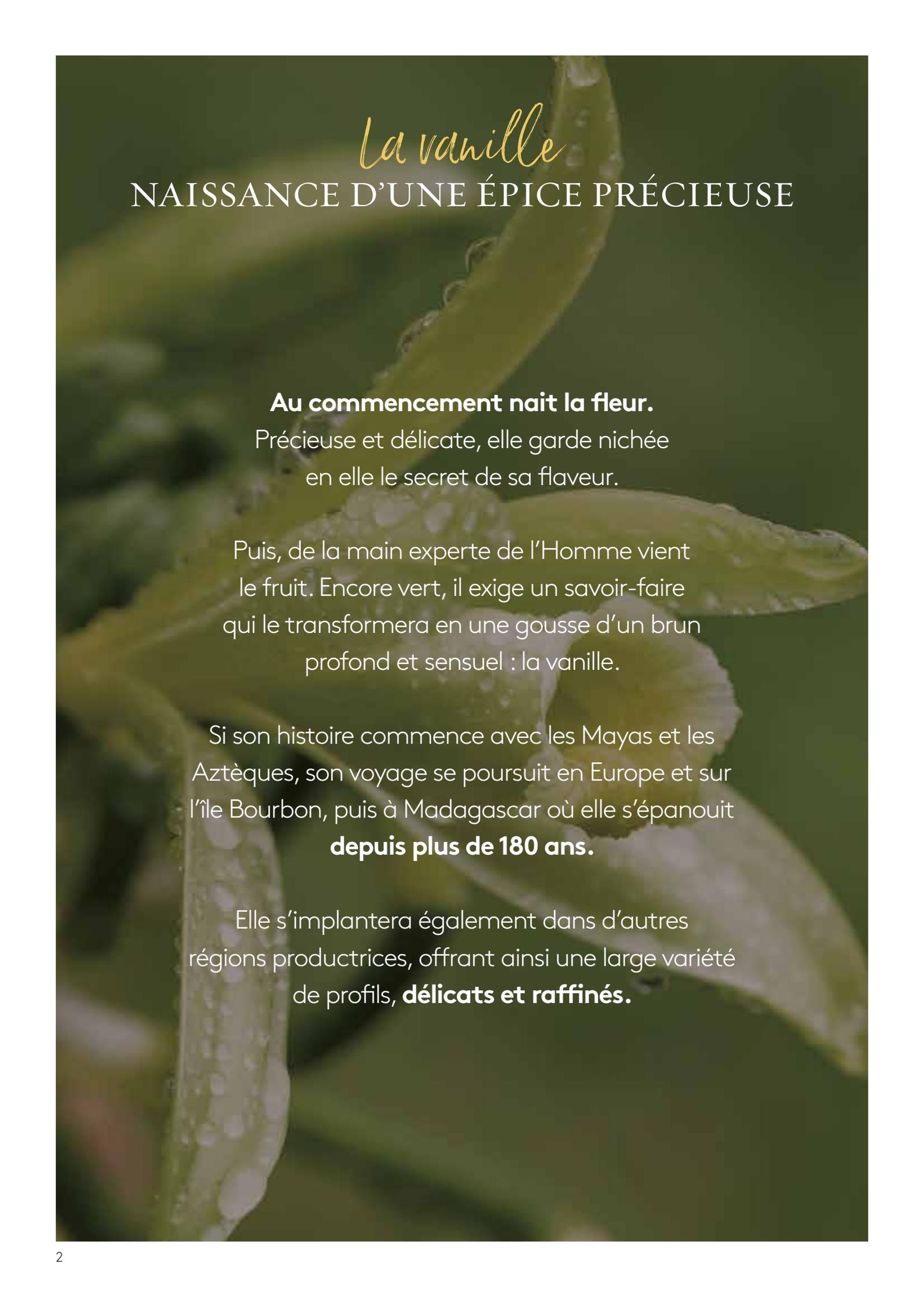


PROVA  
*Gourmet*  
MAÎTRE VANILLER  
DEPUIS 1946

# L A V A N I L L E

TOUS LES SECRETS  
DE CETTE ÉPICE D'EXCEPTION

[www.provagourmet.com](http://www.provagourmet.com)



*La vanille*  
NAISSANCE D'UNE ÉPICE PRÉCIEUSE

**Au commencement naît la fleur.**

Précieuse et délicate, elle garde nichée en elle le secret de sa flaveur.

