



Vainilla Bourbon

de Madagascar



Vainilla de **Agricultura Biológica**
o **Agricultura Convencional**



MADE IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924

<https://vanillelavany.com>

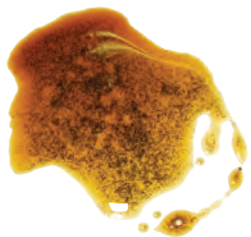
LA GAMMA



Vainas de Vainilla
Agricultura Biológica
Agricultura Convencional



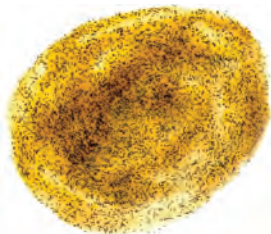
Vainilla Polvo completa
Agricultura Biológica
Agricultura Convencional



Extractos líquidos de Vainilla
Agricultura Biológica
Agricultura Convencional
- 200 g/litro - 400 g/litro



Perlas de Vainilla
PREPARACIÓN DEL SABOR



Pasta de Vainilla
PREPARACIÓN DEL SABOR



Kit Vainilla Gourmet
y sus **recargas**
Agricultura Biológica



FR-BIO-01
Agricultura Madagascar

Quiénes somos ?



Por **Lucía RANJA-SALVETAT**
Gerente de Vanille LAVANY



1924 - 2024

Durante la colonización francesa en **Madagascar**, debido a la disponibilidad de tierras aptas para la cultivación de esta especie, la **Vainilla**, se eligió la región de SAVA, en el noreste, como territorio para establecer nuevas producciones de esta planta a gran escala en el Océano Índico.

En **1924**, el Gobernador General de nuestra región SAVA pidió a agricultores voluntarios que experimentaran con la aclimatación del cultivo de vainilla en la Gran Isla Roja.

Nuestro bisabuelo **Edouard Rajera** y su esposa **Egyptienne Ranja** se ofrecieron como voluntarios para esta nueva aventura agrícola.

Eligieron tierras vírgenes y crearon la aldea de **Betavilona** en el río Ankavana, a unos 60 kilómetros de la ciudad de la prefectura de **Antalaha**. Desde esta era pionera, **hoy en 2024**, continuamos como familia cultivando y refinando **Vanilla Planifolia** a partir de nuestras plantaciones **convencionales y orgánicas**.

El **saber-hacer** adquirido y mejorado a lo largo de estos **cien años** nos sitúa entre los principales actores del sector de la vainilla en Madagascar. Somos **la cuarta generación de plantadores-refinadores-exportadores Malgaches** y distribuimos nuestra **producción familiar** directamente, sin intermediarios de Francia y España, a los profesionales de la alimentación.

Este origen único le garantiza la trazabilidad indiscutible de las **Vanilles LAVANY**.

" Venta directa sin intermediarios del productor al Consumidor "



Nuestro compromiso con la comunidad de nuestro pueblo:

Trabajamos para lograr mejoras en la vida diaria de nuestro pueblo.

Estamos involucrados en el sector de la salud: cubriendo los costos médicos, creando numerosos puntos de agua potable, brindando apoyo material a nuestro hospital rural, creando una farmacia rural participativa.

Desde hace varios años, nuestros esfuerzos se dirigen especialmente a la educación de nuestros niños.

Estamos orgullosos de haber iniciado y creado una escuela infantil **"EPP BETAVILONA-VANILLE LAVANY"**. Para este curso escolar 2023-2024 acogemos ya a 127 niños de 3 a 6 años.

El equipo docente lo componen tres profesores de tiempo completo y un trabajador del comedor que prepara los almuerzos.

Nuestro objetivo es sobre todo darle a nuestros niños el **"gusto por aprender"**.

Estas acciones son posibles gracias a ustedes, nuestros clientes leales. Y os decimos **"GRACIAS"**.




