



Communiqué, 20 novembre 2024

Sébalcé étoffe son offre de vanille Bourbon avec 2 nouvelles références

A chaque chef sa vanille ! Sébalcé, la marque française spécialiste des ingrédients et produits aromatiques, l'a bien compris. Afin de répondre aux différents usages des pâtisseries, la marque décline, la vanille Bourbon sous toutes ses formes !

En plus de son Extrait avec Grains et de sa Gousse 14-16 cm, seront désormais disponibles une nouvelle Pâte avec Grains ainsi qu'une nouvelle taille de Gousse (16-20 cm) qualité Noire Gourmet. Toutes permettant l'appellation si recherchée « à la Vanille Bourbon ».



La Pâte de Vanille Bourbon avec Grains : richesse aromatique et praticité

C'est toute la richesse de la vanille Bourbon que Sébalcé a concentré dans une pâte qui offre les notes riches et intenses de cette vanille si charismatique.

Pratique à utiliser, cette vanille en pâte **se dose simplement à la cuillère, sans infusion préalable, et s'incorpore directement dans les préparations sans les liquéfier**. Elle résiste à la cuisson et à la surgélation.

Les nombreux grains de vanille apportent un rendu visuel très qualitatif, identique à l'utilisation de la gousse.

Elle est idéale en pâtisserie pour aromatiser les crèmes (pâtisseries, anglaises, chantilly, ...), les mousses ou les masses à cuire ainsi que les glaces.

Informations pratiques

Sans colorants, sans arômes artificiels, sans caramel

Pot de 450 g refermable

Dosage recommandé : 10 à 20 g/kg.

DLUO : 2 ans



Les Gousses de Vanille Bourbon Noire Gourmet 16-20 cm : charnues et faciles à fendre

Sébalcé ajoute à sa collection de vanille Bourbon Noire Gourmet originaire de Madagascar, une nouvelle taille, plus longue, recherchée par les pâtissiers. **Elle offre un profil aromatique aux notes caramélisées, boisées et épicées. Ses longues gousses noires charnues et souples sont faciles à fendre et à travailler.**

Son parfum envoûtant si singulier en fait une vanille très prisée des pâtissiers, des chocolatiers et des chefs. Elle est présentée en pot refermable pour une conservation optimale de sa souplesse et de sa fraîcheur.

Informations pratiques

Gousses de 16-20 cm.

Pot refermable de 150 g

DLUO : 36 mois

Sébalcé est la marque française spécialiste des ingrédients et produits aromatiques, colorants et gélifiants. Chaque gousse de vanille, chaque arôme subtil et chaque pâte aromatique distinctive, fruits d'un savoir-faire depuis 1966, permettent aux pâtissiers de transformer chaque création en une aventure sensorielle inoubliable pour leurs clients.

Sébalcé est une marque de CONDIFA.

Information et recettes

