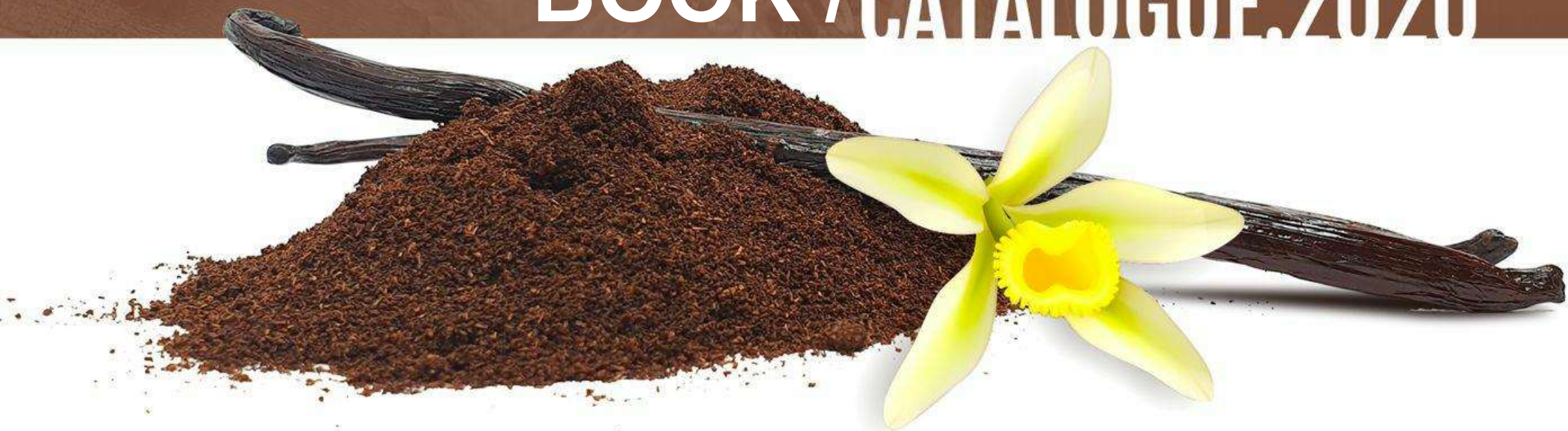




# BOOK / CATALOGUE.2020







# L'ATELIER VANILLE

/ about us



Pour vos créations et pour des arômes riches, intenses et chocolatés, l'Atelier Vanille vous propose des produits issus de gousses de vanilles naturelles et en provenance de Madagascar.

Les arômes les plus purs et naturels vous seront garantis par une sélection des meilleures gousses de vanille Bourbon, cueillies dans les plantations environnantes la capitale mondiale de la vanille : Sambava.

