

## **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.