Madagascar Vanille

Nos vanilles

www.madagascarvanille.com

Vanille noire

Propriété

taux vanilline 1,8 à 2% fondue ou non fondue

Calibrage aux alentours de 11 cm ou de 14 à 17 cm et +

Taux d'humidité > à 25%

Vanille rouge

Propriété

taux vanilline 1,4 à 1,8% fondue ou non fondue

Calibrage aux alentours de 10 à 12 cm ou de 14 à 17 cm et +

Taux d'humidité < à 25%

Vanille cuts

Propriété

taux vanilline très varié, entre 1 à 1,2%

Calibrage aux alentours de 6 à 17 cm et +

Taux d'humidité > à 20%

Madagascar Vanille Sarlu
Ampandrozonana
Sambava, Madagascar

export@madagascarvanille.com

+971543047677

Madagascar Vanille

3 Centres d'exploitation

www.madagascarvanille.com

Le centre SAMBAVA en quelques photos

Madagascar Vanille Sarlu
Ampandrozonana
Sambava, Madagascar

export@madagascarvanille.com

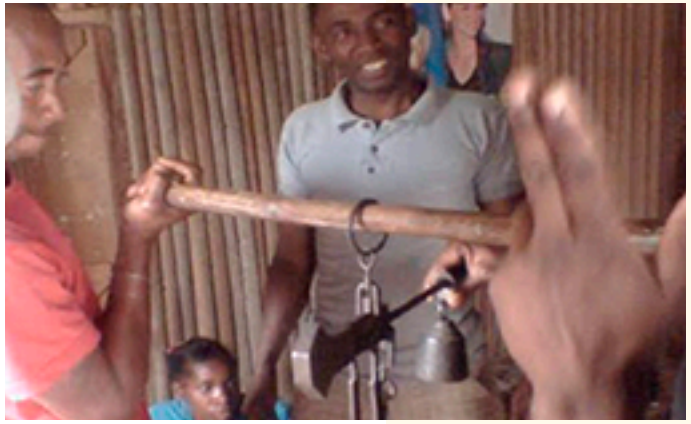
+971543047677

Madagascar Vanille

3 Centres d'exploitation

www.madagascarvanille.com

Le centre d'ANTALAHA en quelques photos



Madagascar Vanille Sarlu
Ampandrozonana
Sambava, Madagascar

export@madagascarvanille.com

+971543047677

Madagascar Vanille

3 Centres d'exploitation

www.madagascarvanille.com

Le centre de MANANARA en quelques photos

Madagascar Vanille Sarlu
Ampandrozonana
Sambava, Madagascar

export@madagascarvanille.com

+971543047677