



Vaniljestang madagaskar (bourbon) 3 stk

Vanilje fra Madagaskar er den vaniljetypen som har størst innhold av vanillin. Aromaen karakteriseres som dyp, fylldig, søt og kremet.

Vanilla Planifolia har sitt opphav i Mexico, og frem til midten av 1800-tallet var dette landet hovedprodusenten av vanilje. På 1800-tallet startet franskmennene med dyrking av vanilje på Réunion, øya som engang het Bourbon, derav navnet "Bourbonvanilje". Dette er den vanligste typen vanilje, og nabøya Madagaskar er nå største produsent. Vanilje er en tropisk orkidé, og ettersom alt arbeid med fremstillingen av disse aromatiske smaksbombene er manuelt, er dette svært kostbart og tidkrevende arbeid. Vaniljeorkidéen krever skygge og er avhengig av en annen plante å vokse oppetter. Blomstene befruktes for hånd og først 6 måneder senere er fruktene klare for høsting. For å få frem smaksstoffene og den fantastiske aromaen må vaniljestengene kokes, legges i svettekasser og tørkes i en møysommelig prosess over flere måneder.

Produktnummer	513530
EPD-nummer	2300101
Antall i kartong	1



* 2 3 0 0 1 0 1 *

Madagaskar vaniljestang er velegnet i desserter, is krem, søte sauser og bakverk, men vanilje kan også benyttes i andre matretter.

3 stk stenger 15/16cm, ca 9 gram.

Vanilje fra Madagaskar er den vaniljetypen som har størst innhold av vanillin. Stengene er lange og slanke, og aromaen karakteriseres som dyp, fylldig, søt og kremet.