

Vaniljepulver madagaskar (bourbon) 20 g

Laget av tørkede og kvernede Bourbon vaniljestenger, som er den vaniljetypen som har størst innhold av vanillin.

Vanilla Planifolia har sitt opphav i Mexico, og frem til midten av 1800-tallet var dette landet hovedprodusenten av vanilje. På 1800-takket startet franskmennene med dyrking av vanilje på Réunion, øya som engang het Bourbon, derav navnet "Bourbonvanilje". Dette er den vanligste typen vanilje, og naboøya 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	513536
EPD-nummer	2300093
Antall i kartong	1

* 2 3 0 0 0 9 3 *

Vaniljepulver er laget av tørkede og kvernede vaniljestenger. Bruksområder for denne varen er hovedsakelig i desserter, iskrem, søte sauser og bakverk, men vanilje kan også benyttes i andre matretter.

Dette vaniljepulveret 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.