



# Bourbon-Vanille

aus Madagaskar



Planzer-IDn°: E.JSH

Vanille aus **Biologischem Anbau**  
oder **Konventioneller Landwirtschaft**



MADE IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924

<https://vanillelavany.com>

# SORTIMENT



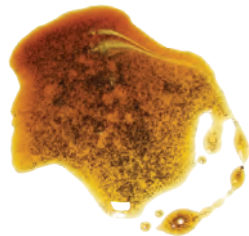
## Vanilleschoten

Biologischer Landwirtschaft  
Konventioneller Landwirtschaft



## Vanillepulver

Biologischer Landwirtschaft  
Konventioneller Landwirtschaft



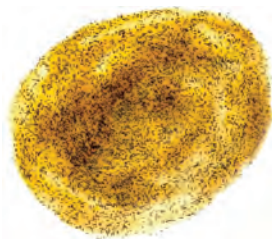
## Flüssige Vanilleextrakte

Biologischer Landwirtschaft  
Konventioneller Landwirtschaft  
- 200 Gr.pro Liter - 400 Gr.pro Liter



## Vanilleperle

AROMATISIERENDE ZUBEREITUNG



## Vanilleschoten Paste

AROMATISIERENDE ZUBEREITUNG

<https://vanillelavany.com>

Bestellen Sie online,  
und sparen Sie mit dem  
**BIENVENUE code 5%**  
auf Ihre erste Bestellung

- 1 - Sie erstellen ein professionelles Konto,
- 2 - In drei Klicks wählen Sie Ihre Produkte aus, bestellen und bezahlen per **Paypal** oder **Kreditkarte**,
- 3 - Sie sammeln abzugsfähige **Treuepunkte** ab der nächsten Bestellung



# Wer sind wir ?



Von **Lucia RANJA-SALVETAT**  
Geschäftsführerin von Vanille LAVANY



## 1924 - 2024

Während der französischen Kolonialisierung in **Madagaskar** wurde aufgrund der Verfügbarkeit von für dieses Gewürz geeignetes Land die Region SAVA im Nordosten als Gebiet für den Aufbau einer sehr großen **Vanilleproduktion** in der Region ausgewählt. Indischer Ozean.

Im Jahr **1924** forderte der Generalgouverneur freiwillige Landwirte auf, mit der Akklimatisierung des Vanilleanbaus auf der Big Red Island zu experimentieren.

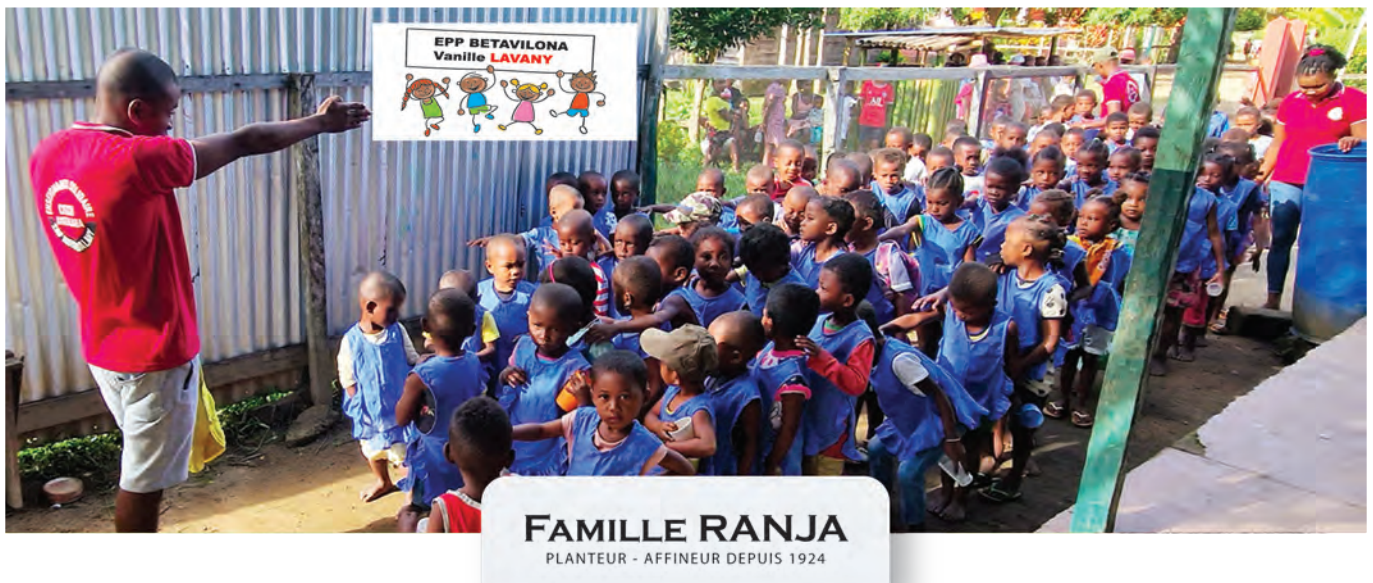
Unser Urgroßvater **Edouard Rajera** und seine **Egyptienne Frau Ranja** meldeten sich dann freiwillig für dieses neue landwirtschaftliche Abenteuer.

