

Vanille de Madagascar pour la Boulangerie & la Pâtisserie

De la vitrine de pâtisserie aux lignes de production — de la vraie vanille de Madagascar, adaptée à chaque application.

Directement de la région SAVA (Madagascar) vers les fabricants et artisans, avec la discipline export d'un groupe basé à Istanbul.

- ✓ Sans intermédiaire
- ✓ Prêt à l'export
- ✓ Approvisionnement stable
- ✓ OEM & marque privée



Produits recommandés

Gousses Gourmet Grade A

gousses entières 20–25 / 17–20 cm
Arôme de vitrine pour votre gamme premium ; infusion des crèmes.

MOQ 10 kg

Poudre de Vanille

mouture fine 100 % gousse
Dispersion homogène dans pâtes, appareils et crèmes.

MOQ 5 kg

Extrait naturel de vanille

liquide, Grade A / B
Crèmes, sirops et garnitures à l'échelle de production.

MOQ 50 kg

Applications



VIENNOISERIES



CHEESECAKE & ENTREMETS



CRÈMES & GARNITURES



CAKES & BISCUITS



BRIOCHEs

- ✓ Sous vide
- ✓ Traçable lot → village
- ✓ COA sur demande
- ✓ Documents phytosanitaires sur demande
- ✓ Qualité alimentaire
- ✓ Échantillons disponibles (200 g = 50 €, crédités)
- ✓ Marque privée

Comment ça marche

1

Dites-nous votre besoin

Produit · volume mensuel · ville de livraison · paiement. Réponse sous 24 h.

2

Offre livrée + COA

Prix converti, courrier inclus, valable 14 jours. Fiche technique du lot.

3

Échantillon ou commande

200 g crédités sur la 1ère commande · T/T 50/50 · stock 2 jours, hub Madagascar 5–10 jours.

CONTACT COMMERCIAL

trade@tsara.care

WhatsApp +90 539 371 97 73

Réponse sous 24 h

REPRÉSENTANT FRANCE

Kahraman — visites, échantillons
via trade@tsara.care

EN LIGNE

vanilla.tsara.care/fr

tsara.care/ecosystem

