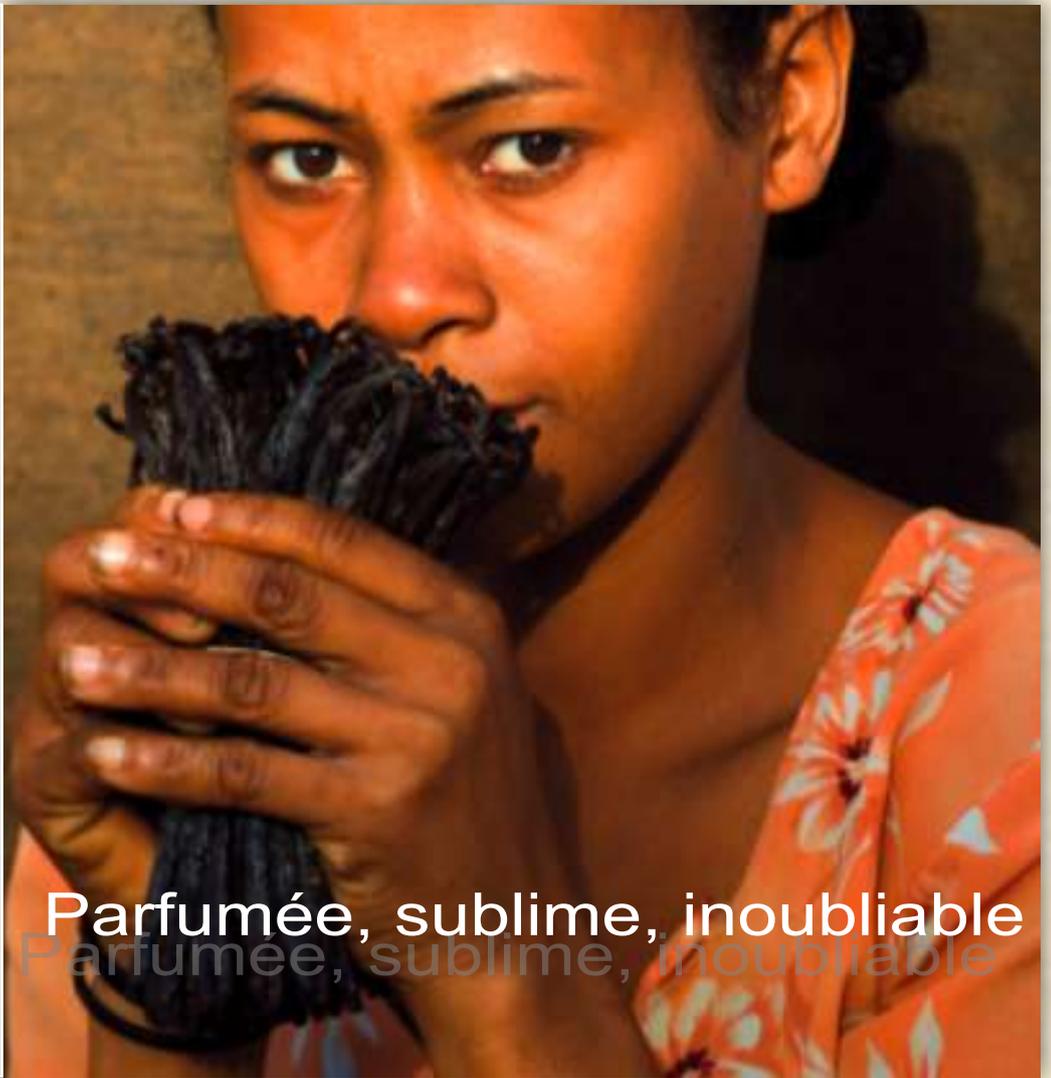


Catalogue professionnel

VANILLA

2024



Parfumée, sublime, inoubliable
Parfumée, sublime, inoubliable

Notre sélection de vanille bourbon
de Madagascar.

MADANEGOCE CONCEPT

7 Rue Île de France

Tamatave 208

MADAGASCAR

Tel +261 381 11 361

+33 652 36 77 03

+33 695 17 66 33

madanegoceconcept@gmail.com

PRESENTATION

MADA NEGOCE CONCEPT est une entreprise dont le siège se situe à Tamatave, Madagascar.

Nous sommes spécialisés dans la collecte de vanille directement au producteur, nous transformons également de la vanille verte en vanille noire sèche par un procédé traditionnel.

Notre vanille est naturelle, sélectionnée, et récoltée à bonne maturité.

Notre vanille est cultivée biologiquement sans engrais et sans pesticides tout en respectant le développement complet et respect du processus de transformation.

Nous collectons et vendons notre vanille et celle de producteurs locaux, afin d'assurer une meilleure qualité du produit et un meilleur suivi tout en ayant des prix compétitifs.

Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos questions

EXPORT MANAGER

Mr Jacques Fabrice MARIMBOLA

Mr Roy MFONDOUM

	Vanille noire gourmet
Longueur	Supérieure à 16cm
Taux de vanilline minimum %	1.8% à 2.4%
Taux d'humidité	30 à 35
Couleur	Noire
Qualité disponible	Fendue ou non fendue
Classification	Qualité pure premium
Nom scientifique	Bourbon
Qualité de production	BIO
Packaging de conservation	Carton de 25 Kg 5 sacs sous vide de 5 Kg Bottillons

Une vanille d'exception.

*La vanille noire de Madagascar est réputée pour être la meilleure au monde. Souple, charnue et aux effluves chocolatés, cette vanille est depuis toujours une référence mondiale dans le monde de l'agroalimentaire. Les Européens et les japonais sont les plus gros consommateurs de cette **vanille Gourmet***





La vanille noire premium entre 13 et 16 cm

	Vanille noire premium
Longueur	Entre 13 et 16 cm
Taux de vanilline	1.8 à 2.4
Taux d'humidité	30 à 35
Couleur	Noire
Qualité disponible	Fendue ou non fendue
Classification	Qualité premium
Nom scientifique	BOURBON
Qualité de production	BIO
Packaging de conservation	Carton de 25 Kg 5 sacs sous vide de 5 Kg Bottillons





La vanille cuts moins de 13 cm

	Vanille cuts
Longueur	Moins de 13 cm
Taux de vanilline	1.0 à 1.8
Taux d'humidité	20 à 25
Couleur	Noire
Qualité disponible	Fendue et non fendue
Classification	Basic
Nom scientifique	Bourbon
Qualité de production	bio
Packaging de conservation	Carton de 25 Kg 5 sacs sous vide de 5 Kg
Option	Nous pouvons découper la vanille ou la laisser en frac selon la demande du client ou mise en bottillons

La vanille cuts

La vanille Cuts est la qualité le plus simple et la moins travaillée. Elle rassemble l'ensemble des vanilles n'entrant pas dans les deux catégories précédentes, notamment à cause d'une longueur inférieure à 13 cm. Son taux de vanilline est généralement plus faible mon son utilisation reste néanmoins très prisée par les industriels, grâce a un prix d'achat très attractif. A noter que les cuts vendus par MADA NEGOCE CONCEPT, peuvent être découpé ou non découpé aux choix.

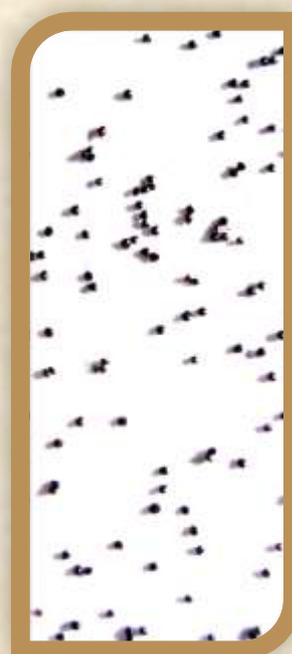


Va nille cuts en vrac

Va nille cuts découpée



	Grain de vanille
Granulométrie	Moins de 300 microns
Taux de vanilline (%)	
Taux d'humidité (%)	5 à 10
Couleur	Noire
Qualité disponible	Qualité standard
Classification	Grain de vanille
Nom scientifique	Grain de vanille issue de la vanille Bourbon
Qualité de production	Bio
Packaging de conservation	Poudre sous vidée Carton de 25 Kg 5 sacs sous vide de 5 kg



Le marqueur visuel par excellence

Les graines de vanille servent uniquement de marqueur visuel a vos produits. Elles sont récupérés après extraction et tamisée afin d'avoir une qualité uniforme.

A usage industriel, ce produit permettra de donner une impression de vanille naturelle aux produits finis



	Poudre de vanille
Granulométrie	400 microns
Taux de vanilline (%)	1.2 à 2.0
Taux d'humidité	5 à 10
Couleur	Marron
Qualité disponible	Poudre provenant de la vanille bourbon, mixée puis finement tamisée
Classification	Poudre de vanille Bourbon
Nom scientifique	Poudre provenant de la vanille Bourbon
Qualité de production	BIO
Packaging de conservation	Poudre sous vidée Carton de 25 Kg 5 sacs sous vide de 5 kg



La vanille simple d'utilisation.

Notre poudre naturelle de vanille est réalisée à partir de vanille spécialement sélectionnée pour ses qualités olfactives. L'ensemble de la gousse est pulvérisée et broyée sans rien n'y ajouter. Résultat : une odeur incomparable de vanille prête à l'utilisation pour vos recettes industrielles ou artisanales.



Un produit d'exception :

Le caviar de vanille est un produit exclusif de MADA NEGOCE CONCEPT.

