



# Vaniglia Bourbon

di Madagascar



Vaniglia da **Agricoltura Biologica**  
e **Agricoltura Convenzionale**



MADE IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924

<https://vanillelavany.com>



**Bacelli di Vaniglia**  
Agricoltura Biologica  
Agricoltura Convenzionale



**Vaniglia Pura in Polvere**  
Agricoltura Biologica  
Agricoltura Convenzionale



**Estratti liquidi di Vaniglia**  
Agricoltura Biologica  
Agricoltura Convenzionale  
- 200 g/litro - 400 g/litro



**Perle di Vaniglia**  
PREPARAZIONE AROMI

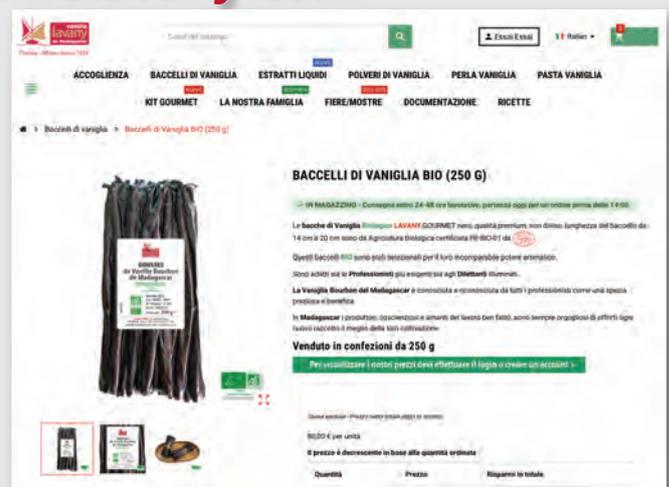


**Pasta di Vaniglia**  
PREPARAZIONE AROMI

Ordina online,  
e **RISPARMIA il 5 %**  
sul tuo primo ordine  
con il codice: « **BIENVENUE** »

- 1 - Crea un conto professionale,
- 2 - In tre scegli, i tuoi prodotti, ordini e paghi online con PayPal o Carta di Credito,
- 3 - Accumuli **PUNTI FEDELITÀ** deducibili nel suo ordine successivo. ●

<https://vanillelavany.com>



Di **Lucia RANJA-SALVETAT**  
Manager di Vanille LAVANY



# Chi siamo noi ?



**1924-2024**

Durante la colonizzazione francese del **Madagascar**, grazie alla disponibilità di terreni adatti a questa spezia, la regione SAVA, nel nord-est, fu scelta come territorio per iniziare una produzione di **Vaniglia** su larga scala nella regione dell'Oceano Indiano.

Nel **1924**, il Governatore Generale della nostra regione SAVA, chiese ad agricoltori volontari di sperimentare l'acclimatazione della coltivazione della vaniglia sulla Grande Isola Rossa.