**vanille
lavany**
de Madagascar
Planteur - Affineur depuis 1924

Vid de vainilla con flores, capullos jóvenes y flores fertilizadas.



Amédée BOTRA, responsable de nuestras plantaciones en el pueblo de Betavilona, en el corazón de SAVA.



Secar nuestras vainas de Vainilla recién escaldadas al aire libre y al sol. El proceso se lleva a cabo en nuestra estación de refinación, desde Manambato hasta Antalaha, beneficiándose de condiciones climáticas ideales bajo los vientos alisios del Océano Índico..



vanille
lavany
de Madagascar
Planteur - Affineur depuis 1924

La clasificación de las Vainillas refinadas es una operación larga y meticulosa. Las vainas se seleccionan según su longitud, su colores, sus aspectos divididos o no divididos y finalmente sus niveles de humedad



Vainas de Vainilla Agricultura Biológica

Las vainas de **Vainilla Bourbon de Madagascar LAVANY**, variedad Planifolia, de **AGRICULTURA ECOLÓGICA**, **certificada AB** por **ECO CERT**, Negra GOURMET, Calidad Superior, Unsplit, longitud de vaina de 14 a 20 cm.

Estas vainas orgánicas han sido seleccionadas por su gran poder aromático. Son adecuadas tanto para los profesionales más exigentes como para los aficionados más exigentes.

Aspecto: Vaina grasosa, aceitosa, brillante y flexible, **NO SPLIT**
Olor y sabor: vainilla toque chocolate, intensa y afrutada.
Uso: En Infusión, Cremas, Pastelería, Helados, Yogur, Recetas saladas y dulces.

Envasado:
envasado al vacío en sobres transparentes de PET ALIMENTARIO, por 250 g por 2 vainas o por 5 veces 2 vainas para reventa al por menor.

Consumir antes:
en su bolsa de vacío: 24 meses.

Consejo:
Ventile las vainas de vainilla (mínimo 30 minutos) al abrir el sobre envasado al vacío. Almacene fuera de la luz solar directa y lejos de una fuente de calor. Abra las bolsas cuando las necesite.



MADE IN MADAGASCAR



Vainas de Vainilla Agricultura Convencional

Las vainas de **Vainilla Bourbon de Madagascar LAVANY**, variedad Planifolia, de **Agricultura Convencional**, Negra GOURMET, Calidad Superior, Unsplit, longitud de vaina de 14 a 20 cm.

Estas vainas orgánicas han sido seleccionadas por su gran poder aromático. Son adecuadas tanto para los profesionales más exigentes como para los aficionados más exigentes.

Aspecto: Vaina grasosa, aceitosa, brillante y flexible, **NO SPLIT**
Olor y sabor: vainilla toque chocolate, intensa y afrutada.
Uso: En Infusión, Cremas, Pastelería, Helados, Yogur, Recetas saladas y dulces.

Envasado:
envasado al vacío en sobres transparentes de PET ALIMENTARIO, por 250 g. o otros.

Consumir antes:
en su bolsa de vacío: 24 meses.

Consejo:
Ventile las vainas de vainilla (mínimo 30 minutos) al abrir el sobre envasado al vacío. Almacene fuera de la luz solar directa y lejos de una fuente de calor. Abra las bolsas cuando las necesite.



MADE IN MADAGASCAR



Planteur - Affineur depuis 1924



Vainilla Polvo completa Agricultura Biológica Certificación AB o Agricultura Convencional

El Polvo de Vainilla **LAVANY** Completo se compone únicamente de vainas enteras (no exhaustas) de **Vanilla Bourbon de Madagascar**, variedad Planifolia especialmente refinadas y secadas para este uso.

Para la obtención de este polvo hemos optado por la tecnología de molienda en frío a muy baja temperatura permitiendo la conservación total de las cualidades aromáticas y gustativas de la Vainilla:

- sin calentamiento durante la molienda
- ausencia de oxidación
- homogeneidad del polvo obtenido y tamaño de partícula regular (500 µ).

