichzeitig den authentischen Vanillegeschmack genießen möchten. Es eignet sich für eine Vielzahl von Zubereitungen.

****Ausgezogenes Vanillepulver Grad C****

Die industrielle Option. Unser ausgezogenes Vanillepulver wird aus Vanilleschoten gewonnen, die bereits ihr Aroma abgegeben haben und daher frei von Vanillin sind.



Unsere natürlichen Casavainilla

Tauchen Sie ein in die olfaktorische Welt unseres kostbaren Vanilleextrakts, der ausschließlich aus Casavainilla-Vanilleschoten hergestellt wird und ohne Einsatz von Oleoresin auskommt.

Das Wesen unseres Extrakts stammt aus einem sorgfältigen Prozess: Wir erfassen die Vanilinfo@candisserie.delinmoleküle aus streng ausgewählten Schoten, indem wir sie mit einer Lösung aus Ethanol und Wasser verbinden. Wir haben das Privileg, Ihnen zwei emblematische Sorten anzubieten: das reiche Bourbon-Vanille, die aus Madagaskar stammt, und die exotische Tahitensis-Vanille, die aus Papua kommt.

Die Einzigartigkeit unseres Vanilleextrakts liegt in seinem Herstellungsprozess ohne Konservierungsstoffe. Er wird auf einem Zucker- oder Alkoholträger hergestellt, der aus Wasser, konzentriertem Extrakt aus Vanilleschoten und erschöpften Samen besteht. Diese gesunde Zusammensetzung ermöglicht es, das tiefe, zarte und fruchtige Aroma einzufangen, das den unvergleichlichen Geschmack der Vanilleschote perfekt verkörpert. Unsere Vanilleextrakte sind in drei verschiedenen Konzentrationen erhältlich: 200 g/l, 300 g/l und 400 g/l. Auf diese Weise haben Sie die Freiheit, die Konzentration auszuwählen, die am besten zu Ihren kulinarischen Zubereitungen passt, um die gewünschte aromatische Intensität zu erreichen.



Maßgeschneiderte Extraktentwicklung

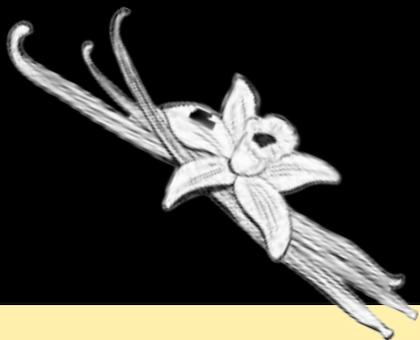
Unsere Kreation, Ihre Unterschrift



NACH MASS

Um eine perfekte Harmonie zwischen unseren natürlichen Vanilleextrakten und Ihren Kreationen, sei es handwerklich oder industriell, zu gewährleisten, bieten wir Ihnen unsere Expertise mit einem maßgeschneiderten Forschungs- und Entwicklungsservice an. Unser Ziel ist es, Ihnen eine passende Lösung anzubieten, ohne dass Sie Ihre Originalrezepte ändern müssen. Dank unserer umfangreichen Erfahrung in der Vanilleextraktion arbeiten wir eng mit Ihnen zusammen, um maßgeschneiderte Formeln zu entwickeln, die genau Ihren Anforderungen entsprechen. Wir passen verschiedene Merkmale an, wie den Zuckergehalt, die Intensität, das Vorhandensein oder Fehlen von Alkohol, den Korngelb, die Textur und das aromatische Profil, je nach der endgültigen Anwendung des Aromas.





Unsere Innovationen

Signiert Casavainilla

Vanillepaste

Die Vanillepaste von Casa Vainilla ist eine echte Innovation und verkörpert unsere Leidenschaft für diese außergewöhnliche Zutat. Unsere Casavainilla Vanillepaste umfasst den Reichtum und die Komplexität dieses Gewürzes.

Diese sorgfältige Mischung kombiniert die Feinheit der Vanillesamen mit der Textur unseres Vollstangenpulvers, das alles durch die Tiefe unseres subtil gesüßten konzentrierten Vanilleextrakts verstärkt wird.

Diese einzigartige Alchemie resultiert in einer Vanillepaste von unvergleichlicher Eleganz und bietet eine reiche Explosion von Aromen und Geschmacksrichtungen.



Vanilleperle

Casavainilla präsentiert seine Bourbon-Vanille-Perle, eine ikonische Kreation, die den Höhepunkt unserer Vanilleserie symbolisiert. Verehrt von Meister-Eiskremmachern, ist sie zu einem Muss unter Fachleuten geworden.

Sie entsteht aus einer präzisen Fusion von konzentriertem Vanilleextrakt und sorgfältig ausgewählten Bourbon-Vanillesamen und nimmt die Form einer schwarzen Paste von samtiger Weichheit und blendendem Glanz an, die starke und zarte Aromen verströmt. Unsere Vanille-Perle, stolz in Frankreich hergestellt, zeichnet sich durch das Fehlen von zugesetztem Zucker aus, was die unvergleichliche Reinheit unserer Vanille hervorhebt.



Folgen Sie uns in den sozialen Medien!!!

Facebook: Casavainilla
Instagram: casavainillafrancemada
LinkedIn: Casavainillafrancemadagascar



Entdecken Sie den ganzen Reichtum unserer Vanille und tauchen Sie in unsere Welt ein, indem Sie unseren Online-Shop besuchen, um mehr über unsere Geschichte und unsere außergewöhnlichen Produkte zu erfahren.

WWW.CASA-VAINILLA.COM

Abonnieren Sie uns auf unseren Facebook-, Instagram- und LinkedIn-Seiten. Aktiv in den sozialen Medien, entdecken Sie alle unsere Neuigkeiten, unsere Neuerscheinungen, unsere aktuellen Angebote und geben Sie uns vor allem Ihr MEINUNG!!!



*Möchten Sie bestellen?
Kontaktieren Sie uns per E-Mail:
casavainillafrance@casavainilla.com. Wir stehen Ihnen zur Verfügung, um Ihnen Informationen zu geben, Ihre Bestellungen zu bearbeiten und Ihnen unsere Preislisten und technischen Datenblätter zu senden.*

Casavainilla



Das Casavainilla-Team dankt Ihnen für Ihr Vertrauen..

*Kontakt Casavainilla
Frankreich*

WhatsApp: +33774950898

Mail:

casavainillafrance@casa-vainilla.com



*Kontakt Casavainilla
Madagaskar*

WhatsApp: +261340292407

Mail:

production@casa-vainilla.com



WWW.CASA-VAINILLA.COM