



The  
Vaniglia

WAY



DISARONNO®  
— INGREDIENTS —

**Avec ses origines mystérieuses et sa longue histoire, la vanille offre un voyage sensoriel unique. Des douceurs raffinées aux parfums envoûtants, elle se prête à une vaste gamme d'utilisations, enrichissant chaque expérience gastronomique et olfactive.**

**Nous vous guiderons à travers un assortiment exclusif de produits de vanille de haute qualité qui capturent toute l'essence de cette épice extraordinaire.**

**Nous sommes enthousiastes à l'idée de partager avec vous notre passion pour la vanille et de vous présenter des produits qui éveillent les sens et satisfont les palais les plus raffinés.**

**Découvrez la vanille dans toutes ses nuances et laissez-vous inspirer par son élégance intemporelle.**

# HISTOIRE

La vanille possède une histoire fascinante et ancienne dans son utilisation alimentaire.

## Des Totonagues aux Aztèques

Originaires du Mexique, la vanille fut découverte par les Totonagues, un peuple indigène qui habitait la région il y a plusieurs siècles. Ils la cultivaient pour l'utiliser dans leurs préparations culinaires et comme offrande aux dieux. Elle fut ensuite introduite aux Aztèques, qui apprécièrent sa saveur et reconnurent ses propriétés aromatiques. Montezuma, le dernier empereur aztèque, est souvent associé à une boisson inhabituelle à base de chocolat et de vanille, qu'il aurait consommée pour ses vertus aphrodisiaques.

XV<sup>e</sup> siècle

XVI<sup>e</sup> siècle

## Les premiers succès

Lorsque les Espagnols conquièrent l'Empire aztèque au XVI<sup>e</sup> siècle, ils apportèrent la vanille en Europe, où elle devint rapidement une délicatesse prisée par la noblesse. Cependant, son succès ne fut pas immédiat, car la plante de vanille nécessitait un environnement très spécifique pour prospérer, et sa pollinisation demeura un mystère jusqu'à la découverte du rôle essentiel des abeilles mellifères mexicaines et des mélipones, des abeilles particulières dépourvues de dard.

## Diffusion et popularité

Ce n'est qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, grâce à une méthode de pollinisation artificielle développée sur l'île de La Réunion (alors connue sous le nom de Bourbon), que la culture de la vanille devint plus répandue. Cela permit de rendre la vanille accessible à plus grande échelle et d'en accroître la popularité dans le secteur alimentaire.

XIX<sup>e</sup> siècle

Aujourd'hui

## Un ingrédient iconique

Aujourd'hui, la vanille est utilisée dans le monde entier dans une large variété de préparations alimentaires, des desserts aux boissons, et s'est imposée comme l'une des épices les plus appréciées et reconnaissables. Son histoire riche et captivante a contribué à en faire un ingrédient emblématique de la cuisine mondiale.

# LE PROCESSUS DE TRANSFORMATION DE LA VANILLE

La production de vanille est un processus long et complexe qui demande patience et soin. Elle est obtenue à partir des fruits d'une orchidée du genre *Vanilla*. Voici un aperçu des étapes principales:

## Pollinisation

La plante produit des fleurs, mais la fécondation naturelle est complexe et souvent inefficace sans l'aide de pollinisateurs spécifiques. Dans les régions traditionnelles de culture comme Madagascar, la pollinisation est généralement effectuée à la main, à l'aide d'un petit bâton ou outil similaire.

## Formation des gousses

Après la fécondation, la fleur se transforme en une longue capsule verte appelée "gousse" de vanille. La plante requiert des conditions climatiques particulières : chaleur, humidité et sol adapté.

## Maturation

Les gousses mettent plusieurs mois à mûrir, période durant laquelle elles développent leur arôme et saveur caractéristiques. Elles nécessitent des soins constants : irrigation régulière et protection contre les parasites.

## Récolte

Quand elles atteignent la maturité, les gousses sont récoltées à la main. La cueillette a lieu lorsque longueur et couleur sont optimales. Des gousses immatures ou trop mûres peuvent compromettre la qualité.

## Échaudage

Après la récolte, les gousses subissent un traitement thermique appelé échaudage. Elles sont immergées dans de l'eau chaude afin d'arrêter la croissance et de déclencher la fermentation.