Combina perfectamente con todas las preparaciones.

Olor y sabor: Vainilla amaderada y especiada

Uso: en Infusión, Crema, Pastelería, Helados, Chocolate, Recetas saladas y dulces

Envasado:

envasado al vacío en sobres transparentes de PET ALIMENTARIO, por 250 g o otros.

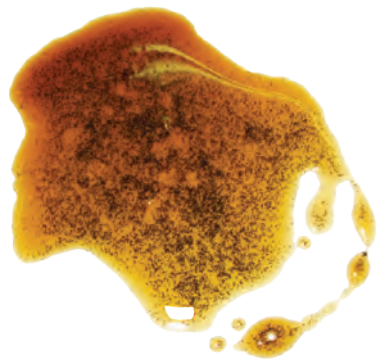
Consumir antes:

en su bolsa de vacío: 24 meses.

Consejo:

Airee las vainas de vainilla (mínimo 10 minutos) al abriendo la bolsa de vacío.

MADE IN FRANCE



Extractos líquidos de Vainilla Agricultura Biológica Certificación AB o Agricultura Convencional

Los Extractos Líquidos de Vainilla **LAVANY** se preparan únicamente con Vainilla Bourbon de Madagascar, variedad Planifolia especialmente refinada para este uso, sin alcohol, con semillas de Vainilla.

La concentración equivale a **200 o 400 gramos** de vainas de Vainilla por litro de extracto líquido.

Ingredientes: Jarabe de azúcar de remolacha, oleoresina pura de vainilla Bourbon de Madagascar (28 x), caramelo (azúcar - agua), vainas de Vainilla, sin adición de productos químicos ni potenciadores del sabor

Opcional: Los extractos líquidos de **Vainilla LAVANY** se pueden preparar sin semillas.

Olor y sabor: Vainilla y caramelo

Uso: Helado, Nata, Pastelería, Yogur

Envasado:

En botella de PET de color ámbar alimentario, de un litro de capacidad, con su tapón de rosca hermético para una larga vida útil.

Entrega: Por 1 litro o en cajas de 6 x 1 litro

Consumir antes: En su botella cerrada: 24 meses,

en su botella abierta: 12 meses

Instrucciones de uso: Agite la botella antes de cada uso, las semillas de Vainilla se depositan de forma natural en el fondo.

MADE IN FRANCE





Perlas de Vainilla

PREPARACIÓN AROMATIZANTE PARA HELADOS Y PASTELERÍA

Las PERLAS Vainilla **LAVANY** es el resultado de una mezcla de nuestras semillas de Vainilla NO exhausta y el concentrado de Vainilla Bourbon de Madagascar - Oleoresina.

Esta preparación se presenta en forma de pasta negra suave lista para usar. Simple y fácil de usar, las Perlas de Vainilla se puede agregar a su receta sola o además de Vainas o Extractos líquidos o incluso Vainilla en polvo, como **potenciador del sabor**.

Por su composición original, las Perlas de Vainilla también aporta una fuerte presencia de semillas negras en las preparaciones.

Presentación:

en tarro de PET ALIMENTARIO con tapón de rosca, por **500 g.** o otros

Consumir antes:

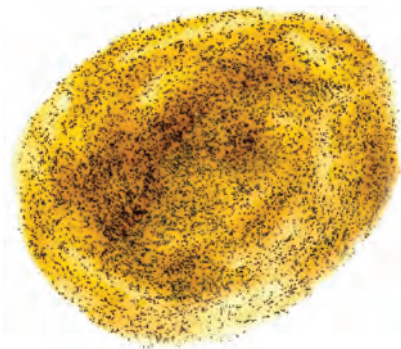
en su tarro herméticamente cerrado: 24 meses.

Consejo :

Almacene fuera de la luz solar directa y lejos de una fuente de calor.

La pasta de **Perla Vainilla LAVANY** está preparada para Productos alimentarios.