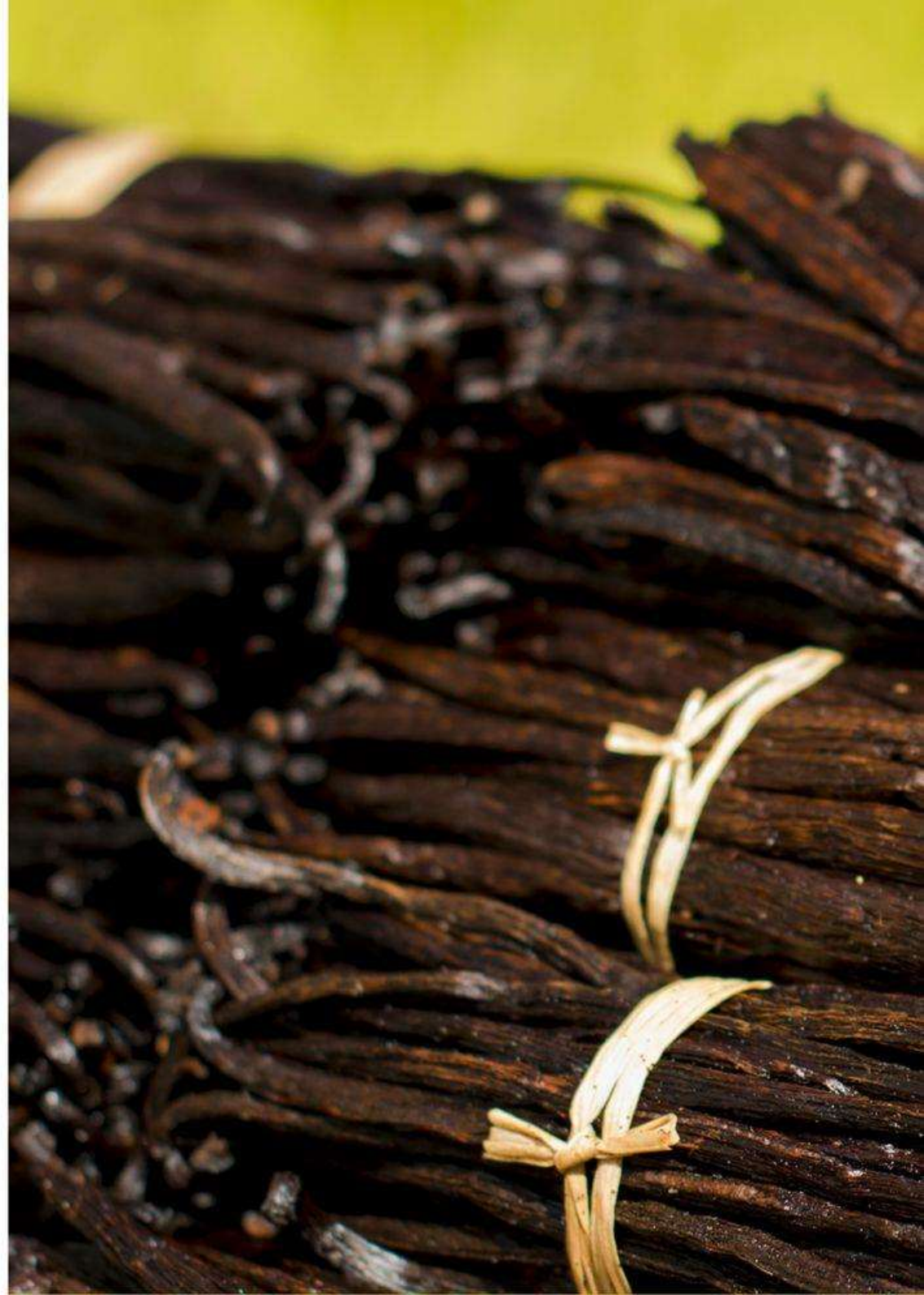
Pour vous garantir l'authenticité au prix le plus juste de nos gousses de vanille, de notre poudre, de notre sucre vanillé ou encore de nos extraits liquides, notre unique modèle économique s'appuie sur un circuit court : approvisionnement à la source auprès des producteurs, transformation et conditionnement dans les installations localisées à Sambava.

Aucun intermédiaire et une production exclusivement locale.

Afin de satisfaire les plus hautes exigences et pour répondre aux demandes des consommateurs en quête de produits naturels et sains pour leur bien-être et pour l'environnement, nous mettons également à disposition une gamme de produits certifiés **Bio** et **Rainforest Alliance**. Nous permettons ainsi de garantir les meilleures conditions de travail pour les producteurs, une sécurité financière, économique et sociale, ainsi que la rémunération de leur production au plus juste.

Notre partenaire sur place, met à votre service ses 15 ans d'expérience et son savoir-faire pour vous offrir non seulement la qualité des produits, mais aussi les prix les plus justes selon l'évolution du marché local et au grès de chaque nouvelle campagne.

Laissez-vous tenter par les arômes naturels que vous offrent nos produits et reposez-vous sur notre savoir-faire.







