

VANILLE

L'ART DE LA VANILLE SE CULTIVE AUSSI EN BRETAGNE !



La gamme Vanille de Bretagne s'enrichit de nouvelles déclinaisons culinaires

Après le lancement des premières gousses de vanille 100 % bretonne en 2025, la Vanille de Prince de Bretagne élargit son offre au printemps 2026 avec une nouvelle gamme d'ingrédients culinaires : poudre de vanille, sel à la vanille et sucre vanillé.

Transformés dans les Côtes-d'Armor, au plus près de la culture, ces produits sont élaborés à partir de gousses entières de vanille bretonnes valorisées grâce à un séchage maîtrisé, un broyage et un mélange avec des ingrédients spécialement sélectionnés.

Contrairement aux alternatives industrielles souvent issues de vanille épuisée (c'est-à-dire que la gousse a déjà été utilisée une première fois), la poudre de vanille de Bretagne utilise des gousses entières, séchées et broyées, permettant de préserver toute la richesse aromatique de la vanille. Ce qui leur confère une intensité naturelle en vanilline beaucoup plus forte, une couleur brun profond et la présence visible de marqueurs de vanille.

Déclinée en sel et en sucre, la poudre de vanille de Bretagne ouvre la voie à deux assaisonnements d'exception, où la pureté aromatique de la gousse entière sublime aussi bien les recettes salées que sucrées.

Le sel à la vanille associe ainsi sel de Guérande et poudre de vanille, tandis que le sucre vanillé est réalisé à partir de sucre roux et de poudre de vanille.



Commercialisée par Cotacoop et prochainement proposée sur la boutique en ligne Hénaff & Co, la gamme Vanille de Bretagne s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux chefs, pâtisseries, épicerie fines et professionnels de l'alimentaire.

Formats disponibles :

- Poudre de vanille (10 g en tube en verre et en 50 g et 200 g en sachet zip) – 10 g = environ 3 gousses entières - 50 g : environ 13 gousses entières - 200 g : environ 50 gousses entières.
- Sel à la vanille (70 g et 250 g en sachet zip)
- et sucre vanillé (70 g et 200 g en sachet zip).

<https://www.princedebretagne.com/nos-legumes/vanille-de-bretagne>

