

# Catalogue Casa-Vainilla



*Passionnée de la vanille naturelle et de ses dérivés*





# Nos gosses de vanille Bourbon

## *Notre identité*

Nos gosses de vanille sont l'objet d'une attention constante, depuis leur culture jusqu'à leur récolte. C'est dans nos locaux Casavainilla à Madagascar qu'elles subissent une transformation respectueuse des méthodes ancestrales et traditionnelles pendant plusieurs mois, où chaque étape est minutieusement orchestrée. Après ces étapes primordiales, nos vanilles sont soigneusement affinées dans nos malles en bois tapissées de feuilles de paraffine, pour permettre à chaque gousse de libérer tout son potentiel aromatique, offrant ainsi une expérience sensorielle riche et inégalée. C'est cet affinage qui confère à notre vanille son bouquet aromatique exceptionnel.

Une fois cette phase concluante, nos vanilles sont prêtes pour l'exportation. Elles peuvent prendre la direction de différents coins du monde, et notamment de notre filiale française.



# Découverte et Diversité

## *Notre richesse*

Nous importons également plusieurs variété de vanille comme: la vanille Bourbon des Comores, Tahitensis de Papouasie-Nouvelle-Guinée, Planifolia d'Indonésie et de la Pompona.

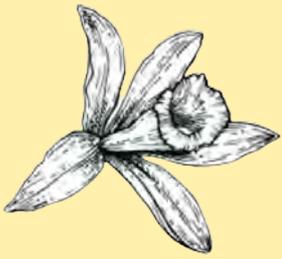
Pourquoi est-ce important pour nous ? Parce que la diversité est une richesse !

En proposant différents types de vanille et extrait, nous pouvons offrir à nos clients des saveurs uniques et des expériences gustatives variées. Cela nous permet également de mieux répondre aux attentes et aux préférences de chacun.

Mais la diversification de notre offre de vanille n'est pas seulement bénéfique pour nos clients, elle est également bénéfique pour l'environnement et pour les communautés locales qui produisent ces vanilles. En encourageant la production de vanille dans différents pays et régions, nous contribuons à diversifier l'économie de ces communautés et à préserver la biodiversité.

Nous sommes convaincus que la diversité est une force et que la richesse de notre offre de vanille en est la preuve.





# Nos poudres de vanille

## \*\*Poudre de vanille "pleine gousse" Grade A\*\*

L'élite de notre collection. L'intitulé "pleine gousse" est bien plus qu'une simple dénomination : il est le reflet d'une qualité supérieure. Élaborée à partir de gousses de vanille entières et rigoureusement sélectionnées, cette poudre est confectionnée en France, et chaque étape de sa préparation est soignée au détail près. Le séchage, le broyage et le tamisage sont réalisés avec précision pour obtenir une texture d'une finesse inégalée. Sa riche saveur et son arôme intense en font un choix privilégié pour les fins gourmets.

## \*\*Poudre de vanille standard Grade B\*\*

La versatilité incarnée. Notre poudre de vanille standard, également appelée "classic", est élaborée à partir de gousses de qualité certes moindre par rapport au Grade A, mais offrant toujours une belle essence vanillée. C'est le choix idéal pour ceux qui recherchent un équilibre entre qualité et coût, tout en bénéficiant d'une authentique saveur vanillée.

Elle convient à une multitude de préparations.

## \*\*Poudre de vanille épuisée Grade C\*\*

L'atout industriel. Notre poudre de vanille épuisée est obtenue à partir de gousses de vanille ayant déjà donné leur essence, et par conséquent dépourvues de vanilline.



# Nos extraits naturels de vanille

*Casavainilla*

Immergez-vous dans l'univers olfactif de notre précieux extrait de vanille, conçu exclusivement à partir de gousses de vanille Casavainilla et sans recours à l'oléorésine.

La quintessence de notre extrait provient d'un processus méticuleux : nous capturons les molécules de vanilline des gousses rigoureusement sélectionnées en les associant à une solution d'éthanol et d'eau.

Nous avons le privilège de vous offrir deux variétés emblématiques : la riche Bourbon, originaire de Madagascar, et l'exotique Tahitensis, en provenance de Papouasie.