For your creations and flavorful, intense and chocolate aromas, L'Atelier Vanille offers products from natural vanilla bean pods, coming right from Madagascar.

The purest and most natural aromas will be guaranteed by a selection of the best Bourbon vanilla bean pods, picked from the plantations surrounding the Vanilla capital of the world: Sambava.

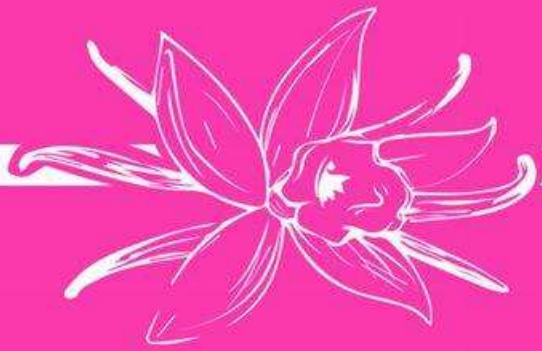
To guarantee you the authenticity at the fairest price of our vanilla beans, our vanilla powder, our vanilla sugar and our liquid extracts, we have a unique economic model that is based on a short supply chain: we source our vanilla beans in the field directly from local producers, we locally process and locally package our vanilla products in facilities located in Sambava.

No intermediaries and an exclusive local production.

In order to satisfy the highest requirements and to meet the demands of consumers looking for natural and healthy products for their well-being and at the same time good and sustainable for the environment, we also offer a range of products certified **organic** and certified by the **Rainforest Alliance**. We thus make it possible to guarantee the best working conditions for the producers, a financial, economic and social security, as well as a remuneration of their production to the fairest.

Our local partner will make you benefit from its 15 years of experience and expertise to offer you not only the best quality of products, but also the fairest prices indexed on the evolution of the local market pricing for each of our new production campaign.

Let yourself be tempted by the natural flavors offered by our products and rely on our expertise.



**La vanille sélectionnée pour la réalisation de nos produits est traçable et préparée avec le plus grand soin :**

- Récolte des gousses vertes à bonne maturité.
- Échaudage de manière traditionnelle.  
Séchages multiples pour l'obtention du taux d'humidité optimal,
- Conditions de conservation et de stockage répondant aux plus hautes normes de qualité.

De même, le choix de nos emballages garantit au consommateur final, une conservation de longue durée. Enfin, pour répondre à tous vos besoins et compléter notre offre, nos produits 100% fabriqués à Madagascar peuvent être conditionnés à façon, sous votre marque propre.

**The selected vanilla pods are traceable and prepared with the greatest care:**

- Harvesting green pods with good maturity.
- Cooking in a traditional way.
- Multiple drying to obtain the optimal moisture content.
- Storage conditions that meet the highest standards of quality.

In the same way, the choice of our packaging guarantees the longest conservation to the final consumer.

Finally, to meet all your needs and complete our offer, you can choose your packaging size and we can condition our 100% made in Madagascar products with your brand.



## EXTRAIT DE VANILLE

À la Vanille naturelle de Madagascar – fabriqué en France  
Notre extrait a été réalisé à partir de vanille naturelle Planifolia de Madagascar. Elles ont été cueillies et préparées de manière traditionnelle par les producteurs de la région de Sambava. L'extraction de leur arôme, vous apportera la saveur la plus intense et le goût le plus authentique. Sans alcool, Sans exhausteur de goût, Sans colorant, ni conservateur.

### Ingrédients :

- Sirop de sucre
- Extrait de vanille (oléorésine de vanille bourbon de Madagascar)
- Concentration en gousses de vanille : 200g et 400g

### Conditionnement :

- Bouteille en verre de 100ml/500ml/1L

Nous conditionnons nos produits également à façon, sous votre marque.  
Poids et type de conditionnement aux choix et selon vos besoins.