Sie wählten unberührtes Land und gründeten das Buschdorf **Betavilona** am Ankavana-Fluss, etwa 60 Kilometer von der Präfekturstadt **Antalaha** entfernt. Seit dieser Pionierzeit, **heute im Jahr 2024**, kultivieren und veredeln wir als Familie weiterhin **Vanilla Planifolia** auf unseren **konventionellen** oder **biologischen** Plantagen.

**Das in diesen hundert Jahren erworbene und verbesserte Know-how** macht uns zu einem der Hauptakteure im Vanillesektor in Madagaskar. Wir sind die **vierte Generation** eines **madagassischen Pflanzler-Raffinerie-Exporteurs** und vertreiben unsere **Familienproduktion** direkt, ohne Zwischenhändler aus Frankreich, an Lebensmittelprofis.

Diese einzigartige Herkunft garantiert Ihnen eine unbestreitbare Rückverfolgbarkeit der **LAVANY-Vanille**.

**„Direkter Verkauf ohne Zwischenhändler vom Hersteller an den Verbraucher“**



## Unser Engagement für unsere Dorfgemeinschaft:

Wir arbeiten daran, das tägliche Leben in unserem Dorf zu verbessern.

Wir engagieren uns im Gesundheitsbereich: Übernahme medizinischer Kosten, Schaffung zahlreicher Trinkwasserstellen, materielle Unterstützung unseres Buschkrankenhauses, Aufbau einer partizipativen Dorfapotheke.

Seit einigen Jahren liegt unser besonderes Augenmerk auf der Bildung unserer Kinder.

Wir sind stolz darauf, einen „**EPP BETAVILONA-VANILLE LAVANY**“-Kindergarten initiiert und eingerichtet zu haben. Für das Schuljahr 2023-2024 begrüßen wir 127 Kinder im Alter von 3 bis 6 Jahren.

Das Lehrerteam besteht aus drei hauptamtlichen Lehrkräften sowie einem Kantinenmitarbeiter, der das Mittagessen zubereitet.

Unser Ziel ist es vor allem, unseren Kindern „**Lust am Lernen**“ zu vermitteln.

Diese Aktionen werden dank Ihnen, unseren treuen Kunden, ermöglicht. Wir sagen „**DANKE**“.



*Vanille-Kriechpflanze mit offenen Blüten, jungen Blütenknospen und befruchteten Blüten.*



*Amédée BOTRA, Manager unserer Plantagen im Buschdorf Betavilona im Herzen von SAVA.*



*Outdoor-Trocknung in der Sonne unserer frisch gebrühten Vanilleschoten. Der Prozess findet in unserer Veredelungsstation statt von Manambato bis Antalaha und profitiert von idealen klimatischen Bedingungen unter den Passatwinden des Indischen Ozeans..*



*Das Sortieren der gereiften Vanille ist ein langer und mühsamer Prozess. Die Schoten werden nach ihrer Länge, ihren Farben, ihrem gespaltenen oder NICHT gespaltenen Aussehen und schließlich ihrem Feuchtigkeitsgehalt unterteilt.*



## Vanilleschoten Biologischer Landwirtschaft

**Bourbon Vanilleschoten aus Madagaskar Vanille LAVANY**  
Sorte Planifolia, aus **biologischem Anbau**, **zertifiziert AB**  
von **ECO-CERT**, Schwarze, Gourmet, Premium-Qualität, ungespalten,  
Schotenlänge 14 bis 20 cm.