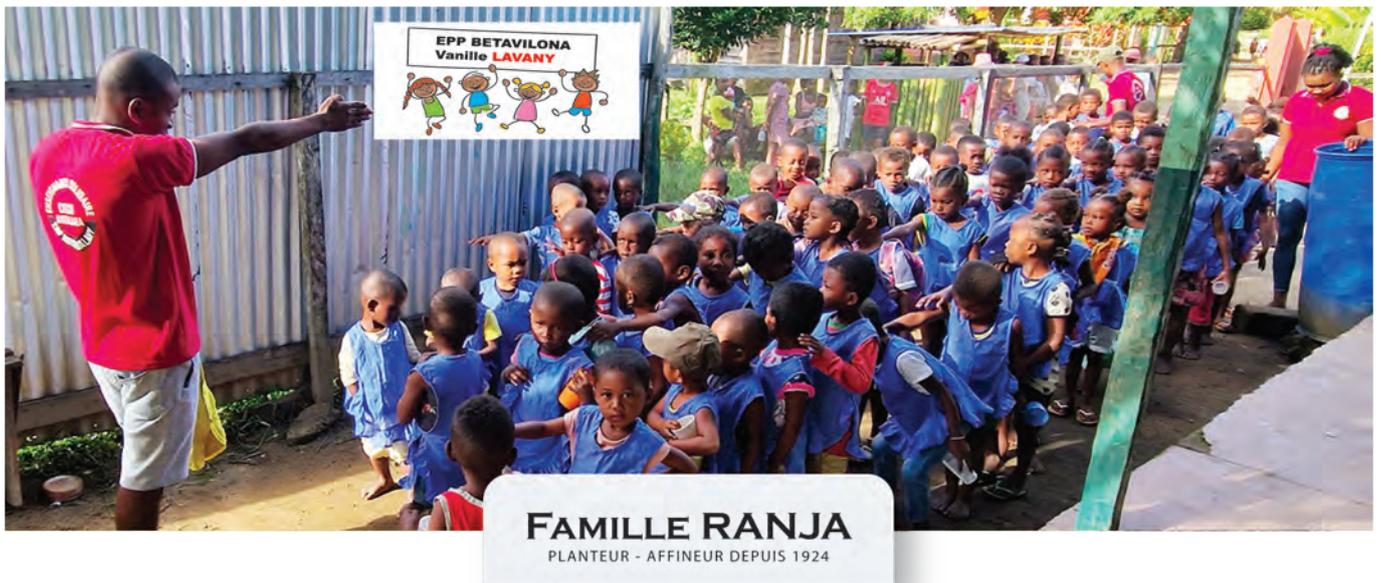
Il nostro bisnonno **Edouard Rajera** e sua moglie **Egyptienne Ranja**, si sono poi offerti volontari per questa nuova avventura agricola.

Scelsero terre vergini e crearono il villaggio di **Betavilona** sul fiume Ankavana, a circa 60 chilometri dalla città principale di **Antalaha**. Da quest'era pionieristica, **oggi nel 2024**, continuiamo come famiglia a coltivare e affinare la Vanilla Planifolia dalle nostre piantagioni **convenzionali o biologiche**.

Il **sapere-fare** acquisito è migliorato in questi **cento anni** ed oggi ci colloca tra i maggiori attori del settore della Vaniglia in Madagascar. Siamo la **quarta generazione di coltivatori-raffinatori-esportatori Malgasci** e distribuiamo la nostra **produzione familiare** direttamente, senza intermediari, dalla Francia e dalla Spagna, ai professionisti del settore alimentare.

Questa origine unica vi garantisce la tracciabilità indiscutibile delle **Vaniglie LAVANY**.

**" Vendita diretta senza intermediari dal produttore al Consumatore "**



## Il nostro impegno per la comunità del nostro villaggio:

Lavoriamo per apportare miglioramenti alla vita quotidiana del nostro villaggio. Siamo impegnati nel settore sanitario: copriamo le spese mediche, creiamo numerosi punti di acqua potabile, forniamo sostegno materiale al nostro ospedale nel bush, allestiamo una farmacia partecipativa del villaggio.

Da diversi anni i nostri sforzi sono rivolti soprattutto all'educazione dei nostri figli. Siamo orgogliosi di aver avviato e fondato un asilo nido **"EPP BETAVILONA-VANILLE LAVANY"**. Per quest'anno scolastico 2023-2024 accogliamo 127 bambini dai 3 ai 6 anni.

Il team docente è composto da tre insegnanti a tempo pieno e da un addetto alla mensa che prepara i pranzi. Il nostro obiettivo è soprattutto dare ai nostri figli il **"gusto dell'imparare"**.

Queste azioni sono rese possibili grazie a Voi, i nostri fedeli Clienti. Per questo Vi diciamo **"GRAZIE"**.



*Pianta rampicante Vanillier con fiori aperti, boccioli di fiori giovani e fiori fecondati.*



*Amédée BOTRA, responsabile delle nostre piantagioni nel villaggio di Betavilona, nel cuore della SAVA.*



*Essiccazione all'aperto al sole dei nostri baccelli di Vaniglia appena scottati. Il processo avviene nella nostra stazione di raffinazione da Manambato ad Antalaha, beneficiando di condizioni climatiche ideali sotto gli alisei dell'Oceano Indiano..*



vanille  
lavany  
de Madagascar  
Planteur - Affineur depuis 1924

*La classificazione della Vaniglia raffinata è un'operazione lunga e meticolosa. I baccelli vengono selezionati in base alle loro lunghezze, ai loro colori, al loro aspetto SPLIT o NON SPLIT e alla fine secondo il loro contenuto di umidità.*



## Bacelli di Vaniglia Agricoltura Biologica

Bacelli di **Vaniglia Bourbon del Madagascar LAVANY**, varietà Planifolia, di **AGRICOLTURA BIOLOGICA**, certificata **AB da ECO CERT**, Nera GOURMET, Qualità Superiore, Unsplit, lunghezza baccello da 14 a 20 cm.

