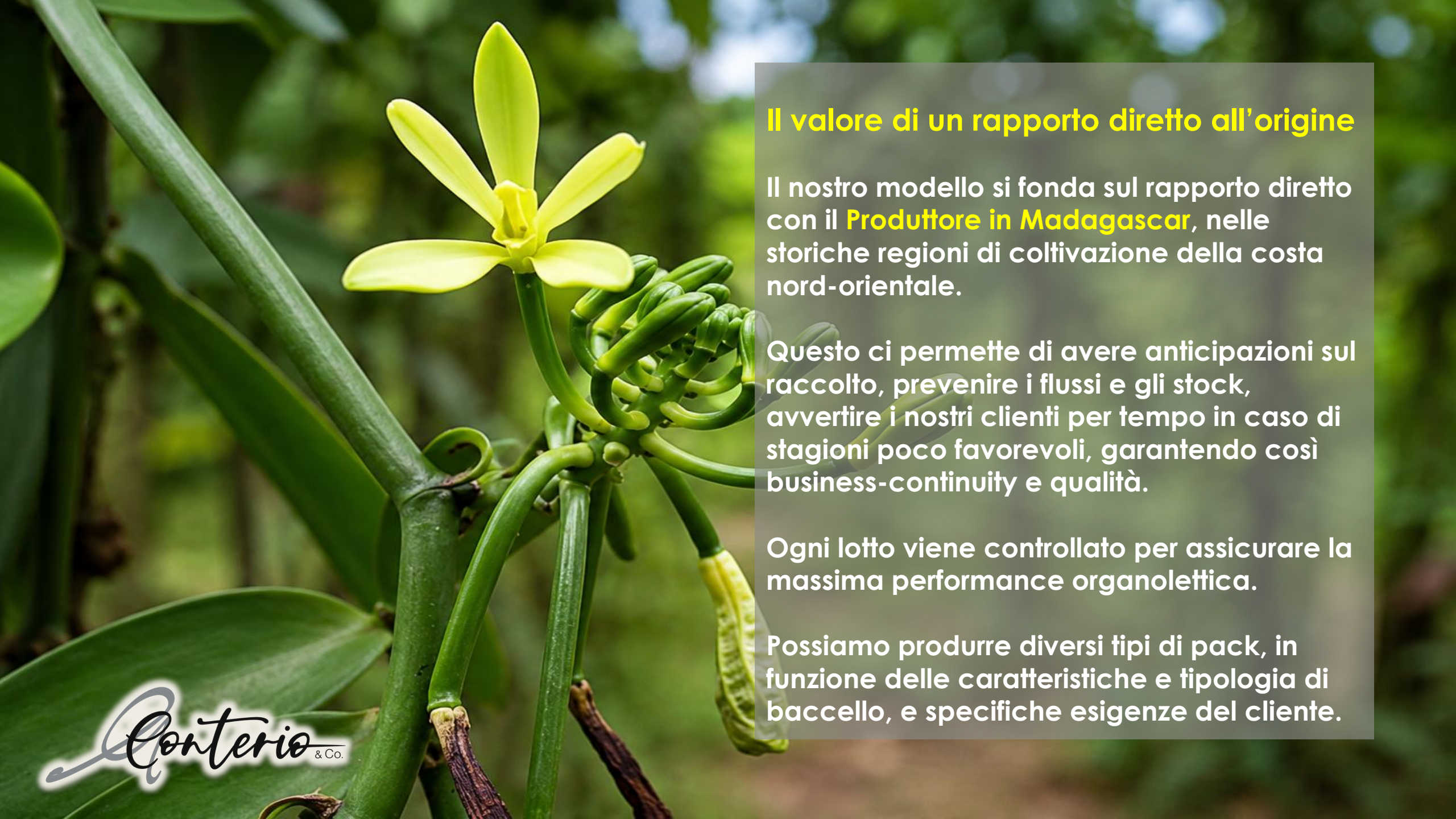




Conterio & Co.

Filiera VANIGLIA - Madagascar



Il valore di un rapporto diretto all'origine

Il nostro modello si fonda sul rapporto diretto con il **Produttore in Madagascar**, nelle storiche regioni di coltivazione della costa nord-orientale.

