Vanille Raigniac

vanilleraigniac.fr/professionnels
contact@vanilleraigniac.fr · 06 23 84 33 10

Fiche technique — Vanille Bourbon de Madagascar

Qualité gourmet « Éclat Bourbon » · gousses noires de 17 à 19 cm · formats professionnels

Caractéristiques

ORIGINE	Région SAVA (Sambava), Madagascar
VARIÉTÉ	*Vanilla planifolia* (vanille Bourbon)
GRADE	Gourmet, gousse noire
LONGUEUR	17 à 19 cm
HUMIDITÉ	≈ 35 % : souple et charnue
AFFINAGE	4 mois
CONDITIONNEMENT	Sous vide
PROFIL AROMATIQUE	Notes de cacao, de caramel et de pruneau
CONSERVATION	2 à 3 ans en contenant hermétique, à l'abri de la lumière, à température ambiante. Jamais au réfrigérateur.
GIVRE DE VANILLE	Des cristaux blancs et brillants de vanilline naturelle peuvent apparaître : signe d'une gousse riche en arômes, à ne pas confondre avec une moisissure (duveteuse, mate).

Utilisation

- Fendre la gousse dans la longueur, gratter les grains, infuser grains et gousse.
- Repère : une gousse pour 50 cl à 1 litre de lait ou de crème ; deux pour un dessert où la vanille domine.
- Infusion à chaud (15 à 30 min hors du feu, à couvert) ou à froid (une nuit au réfrigérateur), plus aromatique.
- Gousses infusées : rincées et séchées, elles parfument sucre et extraits.

Tarifs professionnels au 21/10/2026

FORMAT	GOUSSES (ENVIRON)	PRIX	PRIX AU KILO	PRIX PAR GOUSSE
100 g sous vide	29	45,00 €	450,00 €	1,55 €
250 g sous vide	72	95,00 €	380,00 €	1,32 €
500 g sous vide	145	170,00 €	340,00 €	1,17 €
1 kg sous vide	290	300,00 €	300,00 €	1,03 €
3 kg et plus, contrat annuel	—	Sur devis, livraisons échelonnées possibles		

Prix nets, TVA non applicable, art. 293 B du CGI. Nombre de gousses indicatif.

Conditions

- **Commande** en ligne sur vanilleraigniac.fr/professionnels, ou sur devis au-delà de 3 kg.
- **Paiement** à la commande : carte bancaire, PayPal, Apple Pay, Google Pay.
- **Facture** au nom de votre société, avec votre SIREN.
- **Livraison offerte** en envoi suivi, expédiée sous 2 à 5 jours ouvrés ; remise en main propre possible dans la métropole lilloise.
- **Échantillon** sur demande, après un court échange sur vos besoins. Certificats d'importation sur demande.

Sancti Gaudii — Vanille Raigniac — Paul de Raigniac, entrepreneur individuel — 1 rue de la Madeleine, 59350 Saint-André-lez-Lille
SIRET 852 488 634 00043 — TVA non applicable, art. 293 B du CGI