## Séchage

Les gousses échaudées sont séchées au soleil le jour et enveloppées dans des couvertures la nuit.

Ce processus, qui peut durer plusieurs semaines, contribue à développer l'arôme distinctif.

## Affinage et classement

Après séchage, les gousses mûrissent dans des caisses hermétiques, puis sont classées selon leur qualité, longueur et aspect.

## Conditionnement

Enfin, la vanille est conditionnée en gousses entières, extraits liquides ou autres formes, prête à être utilisée dans les secteurs alimentaire, cosmétique et pharmaceutique.

# LES PRINCIPALES VARIÉTÉS DE VANILLE

La vanille est produite dans plusieurs régions du monde, chacune apportant des caractéristiques organoleptiques uniques.

## Vanille de Tahiti

### **Origine**

Polynésie française, surtout Tahiti

### **Caractéristiques**

Profil floral et fruité, avec des notes d'anis et de fleurs. Moins riche en vanilline que d'autres variétés mais très distinctif.

## Vanille des Comores

### **Origine**

Comores (océan Indien)

### **Caractéristiques**

Proche de la vanille de Madagascar mais parfois plus intense, avec des notes chocolatées et épicées. Arôme riche et doux, vanilline marquée.

## Vanille de Madagascar (Vanille Bourbon)

### **Origine**

Madagascar

### **Caractéristiques**

Arôme doux, crémeux et enveloppant. Profil complexe avec des notes de chocolat, caramel et une touche fruitée.

## Vanille du Mexique

### **Origine**

Mexique

### **Caractéristiques**

Fragrance légèrement épicée, avec des notes boisées et parfois une touche d'amande. Grande complexité aromatique.

## Vanille d'Ouganda

### **Origine**



















Ouganda

### **Caractéristiques**

Parfum riche et chaleureux, avec des notes de cacao, tabac et bois. Très concentrée en vanilline, saveur complexe.



# NOS PROPOSITIONS

CODE	NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION	COULEUR	GOUSSES	ŒUF
 8605	VANILLE BLANCHE ALL NATURAL	Pâte de vanille totalement naturelle. Donne une couleur claire avec poudre de gousse.	Non	Oui	Non
 8645	VANILLE ALL NATURAL	Pâte de vanille aux arômes naturels, avec jaune d'œuf et gousses.	Oui	Oui	Oui
 8643	VANILLE 30	Pâte concentrée avec gousses finement moulues, contient jaune d'œuf et colorants naturels.	Oui	Oui	Oui
 8637	VANILLE 92 FILTRÉE	Pâte au goût inimitable de vanille Bourbon.	Oui	Non	Oui
 8639	VANILLE 92	Pâte Bourbon à forte teneur en gousses moulues.	Oui	Oui	Oui
 8642	VANILLE LAB	Pâte Bourbon avec une subtile note d'agrumes, riche en gousses moulues.	Oui	Oui	Oui
 8602	VANILLA JASMINE YELLOW	Pâte sans alcool ni œufs, avec gousses.	Oui	Oui	Non
 7549	EUROSTELLA VANILLE 100	Préparation en poudre pour bases jaunes et glaces à la vanille crémeuse.	Oui	Non	Non
 5133	LIOGEL VANILLE JAUNE	Préparation complète en poudre pour glace à la vanille jaune typique.	Oui	Non	Non
 219386	PASTA VANILLE EXPO	Pâte Bourbon jaune paille avec poudre de gousse. Contient œuf.	Oui	Oui	Oui
 2G9336	VANILLE BOURBON	Pâte Bourbon jaune paille avec poudre de gousse. Contient œuf.	Oui	Oui	Oui
 219356	VANILLE BOURBON NATUR	Pâte Bourbon 100% naturelle, jaune clair, au goût délicat, floral et cacaoté.	Oui	Oui	Oui
 219276	VANILLE TAHITI	Pâte blanche typique, avec poudre de gousse.	Non	Oui	Non
 201079M	VANILLÉE BLANCHE	Pâte transparente pour caractériser la glace.	Non	Non	Non
 219366	VANILLE AROMA PASTE	Pâte aromatisante à la vanille, couleur jaune. Contient œuf.	Oui	Oui	Oui
 13PGC0064	VANILLE AURORA	Pâte goût vanille.	Oui	Oui	Oui
 13PGC0053	VANILLE GOUSSES N.A	Arôme vanille sans alcool.	Oui	Oui	Oui
 13PGC0092	VANILLE FREE EGG	Sans œufs, de couleur jaune, entièrement végétale	Oui	Non	Non



