

# Vanille de Madagascar pour le Chocolat & la Confiserie

Une vanille Bourbon qui approfondit les notes cacao, arrondit l'amertume et stabilise le profil aromatique.

Directement de la région SAVA (Madagascar) vers chocolatiers et confiseurs — traçable jusqu'au village.

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



## Produits recommandés

### Gousses Gourmet Grade A

gousses entières  
Signature aromatique pour couvertures et bean-to-bar.

MOQ 10 kg

### Caviar de Vanille

100 % graines  
Graines visibles pour ganaches et intérieurs premium.

MOQ 1 kg

### Poudre de Vanille

mouture fine  
Profil constant en production de masse.

MOQ 5 kg

### Extrait naturel

liquide  
Base liquide facile à doser pour l'aromatisation industrielle.

MOQ 50 kg

## Applications



COUVERTURE



BEAN-TO-BAR



PRALINÉS & TRUFFES



DRAGÉES



GANACHES

- ✓ Sous vide
- ✓ Traçable lot → village
- ✓ COA sur demande
- ✓ Documents phytosanitaires sur demande
- ✓ Qualité alimentaire
- ✓ Échantillons disponibles (200 g = 50 €, crédits)
- ✓ 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 crédits sur la 1ère commande · T/T 50/50 · stock 2 jours, hub Madagascar 5–10 jours.

#### CONTACT COMMERCIAL

[trade@tsara.care](mailto:trade@tsara.care)

WhatsApp +90 539 371 97 73

Réponse sous 24 h

#### REPRÉSENTANT FRANCE

Kahraman — visites, échantillons

via [trade@tsara.care](mailto:trade@tsara.care)

#### EN LIGNE

[vanilla.tsara.care/fr](https://vanilla.tsara.care/fr)

[tsara.care/ecosystem](https://tsara.care/ecosystem)