Puis, de la main experte de l'Homme vient le fruit. Encore vert, il exige un savoir-faire qui le transformera en une gousse d'un brun profond et sensuel : la vanille.

Si son histoire commence avec les Mayas et les Aztèques, son voyage se poursuit en Europe et sur l'île Bourbon, puis à Madagascar où elle s'épanouit **depuis plus de 180 ans.**

Elle s'implantera également dans d'autres régions productrices, offrant ainsi une large variété de profils, **déliçats et raffinés.**

# La vanille

## LA PRODUCTION

LA VANILLE, RÉCOLTÉE ET PRÉPARÉE  
PAR DES ARTISANS, POUR DES ARTISANS DU GOÛT.  
UN PRODUIT NOBLE QUI REQUIERT PATIENCE ET EXIGENCE.

Méthode de préparation traditionnelle à Madagascar.

15 MOIS DE PRÉPARATION



1

FLORAISON

MI-SEPTEMBRE  
À MI-DÉCEMBRE



2

POLLINISATION  
À LA MAIN

MI-SEPTEMBRE  
À MI-DÉCEMBRE



3

RÉCOLTE  
À MATURITÉ

JUIN - AOÛT



4

ÉCHAUDAGE

48 HEURES



5

ÉTUVAGE

24 À 72 HEURES



6

SÉCHAGE AU SOLEIL  
& À L'OMBRE

AOÛT - SEPTEMBRE



7

TRIAGE &  
AFFINAGE

OCTOBRE - JANVIER



8

CONDITIONNEMENT  
& EXPÉDITION

FÉVRIER - MARS

# La vanille

## LES ORIGINES



## LES 3 VARIÉTÉS



I

### PLANIFOLIA

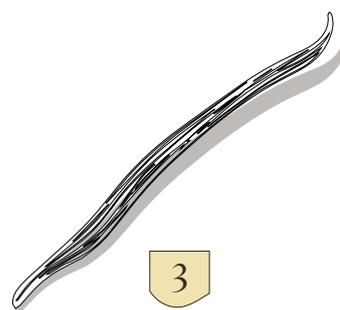
**Couleur :** Noire et brillante  
**Toucher :** Souple, collante  
**Forme :** Cylindrique  
**Crosse :** Standard  
**Longueur :** < 20 cm



2

### TAHITENSIS

**Couleur :** Noire et brillante  
**Toucher :** Souple, collante  
**Forme :** Plate  
**Crosse :** Peu marquée  
**Longueur :** 20 cm