# BIENFAITS DE LA VANILLE

*Saviez-vous que la vanille possède une multitude d'utilisations ?*

**Aromatisation naturelle:** utilisée dans les gâteaux, biscuits, crèmes, glaces. Ajoute profondeur et complexité.

**Substitut du sucre:** son arôme permet de réduire l'ajout de sucre.

**Cuisine salée:** surprend agréablement dans des sauces à base de viande ou vinaigrettes.

**Boissons:** ingrédient apprécié dans le café, le thé, les cocktails, les smoothies.

**Accompagnement de fruits:** sublime la fraises, la pêches, l'ananas, en sirops, sauces ou crèmes.

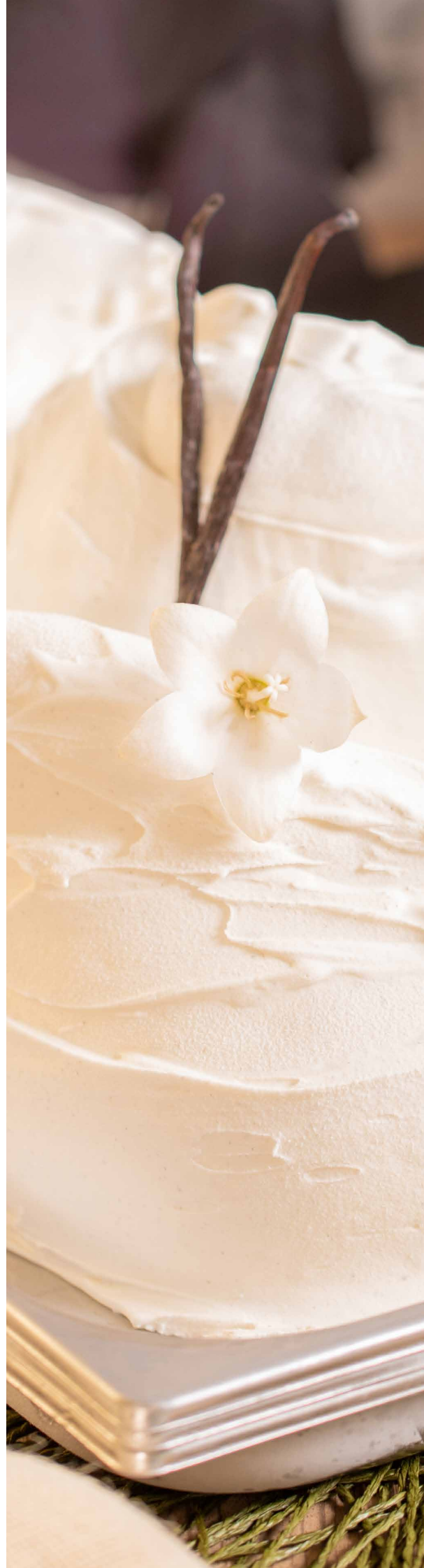
## CURIOSITÉS SUR LA VANILLE DANS L'ALIMENTATION

**Extraction:** l'essence de vanille est obtenue en faisant macérer les gousses dans l'alcool.

**Classement:** les gousses sont classées par longueur et qualité, les plus longues et grasses étant jugées supérieures.

**Vanille Bourbon:** appellation de la vanille de Madagascar, provenant de l'ancienne colonie française de Bourbon (aujourd'hui la Réunion).

**Usage mondial:** ingrédient fondamental dans de nombreuses cuisines, de l'Europe à l'Asie.





**DISARONNO®**  
— INGREDIENTS —

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - [www.disaronnoingredients.com](http://www.disaronnoingredients.com) - [info@disaronnoingredients.com](mailto:info@disaronnoingredients.com)