Origine: Madagascar | Cod: **BCMG** **Disp:** 100 gr. / 250 gr.

La nostra vaniglia **Bourbon del Madagascar** si distingue per il suo contenuto di oli superiore alla media e per l'abbondanza di semi. I nostri collaboratori sul posto seguono con cura tutte le fasi del processo di polimerizzazione, il quale può richiedere diverse settimane e coinvolge varie procedure, tra cui scottatura, sudorazione e asciugatura. Solo dopo questo processo **selezioniamo i baccelli con il sapore più ricco e cremoso**, naturalmente arricchito da **note di caramello, ciliegia e mandorla**. Ogni baccello viene attentamente esaminato per selezionare quelli caratterizzati da un aroma intenso e un gusto pieno, destinati esclusivamente alla soddisfazione dei nostri clienti.

Note Aromatiche

Floreali	1
Balsamiche	2
Speziate	5
Fruttate	1
Empireumatiche	3