## LIQUID VANILLA EXTRACT

Made with natural vanilla from Madagascar - produced in France  
Our extract was produced from Planifolia natural vanilla from Madagascar. They were traditionally harvested and prepared by producers of the Sambava region. The aroma extraction process allows the most authentic taste and the most intense flavour.  
Alcohol free, Without flavour enhancer, No coloring or preservative

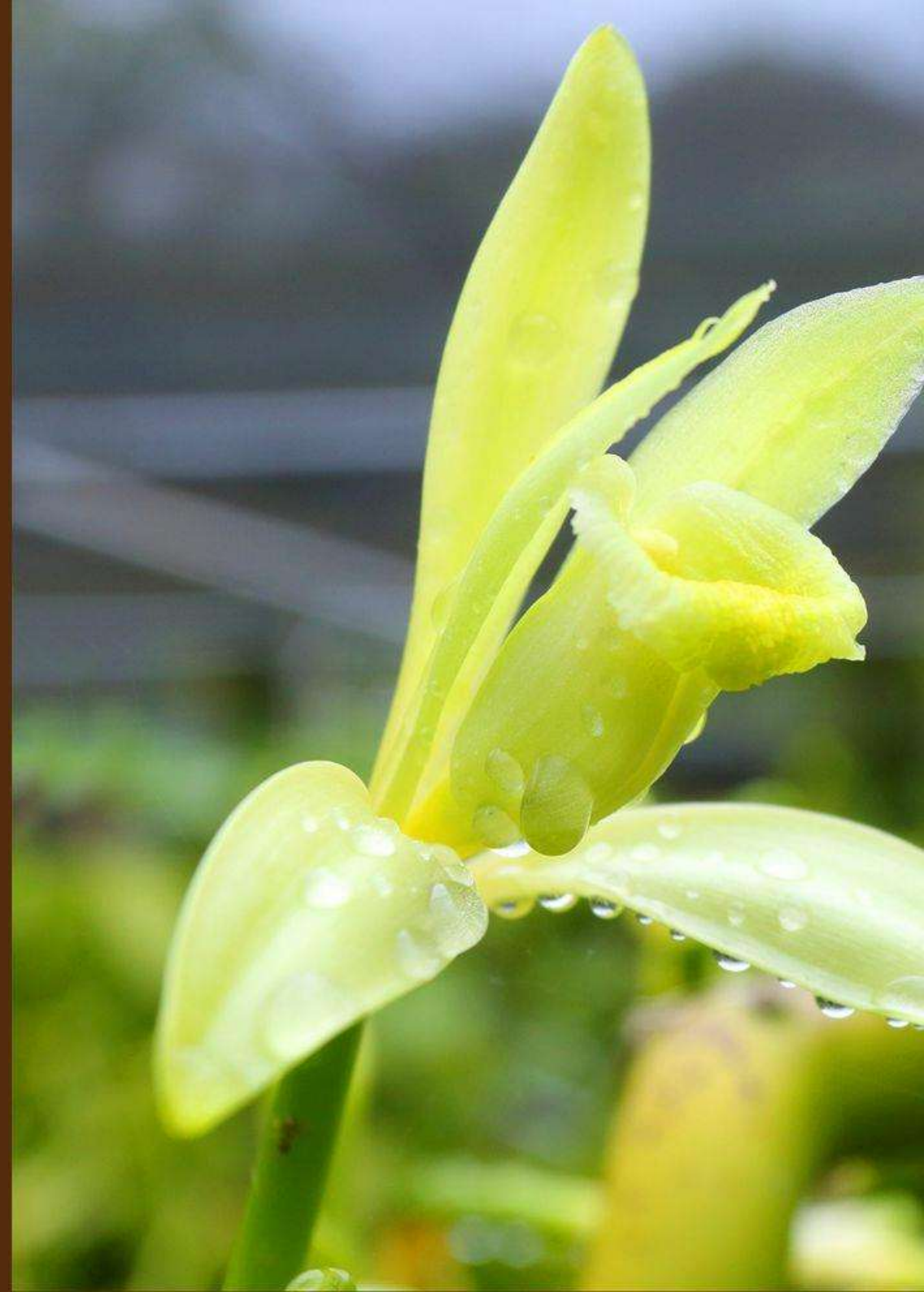
### Ingredients:

