GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS 14-18 CM



Gousses de vanille noires, brillantes et charnues
Variété Tahitensis

Bocal de 150 g

DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières, crèmes glacées, crèmes anglaises, bavaroises, pâtes cuites...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 1 à 2 gousses pour 1 L de lait.
Fendre les gousses et les laisser infuser.

AVANTAGES

Parfum boisé, notes vanillées et fleuries, légèrement anisées.
Vanille de prédilection des grands chefs.
Permet l'appellation à la vanille Tahitensis.