La singularité de notre extrait de vanille réside dans son processus de fabrication sans conservateur. Il est conçu sur un support sucre ou alcool, composée d'eau, d'extrait concentré de gousses de vanille et de graines épuisées. Cette composition saine permet de saisir l'arôme profond, délicat et fruité qui incarne parfaitement la saveur inégalée de la vanille en gousse.

Nos extraits de vanille sont déclinés en trois concentrations distinctes : 200gr/l, 300gr/l et 400gr/l. Ainsi, vous avez la liberté de sélectionner la concentration qui s'accorde au mieux avec vos préparations culinaires, vous permettant d'atteindre l'intensité aromatique recherchée.



# Elaboration d'extrait sur mesure



*Notre création, votre signature*

## DU SUR MESURE

Afin de garantir une harmonie parfaite entre nos extraits naturels de vanille et vos créations, qu'elles soient artisanales ou industrielles, nous mettons à votre disposition notre expertise avec un service de recherche et de développement sur-mesure. Notre objectif est de vous offrir une solution adaptée, sans que vous ayez à modifier vos recettes originales.

Fort de notre savoir-faire approfondi dans l'extraction de la vanille, nous collaborons étroitement avec vous pour élaborer des formules sur-mesure répondant précisément à vos exigences. Nous ajustons ainsi diverses caractéristiques, telles que le taux de sucre, l'intensité, la présence ou l'absence d'alcool, la teneur en grains, la texture et le profil aromatique, en fonction de l'application finale de l'arôme.





# Nos innovations

*Signées Casavainilla*

## PÂTE DE VANILLE

La pâte de vanille Casa Vainilla est une véritable innovation qui incarne notre passion pour cet ingrédient d'exception. Notre pâte de vanille Casavainilla englobe la richesse et la complexité de cette épice. Ce mélange méticuleux allie la finesse des graines de vanille à la texture de notre poudre pleine gousse, le tout rehaussé par la profondeur de notre extrait de vanille concentré subtilement sucré. Cette alchimie singulière se traduit par une pâte de vanille d'une élégance inégalée, offrant une explosion riche d'arômes et de saveurs.



## PERLE DE VANILLE

Casavainilla présente sa Perle de Vanille Bourbon, une création emblématique qui symbolise l'apogée de notre gamme vanillée. Révérée par les maîtres glaciers, elle est devenue un incontournable parmi les professionnels.

Issue d'une fusion précise d'extrait de vanille concentré et de graines de vanille Bourbon méticuleusement sélectionnées, elle prend la forme d'une pâte noire d'une douceur veloutée et d'une brillance éclatante, diffusant des arômes forts et délicats.

Notre Perle de vanille, fièrement produite en France, se distingue par son absence de sucre ajouté, mettant en exergue la pureté inégalée de notre vanille.



# Suivez-nous sur les réseaux sociaux !!!

Facebook: Casavainilla  
Instagram: casavainillafrancemada  
LinkedIn: Casavainillafrancemadagascar



Retrouvez nous sur notre site  
en ligne

[www.casa-vainilla.com](http://www.casa-vainilla.com)

Et commandez en quelques  
clics, tous les échantillons  
dont vous avez besoin.

[WWW.CASA-VAINILLA.COM](http://WWW.CASA-VAINILLA.COM)

Abonnez vous sur nos pages  
Facebook, Instagram et LinkedIn.

Actif sur les réseaux sociaux,  
découvrez toute notre actualité,  
nos nouveautés, nos offres  
du moment et surtout donnez  
nous votre AVIS!!!



Vous souhaitez commander ?

Contactez nous par mail:

[casavainillafrance@casa-vainilla.com](mailto:casavainillafrance@casa-vainilla.com)

Nos sommes à votre écoute pour vous  
renseigner, traiter vos commandes, vous  
transmettre nos tarifs professionnels, nos  
fiches techniques ou autres.

# Casavainilla



*L'équipe Casavainilla vous remercie de votre confiance.*

Contact Casavainilla  
France

WhatsApp: +33774950898

Mail:

[casavainillafrance@casa-vainilla.com](mailto:casavainillafrance@casa-vainilla.com)



Contact Casavainilla  
Madagascar

WhatsApp: +261340292407

Mail:

[production@casa-vainilla.com](mailto:production@casa-vainilla.com)



[WWW.CASA-VAINILLA.COM](http://WWW.CASA-VAINILLA.COM)