

Vanille de Madagascar pour les Glaces & Produits Laitiers

Des graines visibles et un goût net — le signal universel d'une glace premium.

Directement de la région SAVA (Madagascar) vers glaciers, laiteries et desserts — gousses d'infusion, caviar, poudre, extrait.

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



Produits recommandés

Caviar de Vanille

100 % graines

Graines visibles =
perception premium
immédiate.

MOQ 1 kg

Poudre de Vanille

mouture fine

Dispersion homogène
dans yaourts et bases
lait.

MOQ 5 kg

Extrait naturel

liquide

Aromatisation liquide
fiable pour dosage
industriel.

MOQ 50 kg

Gousses Grade A / B & cuts

infusion

Pour glaciers artisans
et infusion industrielle
(Grade B / cuts riches
en vanilline).

MOQ 10 kg

Applications



GLACES ARTISANALES



CRÈME GLACÉE PREMIUM



YAOURTS



DESSERTS LACTÉS



BOISSONS PROTÉINÉES

- ✓ 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

