

SCHEDA TECNICA VANIGLIA POLVERE BOURBON MADAGASCAR LAVANY

- Paese di origine e piantagione : **Madagascar**
- Area geografica della piantagione: **Antalaha-Ankavanana-Amboangibe (SAVA).**
- Denominazione : **Vaniglia Bourbon Naturale del Madagascar in polvere**
- Classificazione : **Gourmet Nera in Polvere**
- Anno di raccolta : **2017**
- Uso : **Aromatizzazione prodotti alimentari**
- N° Recolector: **E-JSH**
- Processo di lavorazione : **bacche secche intere frullate a freddo**

Lotto : SARA/0817- DLUO

Scadenza : 08/2020

**CONSERVAZIONE : Temperatura stabile + 4°C, ambiente asciutto,
tenere al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.**

PARTICOLARITÀ:

- *La nostra vaniglia è coltivata e raffinata con procedimento naturale e tradizionale Malgache.*
- *Nelle nostre piantagioni non viene utilizzato alcun tipo di pesticida e di fertilizzante chimico.*

SPECIFICHE GENERALI VANIGLIA

LISTA ALIERGENI secondo direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE:

Tipo

- *Cereali con glutine o derivati (farina, segale, orzo, avena, espelta, kamut e altre varietà ibride): **NO***
- *Crostaci e prodotti derivati degli crostaci: **NO***
- *Lupino: **NO***
- *Molluschi : **NO***
- *Pesce e prodotti derivati dal pesce: **NO***
- *Uova e prodotti derivati delle uova: **NO***
- *Arachidie prodotti derivati dalle arachidi: **NO***
- *Soia e prodotti derivati della soia: **NO***
- *Latte e derivati: **NO***
- *Frutta secca con/senza guscio: mandorle, nocciole, noci, arachidi, pecans, pistanchi, macadamia : **NO***
- *Sedano e derivati: **NO***
- *Senape e derivati: **NO***
- *Sesamo e derivati: **NO***
- *Diossido di zolfo e solfati in concentrazioni al di sotto di 10mg/kg o 10mg/litroSO2 : **NO***

Dichiariamo che tutti i nostri prodotti sono esclusivamente a base di Vaniglia Bourbon di Madagascar di nostra produzione (bacche, polvere ed estratto) e sono :

GMO FREE / No GMO

Non sterilizzati chimicamente

Raffinati in modo naturale senza uso di additivi chimici