Diese Bio-Schoten wurden aufgrund ihrer unvergleichlichen aromatischen Kraft ausgewählt.  
Sie sind sowohl für die anspruchsvollsten Profis als auch für erfahrene Amateure geeignet.

**Aussehen:** fettige, ölige, glänzende und weich, **NICHT** gesplattene.

**Duft und Geschmack:** Schoko-Vanille, intensiv und fruchtig.

**Verwendung:** In Aufguss, Sahne, Gebäck, Eis, Joghurt, herzhaften und süßen Rezepten.

**Verpackung:**

vakuumverpackt in hochwertigen transparenten PETSäckchen Lebensmittel pro 250 g  
oder um 2 Kapseln oder um 5 mal 2 Kapseln für den Wiederverkauf im Einzelhandel.

**Mindestens haltbar bis:**

im Vakuument: 24 Monate.

**Tipp:**

Belüften Sie die Vanilleschoten (mindestens 30 Minuten) beim Öffnen des  
vakuumverpackten Beutels.

Vor direkter Sonneneinstrahlung und entfernt von Wärmequellen lagern.  
Öffnen Sie die Beutel nach Bedarf.

MADE IN MADAGASCAR



## Vanilleschoten Konventioneller Landwirtschaft

**Bourbon Vanilleschoten aus Madagaskar Vanille LAVANY**  
Sorte Planifolia, aus **Konventioneller Landwirtschaft**, Schwarze,  
Gourmet, Premium-Qualität, ungespalten, Schotenlänge  
14 bis 20 cm.

Diese Bio-Schoten wurden aufgrund ihrer unvergleichlichen aromatischen Kraft ausgewählt.  
Sie sind sowohl für die anspruchsvollsten Profis als auch für erfahrene Amateure geeignet.

**Aussehen:** fettige, ölige, glänzende und weich, **NICHT** gesplattene.

**Duft und Geschmack:** Schoko-Vanille, intensiv und fruchtig.

**Verwendung:** In Aufguss, Sahne, Gebäck, Eis, Joghurt, herzhaften und süßen Rezepten.

**Verpackung:**

vakuumverpackt in hochwertigen transparenten PETSäckchen Lebensmittel, pro 250 g.

**Mindestens haltbar bis:**

im Vakuument: 24 Monate.

**Tipp:**

Belüften Sie die Vanilleschoten (mindestens 30 Minuten) beim Öffnen des  
vakuumverpackten Beutels.

Vor direkter Sonneneinstrahlung und entfernt von Wärmequellen lagern.  
Öffnen Sie die Beutel nach Bedarf.

MADE IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924





## Vanillepulver Biologischer Landwirtschaft zertifiziert **AB** oder Konventioneller Landwirtschaft

Reines **LAVANY-Pulver** wird und verarbeitet nur mit ganze Schoten (nicht erschöpft) von **Bourbon- Vanille aus Madagaskar**, Sorte Planifolia veredelt für diesen Einsatz.

Um dieses Pulver zu erhalten, haben wir die Technologie des Kaltmahls bei sehr niedriger Temperatur gewählt, wodurch die aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften der Vanille erhalten bleiben.

- keine Erwärmung während des Schleifens.
- keine Oxidation.
- Homogenität des erhaltenen Pulvers und regelmäßige Partikelgröße (500 µ).

Es mischt sich perfekt mit allen Präparaten.

*Duft und Geschmack:* Holzige und würzige Vanille

*Verwendung:* in Aufguss, Sahne, Gebäck, Eis, Schokolade, Rezepten salzig und süß

*Verpackung:*

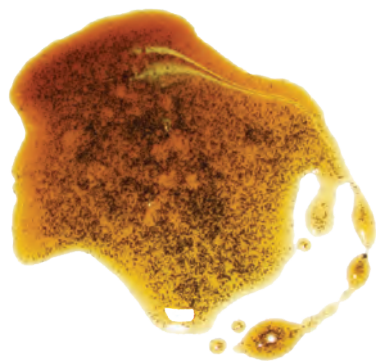
vakuumverpackt in hochwertigen transparenten PET-Säckchen Lebensmittel, pro 250 g

*Mindestens haltbar bis:* im Vakuumbbeutel: 24 Monate.

