



Vaniljeekstrakt madagaskar (bourbon) 70 g

Laget av Bourbonvanilje, og er med så mye smak at man ikke trenger mange dråpene for å prege en rett med en smak av vanilje.

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. Vaniljestengene sorteres etter kvalitet, størrelse og farge, og de som ikke selges som vaniljestenger brukes til pulver eller ekstrakt.

Produktnummer	513535
EPD-nummer	2298115
Antall i kartong	1



Vaniljeekstrakt er vanilje i svært konsentrert form. Det benyttes 300 g vanilje til 1 liter ekstrakt, og med så mye smak som det er i vaniljestenger så trenger du ikke mange dråpene for å prege en rett med en smak av vanilje. Bruksområder for denne varen er hovedsakelig i desserter, is krem, søte sauser og bakverk, men vanilje kan også benyttes i andre matretter.

Denne vaniljeekstrakten er laget av Bourbonvanilje og er den vaniljetypen som har størst innhold av vanillin. Stengene er lange og slanke og aromaen karakteriseres som dyp, fyldig, søt og kremet.