- Natural Vanilla extract oleoresin from our vanilla pods
- Concentration in vanilla pods 200g and 400g -Sugar syrup

### Conditioning:

- 100ml/500ml/1l glass bottle or more

We also package our products under your brand.  
Weight and type of packaging according to your needs.



## GOUSSES DE VANILLE

Vanille Gourmet de Madagascar, collectée directement chez le producteur. Arômes riches et intenses.

C'est dans la région de Sambava que cette vanille a été cueillie et préparée de manière traditionnelle. La vanille a été naturellement affinée afin d'apporter la saveur la plus intense et le goût le plus authentique.

### Caractéristiques techniques :

- 30-35% d'humidité
- 1.6 à 2% de vanilline
- Idéal pour les métiers de bouche, la pâtisserie, une consommation client directe

### Conditionnement :

- Tubes de 1 et 2 gousses sous blister pack - Tubes de 1 et 2 gousses sous carton
- Boîte de 100g
- Sachet zip de 250g/ 500g/ 1kg

Nous conditionnons nos produits également à façon, sous votre marque.  
Poids et type de conditionnement aux choix et selon vos besoins.

## VANILLA PODS

Gourmet from Madagascar, collected directly from the producer. Rich and intense flavor.

Our vanilla was traditionally prepared and harvested in the Sambava region. It was naturally refined in order to deliver the most authentic taste and most intense flavor.

### Technical characteristics:

- 30-35% moisture content
- 1.6 % to 2% vanillin
- Ideal for food trades, pastry, direct customer consumption

### Conditioning:

- Tubes of 1 and 2 pods/blister pack - Tubes of 1 and 2 pods/cardboard - 100g box
- 250g/ 500g/ 1kg zip bag

We also package our products under your brand.  
Weight and type of packaging according to your needs.





**VANILLE**  
**GOUSSES DE VANILLE GOURMET**  
 PRODUIT À MADAGASCAR  
 16-17 CM  
 100 Poids Net Gr

**VANILLE**  
**GOUSSES DE VANILLE BIO & RAINFOREST ALLIANCE**  
 PRODUIT À MADAGASCAR  
 Vanille naturelle Bio  
 16-17 CM  
 100 Poids Net Gr

**VANILLE**  
**GOUSSES VANILLE**  
 PRODUIT À MADAGASCAR  
 16-17 CM  
 100 GRAMMES

**VANILLE**  
**GOUSSES VANILLE GOURMET**  
 PRODUIT À MADAGASCAR  
 16-17 CM  
 100 GRAMMES

**VANILLE**  
**GOUSSES VANILLE GOURMET**  
 PRODUIT À MADAGASCAR  
 16-17 CM  
 100 GRAMMES

**VANILLE**  
**GOUSSES VANILLE GOURMET**  
 PRODUIT À MADAGASCAR  
 16-17 CM  
 100 GRAMMES





## POUDRE DE VANILLE

Extrait de vanille naturelle de Madagascar en poudre  
Notre poudre a été réalisée à partir de gousses entières de vanille Planifolia de Madagascar.

Elles ont été cueillies et préparées de manière traditionnelle par les producteurs, puis affinées afin d'apporter la saveur la plus intense et le goût le plus authentique. Après le broyage des gousses, la poudre de vanille a été débactérisée, puis directement conditionnée sur place à Sambava.

### Caractéristiques techniques :

- 1.2 à 1.6% de vanilline
- Densité : 560g/litres
- Granulométrie: entre 300 et 600 microns
- Humidité : 5 - 8%
- Idéal pour les métiers de bouche, la pâtisserie, une consommation client direct

### Conditionnement :

- Sachet zip de 250g/500g/100g

Nous conditionnons nos produits également à façon, sous votre marque.  
Poids et type de conditionnement aux choix et selon vos besoins.