MADE IN FRANCE



Pasta de Vainilla

PREPARACIÓN AROMATIZANTE PARA HELADOS Y PASTELERÍA

La Pasta de Vainilla **LAVANY** se prepara únicamente con Vainilla Bourbon de Madagascar, una variedad de Planifolia especialmente refinada para este uso, **sin alcohol**.

Ingredientes: Azúcar invertido, jarabe de glucosa, aroma natural, Vainilla Bourbon de Madagascar (2,5%), colorante natural: betacaroteno (E160a), con los puntos negros del polvo agotado.

Puede contener trazas de nueces, huevos y leche.

Dos envases:

- en tarro de PET ALIMENTARIO, con su tapa hermética para un almacenamiento prolongado, con un peso neto de **1.250 kg**
- en un frasco de vidrio, con su tapa metálica hermética para un almacenamiento prolongado, con un peso neto de **125 g**

Entrega:

por **1 tarro** o en **cajas de 6 tarros**.

Consumir antes:

en su envase hermético: 24 meses, en su frasco abierto: 12 meses.

Consejos de uso:

Mezclar antes de usar.

Guardar alejado de la luz directa del sol y lejos de una fuente de calor.

La Pasta de Vainilla **LAVANY** está preparada para productos alimenticios.

MADE IN SPAIN

LOS PRODUCTOS



Kit Vainilla Gourmet

EXPOSITOR GOURMET 3 lados giratorios en formato A4

Presenta los **4 productos** principales de la gama de **Vanille LAVANY**.

- 2 vainas de **Vainilla ecológicas**, peso neto **8 g**, longitud **17 cm** en tubo de vidrio
- 50 ml de **Extracto Natural Líquido Aroma** 200g / litro en frasco y en blister
- 15 g de **Vainilla Orgánica Pura en Polvo** en sobre de aluminio PET.
- Varios **medios de comunicación**

Cada producto puede reabastecerse por separado.

- Este expositor compacto encontrará fácilmente su lugar en su mostrador.
- Los 4 productos están listos para ser exhibidos en envases bonitos, sin ninguna manipulación.

Hoy en día, cada vez más consumidores se preocupan por su bienestar y buscan productos buenos y saludables para su dieta.

Al convertirse en Revendedor de nuestras Vanillas de excelente calidad, de **Agricultura Ecológica**, de un solo proveedor, de un terreno identificado, se convierte en actor de esta nueva distribución " **del productor al consumidor** ". También está diversificando sus fuentes de ganancias.

- Comparta y afirma con sus Clientes su enfoque cualitativo eligiendo **una fuente confiable de suministro de cortocircuito**.
- Vayan juntos y ayuden a **una familia de productores de Vainilla en Madagascar**.

MEDIOS DE COMUNICACIÓN incluidos en el Kit Básico

- 50 folletos y 1 pegatina para ventana...

Te beneficiarás de una visibilidad adicional.



Recargas para el Kit Vainilla Gourmet

Cada juego de 20 recargas se puede vender por separado.



20 recargas



20 recargas



25 recargas



20 recargas

MADE IN FRANCE





Bernadette RAZANANY, Gerente - Ets RANJA

Ets. RANJA

en Betavilona y en Antalaha Madagascar



SABER-HACER
100 años de tradición



Amédée BOTRA, Director Técnico



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



« Go » Hongrie BOTRA, Responsable d'exploitation



El equipo de refinación en nuestra estación de refinación de Manambato en Antalaha - Madagascar.

Febrero 2024 - Las marcas Vanille LAVANY y Ets RANJA son marcas registradas.



La sociedad **Ets. RANJA - N° Plantación E-JSH** es una estructura familiar de productores en Madagascar,



Vanille LAVANY es la marca de comercialización gestionada por MADAGASCAR TASTES SL en España.



<https://vanillelavany.com>



Vuestro contacto:
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 - Skype: soniasosatuneu



<https://vanillelavany.com>