Questi bacelli organici sono stati selezionati per il loro incomparabile potere aromatico. Sono adatte sia ai Professionisti più esigenti che agli Dilettanti.  
Aspetto: Baccello grasso, oleoso, lucido, elastico, NON SPLIT.  
Profumo e gusto: Vanigliato con punto di cioccolato, intenso e fruttato.  
Uso: Infuso, Creme, Pasticceria, Gelato, Yogurt, Ricette Salate e Dolci.

### Confezione:

sottovuoto in bustine di PET alimentare trasparente, da 250 g e altro o da 2 bacelli o da 5 volte 2 bacelli per la vendita al dettaglio.

### Da consumarsi preferibilmente entro:

nel suo sacchetto sottovuoto: 24 mesi.

### Suggerimento:

Aerare i bacelli di Vaniglia (minimo 30 minuti) nell'aprire il sacchetto sottovuoto. Conservare lontano dalla luce del sole diretta e da fonti di calore. Aprire le borse quando se ne abbia bisogno.



MADE IN MADAGASCAR



## Bacelli di Vaniglia Agricoltura Convenzionale

Bacelli di **Vaniglia Bourbon del Madagascar LAVANY**, varietà Planifolia, di **Agricoltura Convenzionale**, GOURMET Nera, Qualità Superiore, NON SPLIT, lunghezza baccello da 14 a 20 cm.

Questi bacelli convenzionali sono stati selezionati per il loro incomparabile potere aromatico. Sono adatte sia ai Professionisti più esigenti che agli Dilettanti.  
Aspetto: Baccello grasso, oleoso, lucido, elastico, NON SPLIT.  
Profumo e gusto: Vanigliato con punto di cioccolato, intenso e fruttato.  
Uso: Infuso, Creme, Pasticceria, Gelato, Yogurt, Ricette Salate e Dolci

### Confezione:

sottovuoto in bustine di PET alimentare trasparente, da 250 g e altro.

### Da consumarsi preferibilmente entro:

nel suo sacchetto sottovuoto: 24 mesi.

### Suggerimento:

Aerare i bacelli di Vaniglia (minimo 30 minuti) nell'aprire il sacchetto sottovuoto. Conservare lontano dalla luce del sole diretta e da fonti di calore. Aprire le borse quando se ne abbia bisogno.



MADE IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924



## Vaniglia Pura in Polvere Agricoltura Biologica certificata AB o Agricoltura Convenzionale

Vaniglia in Polvere Pura **LAVANY** e proviene solo da baccelli interi non esauriti di **Vaniglia Bourbon del Madagascar**, varietà Planifolia appositamente raffinato ed essiccato per questo uso, selezionata per questo uso.

Per ottenere questa polvere abbiamo scelto la tecnologia della macinazione a freddo a bassissima temperatura permettendo la totale conservazione delle qualità aromatiche e gustative della Vaniglia:

- nessun riscaldamento durante la molatura
- assenza di ossidazione
- omogeneità della polvere ottenuta e granulometria regolare (500µ).

Si adatta perfettamente a tutte le preparazioni.

*Profumo e gusto: Vaniglia legnosa e speziata*

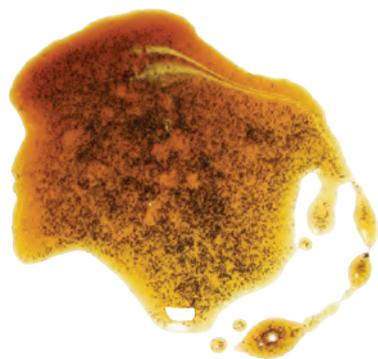
*Uso: Infusa, Crema, Pasticceria, Gelato, Cioccolato, Ricette Salate e Dolci*

**Confezione:** sottovuoto in bustine di PET alimentare trasparente, da **250 g** ed altre

**Da consumarsi preferibilmente entro:** nel suo sacchetto sottovuoto: 24 mesi.

**Suggerimento:** aerare la polvere di vaniglia (minimo 10 minuti) quando si apre la bustina. Conservare lontano dalla luce solare diretta sole e lontano da fonti di calore.