*Tipp:* Beim Öffnen des Vakuumbetuels das Vanillepulver (mindestens 10 Minuten) lüften. Vor direkter Sonneneinstrahlung und fernhalten von Hitzequelle. Öffnen Sie die Beutel nach Bedarf..



MADE IN FRANCE



## Flüssige Vanilleextrakte Biologischer Landwirtschaft zertifiziert **AB** oder Konventioneller Landwirtschaft

**LAVANY Vanilla** Liquid Extracts mit nur **Bourbon Vanille aus Madagaskar**, Sorte Planifolia speziell für diesen Einsatz verfeinert, alkoholfrei, mit Vanilleschoten.

Die Konzentration entspricht **200** oder **400 Gramm** Vanilleschoten pro Liter Flüssigextrakt.

*Zutaten:* Rübenzuckersirup, reines Vanilleoleoresin Bourbon aus Madagaskar (28 x), Karamell (Zucker - Wasser), Vanilleschoten, ohne Zusatz von Chemikalien oder Geschmacksverstärkern.

*Optional:* **LAVANY Vanilla** Liquid Extracts können ohne Vanillekorn zubereitet werden.

*Duft und Geschmack:* Vanille und Karamell. *Verwendung:* Eiscreme, Sahne, Gebäck, Joghurt

*Verpackung:*

in bernsteinfarbener PET-Flasche in Lebensmittelqualität, 1 Liter Fassungsvermögen, mit hermetischem Schraubverschluss für lange Haltbarkeit.

*Lieferung:* pro 1 Liter oder in Kartons zu 6 x 1 Liter

*Mindestens haltbar bis:*

in der geschlossenen Flasche: 24 Monat, in der geöffneten Flasche: 12 Monate

*Tipp:* Schütteln Sie die Flasche vor jedem Gebrauch, die Vanillekörner setzen sich ab natürlich ganz unten.



MADE IN FRANCE



## Vanilleperle

### GESCHMACKVORBEREITUNG FÜR EIS UND GEBÄCK

Die Paste PERLE de **Vanille LAVANY** ist das Ergebnis einer Mischung unserer Vanilleschoten NICHT erschöpft und konzentrierte **Bourbon Vanille aus Madagaskar** - Oleoresin.

Dieses Präparat wird in Form einer glatten, gebrauchsfertigen schwarzen und cremige Paste.

Einfach und leicht zu verwenden, kann die Perle de Vanille Paste allein oder zusätzlich zu Schoten oder flüssigen Extrakten oder sogar Vanillepulver als **Geschmacksverstärker** zu Ihrem Rezept hinzugefügt werden.

Aufgrund ihrer ursprünglichen Zusammensetzung bringt die Perle de Vanille Paste auch eine starke Präsenz von schwarzen Körnern in die Zubereitungen.

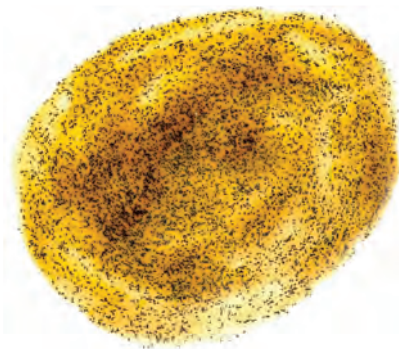
**Verpackung:**  
im lebensmittelechten PET-Glas mit Schraubverschluss, je 500 g

**Mindestens haltbar bis:** im hermetisch verschlossenen Glas: 24 Monate.

**Tipp:** Vor direkter Sonneneinstrahlung und fern von Wärmequellen lagern.

**LAVANY** Perle de Vanille Paste ist für Lebensmittel zubereitet.

MADE IN FRANCE



## Vanilleschoten Paste

### GESCHMACKVORBEREITUNG FÜR EIS UND GEBÄCK

**LAVANY** Vanillepaste wird nur mit Vanille zubereitet **Bourbon aus Madagaskar**, Sorte Planifolia speziell für diesen Einsatz veredelt, **alkoholfrei**.