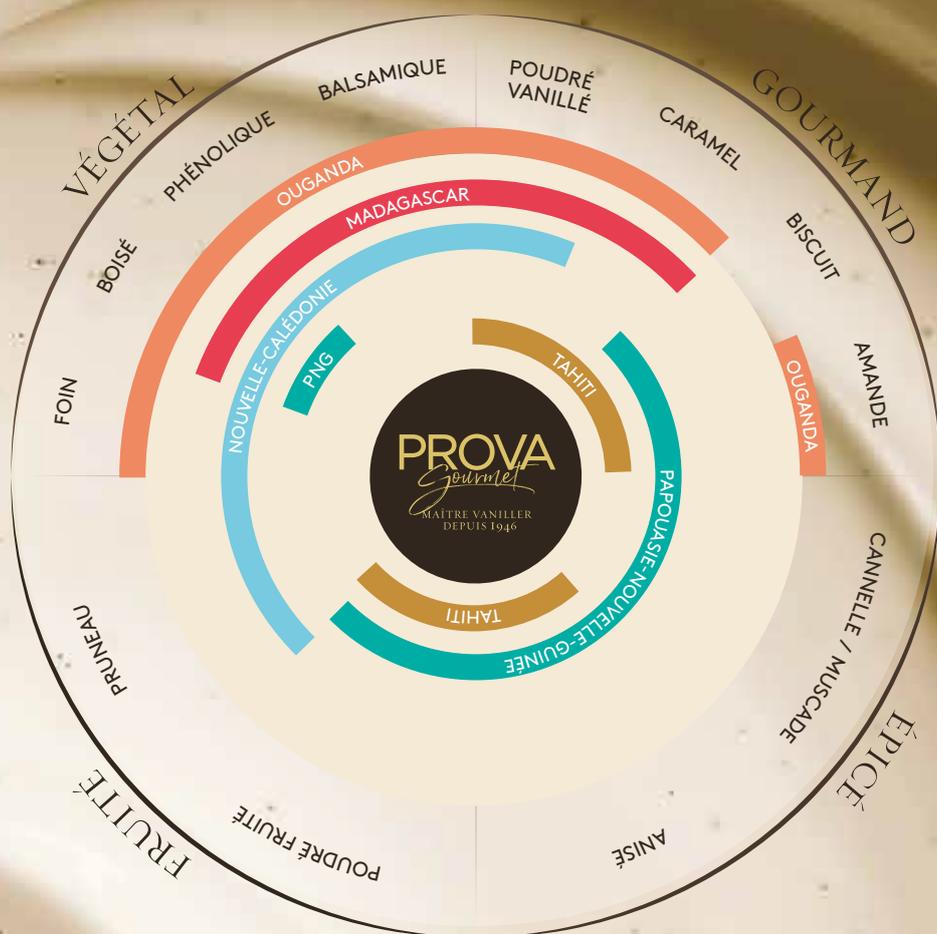
3

### POMPONA

**Couleur :** Brune  
**Toucher :** Sèche  
**Forme :** Plate  
**Crosse :** Standard  
**Longueur :** >20 cm

# Le cercle des saveurs

## UN LANGAGE AROMATIQUE



Parce que chaque vanille, en fonction de son origine, possède des **saveurs\*** particulières, **PROVA Gourmet crée un outil unique.**

Pour comprendre, exprimer et transmettre les richesses de la vanille et permettre à chaque professionnel de choisir celle qui sublimerait au mieux ses créations.

\* Perception des sensations en bouche, arômes

# La vanille

## UN INGRÉDIENT QUI FAIT RECETTE

GOUSSES, EXTRAITS, PÂTE OU POUDRE... LA VANILLE S'ACCORDERA À VOS CRÉATIONS POUR LES SUBLIMER À LA PERFECTION. **VALORISEZ VOTRE OFFRE AVEC SES DIFFÉRENTES ORIGINES, AUGMENTEZ VOTRE ATTRACTIVITÉ ET BOOSTEZ AINSI VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES !**



“ La vanille, un parfum subtil et délicat et un grand souvenir d'enfance pour tous. Véritable exhausteur de goût, la vanille vient sublimer les mélanges les plus pointus. ”

Jean-Michel  
**PERRUCHON**

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

DIRECTEUR DE  
L'ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

# VANILLE

## NOTRE GAMME

### GOUSSES DE DIVERSES ORIGINES

*Tahiti*

DOUCE & FRUITÉE

*Nouvelle Calédonie*

INTENSE & POUDRÉE



*Bourbon Madagascar*

INTENSE & BOISÉE

*Papouasie-Nouvelle-Guinée*

ÉPICÉE & FRUITÉE

*Ouganda*

BOISÉE & POUDRÉE

### EXTRAITS

L'essence de la vanille, dans des extraits prêts à l'emploi

AVEC OU SANS GRAINES

*Bourbon Madagascar*

INTENSE & BOISÉ



*Tahitensis*

ÉPICÉ & FRUITÉ

CONCENTRÉ

*Bourbon Madagascar*

INTENSE & BOISÉ

### PÂTE

Toute l'intensité de la gousse dans une pâte onctueuse



PÂTE DE VANILLE

*Bourbon Madagascar*

INTENSE & BOISÉE

### SUCRE ET POUDRE

La subtile note de vanille

SUCRE VANILLÉ

*Bourbon Madagascar*



POUDRE DE VANILLE

*Bourbon Madagascar*

**PROVA**  
*Gourmet*  
MAÎTRE VANILLER  
DEPUIS 1946

## LES ATOUTS D'UN LEADER

**Solide héritage** d'une entreprise française familiale fondée en 1946

Sourcing performant et diversifié, **au plus proche des producteurs**

**Process d'extraction** unique, reconnu et **breveté**

**Expertise en analyse sensorielle** pour concevoir  
les extraits les plus aromatiques

**Nombreux partenariats** avec des écoles de formations,  
associations et de grands chefs

**Engagement sociétal au travers de l'ONG VDB à Madagascar**,  
destinée au développement économique et social des communautés locales

**Forte présence à l'international**

### PROVA GOURMET

46 rue Colmet Lépinau | 93100 Montreuil - France | +33 (0)1 48 18 17 20  
gourmet@prova.fr | [www.provagourmet.com](http://www.provagourmet.com)