*L'intérieur de la gousse est minutieusement retiré à la main afin de vous offrir **le meilleur de l'arome**. Vous avez ainsi le cœur de la gousse prêt à l'emploi. De plus pour les consommateurs importants de gousse de vanille, nous ne payer plus le poids de la gousse mais uniquement ce qui donne tout l'arome a vos produits*



Propriété du Caviar de vanille

Taux de vanilline :

2.0 à 2.2%

Taux d'humidité:

35%

Packaging :

Carton de 10 Kg

10 sacs sous vide de 1 Kg



Vanille découpée (issue de la vanille premium)

	Vanille premium découpée
Longueur (Cm)	Vanille premium découpée en morceaux de 1 a 4 cm
Taux de vanilline (%)	1.9
Taux d'humidité	30 à 35
Couleur	Noire
Qualité disponible	découpée
Classification	Qualité premium
Nom scientifique	Bourbon
Qualité de production	bio
Packaging de conservation	Carton de 10 kg 10 sachets sous vide de 1 kg



La vanille premium découpée en morceaux.

*Cette vanille proviens de la vanille entre 13 et 15 cm, nous l'avons découpée pour satisfaire nos clients qui recherchent de **la vanille de bonne qualité tout en souhaitant diminuer leur couts de reviens** et dont l'apparence visuel du produit n'a peu d'importance (cake...)*

*Cette vanille est vendue un peu moins chère que les autres vanilles mais **possède les mêmes caractéristiques organoleptique que la vanille noire.***

Vanille rouge (type US et TYPE UE)

	Vanille rouge Type US	Vanille rouge Type UE
Longueur (Cm)		
Taux de vanilline (%)	1.2 à 2.2	1.2 à 2.2
Taux d'humidité (%)	18 à 22	22 à 24
Couleur	Rouge	Rouge
Qualité disponible	Vanille fendue ou non fendue	Vanille fendue ou non fendue
Classification	Rouge « type US »	Rouge « type UE »
Nom scientifique	Bourbon	Bourbon
Qualité de production	bio	bio
Packaging de conservation	Carton de 25 Kg 5 sous vide de 5 Kg, bottillon	Carton de 25 Kg 5 sous vide de 5 Kg, bottillon



Longueur disponible (Cm)	Toutes longueurs à partir de 13 jusqu'à + 16
Taux de vanilline (%)	1.8 a 2.4
Taux d'humidité	35 à 40
Couleur	Noire
Qualité disponible	Vanille premium qui a été découpée en morceaux
Classification	Qualité premium
Nom scientifique	Bourbon
Qualité de production	bio
Packaging	Carton de 25 Kg / 5 sous vide de 5 Kg / Bottillon



La vanille noire pure premium pour le marché japonais

Une vanille d'exception, bien qu'elle diffère des caractéristiques de séchage de la vanille noire. Cette vanille est beaucoup plus grasse et charnue.

Une gousse de 18 cm pèse entre 5,6 et 5,85 g. cette vanille est souple brillante aux effluves chocolatés.

Son taux de vanilline est très élevé.

En visualisant ces photo vous pourrez constatez le calibre beaucoup plus gros de cette vanille



Packaging

Packaging proposés :

Packaging Standard :

500 to 5 000 kg

Packaging pour les petites quantités :

10 Kg

50 Kg

100 Kg

250 Kg



Certificat phytosanitaire

Le certificat phytosanitaire indiquant que le nos produits se trouvant dans le carton d'expédition sont jugés conforme a la réglementation phytosanitaire en vigueur dans le pays importateur sera inclus dans le carton d'expédition ainsi que le certificat d'origine.

Note

Pour les échantillons nous enverrons uniquement un certificat phytosanitaire



Expédition aérienne

Les compagnies aériennes présentes à Madagascar :

AIR France

AIR MADAGASCAR



Colis express :

DHL

Fedex

STOCK également disponible en France métropolitaine

Management qualité

Nos clients sont souvent confrontés au rapport compétitivité et exigences relatives à la qualité de la vanille.

MADA NEGOCE CONCEPT intègre dans son process qualité des lignes de suivi de la marchandise répondant aux contraintes de traçabilité, de qualité et de longueur.

Combinant traitement de la vanille optimisé et de forts débits de production.

De la réception de la matière première au conditionnement de la vanille, nous garantissons des process fiables et précurseurs assurant une qualité constante de production et des opérations sur des volumes importants maîtrisés.

Nos locaux et centre de stockage sont parfaitement adaptés aux normes exigeantes des industries agro-alimentaires.

Nos technico commerciaux spécialistes maîtrisent parfaitement les enjeux du secteur et définissent avec vous le choix de votre commande suivant vos critères.



Nos coordonnées



MADA NEGOCE CONCEPT

Siege : 7 rue Île de France / Ampasimaza / Tamatave 501 / Madagascar

Téléphone : +261 381 11 361 / +33 652 36 77 03 / +33 695 17 66 33

Mail : madanegoceconcept@gmail.com

Bureau de liaison : 8 rue de Grenoble , 44 800 Saint-Herblain, France