**Zutaten:** Invertzucker, Glukosesirup, natürliches Aroma, Vanille Bourbon aus Madagaskar (2,5%), natürlicher Farbstoff: BetaCarotin (E160a), mit den schwarzen Punkten des verbrauchten Pulvers.  
Kann Spuren von Nüssen, Eiern und Milch enthalten.

**Zwei Verpackungen:**  
- im lebensmittelechten PET-Glas mit hermetischem Deckel für lange Haltbarkeit, mit einem Nettogewicht von **1.250 kg**  
- im Glas, mit luftdichtem Metalldeckel für lange Lagerung, mit einem Nettogewicht von **125 g**.

**Lieferung:**  
pro **1 Glas** oder im **Karton mit 6 Gläsern**.

**Mindestens haltbar bis:**  
Im luftdichten Behälter: 24 Monate, im geöffneten Glas: 12 Monate.

**Ratschläge verwenden:**  
Vor Gebrauch mischen.  
Vor direkter Sonneneinstrahlung und fern von Wärmequellen lagern.

**LAVANY** Vanillepaste wird für Lebensmittel hergestellt.

MADE IN SPAIN



## Vanille-Feinkost-Set

THEKENDISPLAY mit 3 drehbaren Seiten im A4-Format

- Es präsentiert die **4 Hauptprodukte** der Vanille **LAVANY-Reihe**
  - 2 **Vanilleschoten BIO**, Nettogewicht **8 g**, Länge **17 cm** im Glasröhrchen
  - 50 ml **Liquid Natural Extract Aroma** 200g / Liter in einer Flasche
  - 15 g **reines Bio-Vanillepulver** in Aluminium-PET-Dosisbeutel
  - Diverse **Kommunikationsmedien**
- Jedes Produkt kann separat aufgefüllt werden.

- Dieses kompakte Display findet leicht seinen Platz auf Ihrem Schalter.
- Alle 4 Produkte lassen sich in ihrer attraktiven Verpackung einfach präsentieren.

Immer mehr Verbraucher sorgen sich heute um ihr Wohlbefinden und suchen nach guten, gesunden Produkten für ihre Ernährung.

Indem Sie Wiederverkäufer unserer exzellenten Vanille aus biologischem Anbau, aus einem einzigartigen Ursprung, aus einem identifizierten Terroir, Sie werden zu einer Hauptperson in dieser neuen Verteilung « vom Erzeuger bis zum Verbraucher ». Außerdem diversifizieren Sie Ihre Gewinnquellen.

- Sie teilen und bestätigen mit Ihren Kunden Ihren qualitativen Ansatz, indem Sie **eine zuverlässige Quelle für die Kurzschlussversorgung** wählen.
- Sie gehen zusammen und helfen einer **Familie von Vanilleproduzenten in Madagaskar**.

### KOMMUNIKATIONSMEDIEN im Basic Kit enthalten

- 50 Flyer und 1 Schaufensteraufkleber...
- Sie profitieren von zusätzlicher Sichtbarkeit.



## Nachfüllpackungen für das Feinkost-Set

Jedes Set mit 20 Nachfüllpackungen kann separat verkauft werden.



20 Nachfüllungen



20 Nachfüllungen



25 Nachfüllungen



20 Nachfüllungen



Bernadette RAZANANY, Managerin - Ets RANJA

# Ets. RANJA

in Betavilona und Antalaha  
Madagaskar



SACHVERSTAND  
100 Jahre Tradition



Amédée BOTRA, Technischer Direktor



« Naivo » Jean-Eudes JERA, Betriebsleiter



« Go » Hongrie BOTRA, Betriebsleiter



Das Veredelungsteam unserer Veredelungsstation Manambato in Antalaha - Madagaskar.



Die Firma **Ets. RANJA** - Planzer-IDn°: **E-JSH**  
ist die Produktionsfamilienstruktur in Madagaskar,



**Vanille LAVANY** ist die Marketingmarke von  
SARL LALINE SAVEURS mit Sitz in Frankreich.



Planteur - Affineur depuis 1924  
<https://vanillelavany.com>

Votre contact :

**Lucia RANJA SALVETAT**  
Gérante



**VANILLE LAVANY**

14, rue Alan Turing  
81000 ALBI - France  
Tél.: (+33) 05 63 47 77 68  
[contact@vanillelavany.com](mailto:contact@vanillelavany.com)



<https://vanillelavany.com>