## VANILLA POWDER

Natural powder extract made in Madagascar  
Our powder was produced from whole Planifolia vanilla pods from Madagascar.

They were traditionally harvested and prepared by producers, and then refined to deliver the most authentic taste and most intense flavour. After the grinding process, the vanilla powder was steam sterilized and treated locally in Sambava.

### Technical characteristics :

- 1.2 to 1.6% vanillin
- Density: 560g / liters
- Granulometry: between 300 and 600 microns
- 5 - 8% moisture content
- Ideal for food trades, pastry, direct customer consumption

### Conditioning:

- 250g/500g/1kg zip bag

We also package our products under your brand.  
Weight and type of packaging according to your needs.





## GRAINES DE VANILLE

Graines de vanille issues de vanilles naturelles de Madagascar. Débactérisées et conditionnées localement à Sambava.

Idéal en tant que marquant visuel pour toutes vos préparations.

**Conditionnement :** Pot de 100g

Nous conditionnons nos produits également à façon, sous votre marque. Poids et type de conditionnement aux choix et selon vos besoins.

## VANILLA SEEDS

Vanilla seeds from natural vanilla from Madagascar. Steam sterilized and treated locally in Sambava.

Ideal as a visual marker for all your food preparations.

**Conditioning :** 100g jar

We also package our products under your brand. Weight and type of packaging according to your needs.





## SUCRE VANILLÉ

À la vanille naturelle de Madagascar

Nous vous proposons une préparation faite à partir de gousses de vanille naturelle de Madagascar, garantie sans arômes ajoutés, sans colorant, ni conservateur.

Idéal pour apporter plus de saveur à vos boissons chaudes et créations culinaires

### Ingrédients :

- Sucre de canne roux et pur de Madagascar
- Poudre de Vanille bourbon (10%) – Poudre réalisée par broyage de gousses de vanille entières

### Conditionnement:

- Sachet de 10g
- Sachet zip de 250g/500g

Nous conditionnons nos produits également à façon, sous votre marque. Poids et type de conditionnement aux choix et selon vos besoins.

## VANILLA SUGAR

With natural vanilla from Madagascar

We offer a preparation made of natural vanilla pods from Madagascar, free of added flavor and preservative. Ideal to add more flavor to your hot drinks and your dishes.

### Ingredients:

- Pure brown sugar cane
- Powder of Bourbon vanilla (10%)- Powder made by grinding whole vanilla pods

### Conditioning:

- 10g
- 250g/500g zip bag

We also package our products under your brand. Weight and type of packaging according to your needs.



# MIEL À LA VANILLE

À la vanille naturelle de Madagascar.

Un miel pur, produit par les producteurs de manière traditionnelle et artisanale dans la région de Sambava à Madagascar.

## Composition :

- Miel pur de Madagascar
- Extrait de vanille liquide (1.5%)
- Gousse de vanille naturelle de Madagascar inclus dans le pot afin de développer l'arôme naturelle de la vanille (une demi-gousse)

**Conditionnement :** Pot de 250g

Nous conditionnons nos produits également à votre marque.

Poids et type de conditionnement aux choix et selon vos besoins

# VANILLA HONEY

Made with natural vanilla from Madagascar

Pure honey, produced by producers in a traditional way in the region of Sambava in Madagascar.

## Ingredients:

- Pur honey from Madagascar
- Vanilla liquid extract (1,5%)
- Natural vanilla bean from Madagascar included in the jar to develop the natural aroma of vanilla (half a pod)

**Conditioning :** 250g jar

We also package our products under your brand.  
Weight and type of packaging according to your needs







L'atelier  
**VANILLE**  
UNIQUE FLAVOR



CientoLuna