MADE IN FRANCE



## Estratti liquidi di Vaniglia Agricoltura Biologica certificata AB o Agricoltura Convenzionale

Gli Estratti Liquidi di **Vaniglia LAVANY** sono preparati con solo **Vaniglia Bourbon del Madagascar**, varietà Planifolia, selezionata appositamente per questo uso, **senza alcohol**, con semi di Vaniglia.

La concentrazione è equivalente a **200 o 400 grammi** di baccelli di Vaniglia per litro di Estratto Liquido.

**Ingredienti:** sciroppo di zucchero di barbabietola, oleoresina pura di Vaniglia Bourbon del Madagascar (28 x), caramello (zucchero - acqua), baccelli di Vaniglia, senza l'aggiunta di prodotti chimici o esaltatori di sapidità.

**Opzionale:** Gli estratti liquidi di **Vaniglia LAVANY** possono essere preparati senza semi.

*Profumo e gusto: Vaniglia e Caramello*

*Uso: Gelato, Crema, Pasticceria, yogurt, Biscotti*

**Confezione:** in bottiglia PET alimentare ambrata, della capacità di un litro, con il suo tappo a vite ermetico per una lunga conservazione.  
- 1 flacone da 1 litro di Estratto da 200 g pesa 1,25 kg netti.  
- 1 flacone da 1 litro di Estratto da 400 g pesa 1,3 kg netti.

**Consegna:** per 1 litro o in cartoni da 6 x 1 litro

**Da consumarsi preferibilmente entro:**  
in bottiglia chiusa: 24 mesi, nella sua bottiglia aperta: 12 mesi

**Istruzioni d'uso:** Agitare la bottiglia prima di ogni uso, i semi di vaniglia si depositano naturalmente sul fondo.

MADE IN FRANCE





## Perle di Vaniglia

PREPARATO AROMATIZZANTE PER GELATO E PASTICCERIA

Le Perle de **Vanille LAVANY** è il risultato di una miscela dei nostri **semi di Vaniglia NON esauriti** e con il concentrato di **Vaniglia Bourbon di Madagascar - Oleoresina**.

Questa preparazione si presenta sotto forma di una pasta nera liscia pronta all'uso.

Semplice e facile da usare, le Perle de Vanille possono essere aggiunte alla sua ricetta da sole o insieme con i baccelli o Estratti Liquidi o anche Vaniglia in Polvere, come **esaltatore di sapidità**.

Dovuto alla sua composizione originale, le Perle de Vanille apporta anche una forte presenza di semi neri nelle preparazioni.

**Confezione:**

- in vasetto PET alimentare con tappo a vite, per **500 g**.
- in vasetto PET alimentare trasparente con coperchio a vite, da **200 g**.

**Da consumarsi preferibilmente entro:**

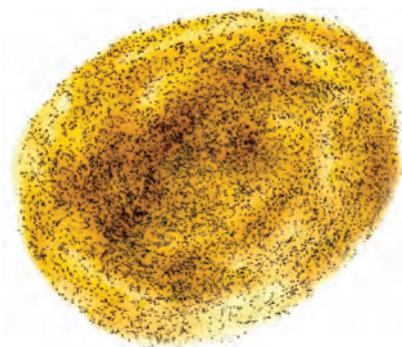
nel suo vasetto a chiusura ermetica: **24 mesi**.

**Suggerimento:**

conservare al riparo dalla luce solare diretta e da fonti di calore.

Le Perle de **Vaniglia LAVANY** è preparata per alimenti

MADE IN FRANCE



## Pasta di Vaniglia

PREPARATO AROMATIZZANTE PER GELATO E PASTICCERIA

La Pasta di **Vaniglia LAVANY** è preparata solo con la **Vaniglia Bourbon di Madagascar**, varietà di Planifolia appositamente selezionata per suddetto uso, **senza alcool**.

