

## 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 pâtisseries, crèmes glacées, crèmes anglaises, bavaoises, 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.