Questo ci permette di avere anticipazioni sul raccolto, prevenire i flussi e gli stock, avvertire i nostri clienti per tempo in caso di stagioni poco favorevoli, garantendo così business-continuity e qualità.

Ogni lotto viene controllato per assicurare la massima performance organolettica.

Possiamo produrre diversi tipi di pack, in funzione delle caratteristiche e tipologia di baccello, e specifiche esigenze del cliente.

Vaniglia Red Beans Extraction Grade

La qualità RED (o Rouge) extraction grade è disponibile con bacca intera, split o cuts su richiesta.

Il baccello si presenta più “asciutto” con una percentuale di umidità mediamente bassa e con un alto contenuto di vanillina: ottima prestazione organolettica che rende questa tipologia di bacca la soluzione perfetta per liquoristica ed estrattori.



Conterio & Co.

Vaniglia Bourbon Gourmet (Bacelli Interi)

La nostra vaniglia Bourbon di tipo Gourmet è solitamente utilizzata per la pasticceria professionale, l'alta ristorazione, la gelateria artigianale, le monoporzioni per Horeca e Gdo.

I bacelli si presentano neri, spessi, lucidi, flessibili. Le note organolettiche sono calde, con un fondo di cioccolato, morbide e persistenti.

Sono disponibili diverse lunghezze, dalla 13 cm fino alla 18-22 cm, per permettere all'utilizzatore di scegliere la soluzione più adatta alle proprie esigenze.

Bacca	Caratteristiche e applicazioni
13-15 cm	Lunghezza moderata, facilmente confezionabile, ottima performance organolettica. Ristorazione, horeca, gdo.
16 - 18 cm	Lunghezza media, funzionale a più applicazioni, ottima performance organolettica. Pasticceria, gelateria, rivendita monoporzioni, gdo.
18 - 22 cm	Bourbon d'eccellenza di ottima resa organolettica e visiva, con altissima percentuale di caviale all'interno della bacca dovuta alle buone dimensioni.

Conterio & Co.

Vaniglia in polvere GRADO AA

La Polvere di Vaniglia Grado AA è ottenuta esclusivamente dalla macinazione di baccelli interi essiccati e selezionati: ingrediente in purezza 100% vaniglia del Madagascar.

Perché sceglierla:

- > Pronta all'uso, facilmente conservabile. Permette di standardizzare facilmente il dosaggio e il profilo sensoriale in ricetta
- > E' doppiamente funzionale, come testimone e come nota aromatica completamente naturale
- > Ha una buona granulometria che ne facilita l'utilizzo nelle basi gelato, nelle miscele e nelle preparazioni di pasticceria



Conterio & Co.

Polvere da bacca esausta

La polvere di vaniglia esausta è un ingrediente prettamente funzionale, comunemente usato come testimone e, al contrario della polvere di grado AA, è totalmente o parzialmente priva di aroma. Abbiamo a disposizione in gamma due diversi *grade* che ci permettono di andare incontro alle varie esigenze settoriali.

Le nostre polveri esauste non contengono blend di diverse origini, ma sono ottenute da 100% vaniglia Madagascar.



Conterio & Co.

Estratto di Vaniglia no-alcohol

Estratto puro di vaniglia del Madagascar, in concentrazione 250g/lit, alcohol free. Perfetto per tutti i tipi di preparazioni e di esigenze, dall'industria alla pasticceria e gelateria artigianale.

La concentrazione 250/lit permette di ottimizzare il dosaggio in ricetta ed ottenere la massima resa organolettica sul prodotto finito. Sentore aromatico tipico, caldo, rotondo e persistente.

Conterio & Co.

Resp.le
Filiera VANIGLIA Madagascar

Dr.ssa Giordana Pagliarani
Product Manager



Sali
Spezie
Preparazioni aromatiche
Consulenze tecniche

www.conterioandco.com
www.conteriofoodlab.com

CONTERIO & Co. srl - Uffici/Produzione/Depositi
Via Domodossola 29 - 10099 - San Mauro Torinese
tel. 011 8005449 - online@conterioandco.com

Sede legale
Via Magenta 35 10128 Torino
p. iva/c.f. 10692670010 - SDI 174KED