**Ingredienti:** Zucchero invertito, sciroppo di glucosio, aroma naturale, Vaniglia Bourbon di Madagascar (2,5%), colorante naturale: betacarotene (E160a), con i puntini neri della polvere esausta.

Può contenere tracce di frutta a guscio, uova e latte.

**Due confezioni:**

- in barattolo in PET alimentare, con il suo coperchio a chiusura ermetica per una lunga conservazione, con un peso netto di **1.250 kg**
- in un barattolo di vetro, con il suo coperchio ermetico in metallo per una lunga conservazione, con un peso netto di **125 g**

**Nel suo barattolo aperto:**

conservare al riparo dalla luce solare diretta e da fonti di calore.

**Consigli all'uso:**

mescolare prima dell'uso.  
conservare al riparo dalla luce solare diretta e da fonti di calore.

La Pasta di **Vaniglia LAVANY** è preparata per i prodotti alimentari.

MADE IN SPAIN



Planteur - Affineur depuis 1924

# PRODOTTI



## Kit Gourmet

### ESPOSITORE GOURMET DA BANCO 3 lati girevoli in formato A4

Presenta i **3 principali prodotti** della gamma **Vanille LAVANY**.

- 2 **Baccelli di Vaniglia Bio**, peso netto **8 g**, lunghezza **17 cm** in tubo di vetro
- 50 ml di **Estratto Liquido Naturale** 200g/litro in bottigliette e in blister
- 15 g di **Vaniglia Pura Biologica in Polvere** in bustine di alluminio PET

Ogni prodotto può essere rifornito separatamente.

- Questo espositore compatto troverà facilmente posto sul suo bancone.
- I 4 prodotti sono pronti ad essere esposti in belle confezioni, senza alcuna manipolazione.

Oggi giorno, sempre più consumatori si preoccupano del proprio benessere e cercano prodotti buoni e sani per la sua tua dieta.

Diventando un Rivenditore delle nostre Vaniglia di eccellente qualità, di **Agricoltura Biologica**, da un unico fornitore, da un territorio identificato, diventi un attore in questa nuova distribuzione "**dal produttore al consumatore**". Si diversifica anche le fonti di prodotto.

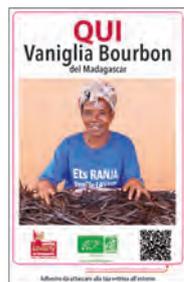
- Condividi e affermi con i tuoi Clienti l'approccio qualitativo scegliendo **una fonte affidabile di alimentazione di cortocircuito**.

- Andate insieme ed aiutate **una famiglia di produttori di Vaniglia in Madagascar**.

### SUPPORTI DI COMUNICAZIONE inclusi nel Basic Kit

- 50 volantini e 1 vetrofania...

Beneficerai di una visibilità aggiuntiva.



## Ricariche per il Kit Delicatessen

Ogni confezione di ricarica può essere venduta separatamente.



20 ricariche



20 ricariche



25 ricariche



20 ricariche





Bernadette RAZANANY, Manager - Ets RANJA

# Ets. RANJA

à Betavilona ed à Antalaha  
Madagascar



**CONOSCENZE**  
100 anni di tradizione



Amédée BOTRA, Direttore Tecnico



« Naivo » Jean-Eudes JERA, Responsable d'exploitation



« Go » Hongrie BOTRA, Responsable d'exploitation



Il team di raffinazione presso la nostra stazione di raffinazione di Manambato ad Antalaha - Madagascar.



La società **Ets. RANJA - N° Planteur E-JSH**  
è una struttura familiare di produttori in Madagascar,



**Vanille LAVANY** è il marchio di commercializzazione  
della SARL LALINE SAVEURS con sede in Francia.



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



Vostro contatto:  
**Sònia Sosa Tuneu**  
Directora

**MADAGASCAR TASTES SL**

c/ Sol n 22  
SANT QUIRZE SAFAJA  
08189 BARCELONA - España  
(+34) 60 04 79 681  
[soniasosa@vanillelavany.es](mailto:soniasosa@vanillelavany.es) - Skype: soniasosatuneu

