

CATALOGUE 2021-22




NOROHY 

ÉDITO

Depuis notre création, nous nous engageons auprès des chefs à proposer des produits respectant des critères exigeants et une qualité constante toute l'année.

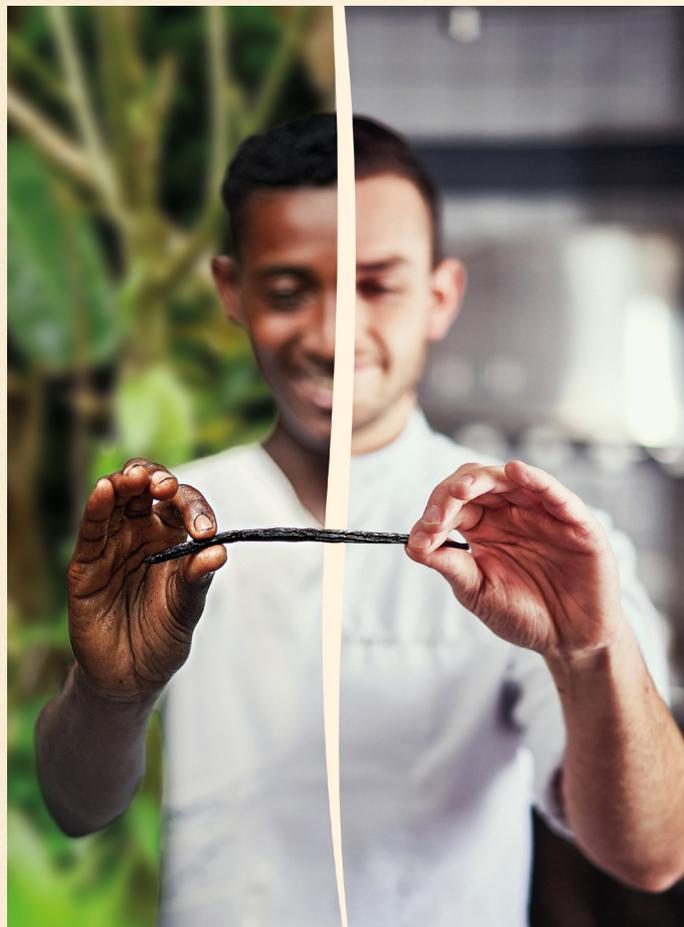
Pour cela, nous sélectionnons des gousses et développons des produits dérivés permettant une approche précise, juste et éclairée de la vanille en pâtisserie.

Minutieusement sélectionnées sur des régions spécifiques de Madagascar et de Tahiti, nos gousses de vanilles offrent un bouquet aromatique exceptionnel qui sublimerait chacune de vos créations.

Pour honorer nos engagements de transparence et de traçabilité, nous misons sur la pédagogie, la connaissance du terrain et les certifications quand cela est possible, afin d'avoir un impact positif sur l'environnement, le développement des communautés locales et leur savoir-faire unique.

Parce que notre mission est de vous accompagner au quotidien et vous apporter toujours plus de services, nous avons conçu des produits dérivés de la vanille avec la volonté de ne garder que les ingrédients essentiels. Pour cela nous avons sélectionné des matières premières et développé des recettes qui respectent et mettent en valeur les notes aromatiques du produit original : la gousse de vanille.

Et parce que notre vocation est de créer du lien sur toute la chaîne de valeur, découvrez également notre gamme « boutique » qui vous permettra de mettre en avant l'utilisation de nos vanilles auprès de vos clients et de partager les engagements de Norohy.



SOMMAIRE



02

Notre sélection
de gousses



06

Nos produits dérivés
de la vanille



10

L'offre
boutique



GOUSSES DE VANILLE BIO NOIRE NON FENDUE

MADAGASCAR
région MAROANTSETRA / MANANARA



Notre vanille de Madagascar bénéficie du label Bio.

Nous sélectionnons et encourageons des producteurs respectueux des critères de l'agriculture biologique. Une certification de toute la chaîne de valeur : depuis la plantation jusqu'à nos entrepôts de stockage.

Une fois récoltées et sélectionnées, les gousses sont ensuite **transformées et affinées dans le respect des traditions**. Il faut plus de six mois pour obtenir le niveau de qualité de ces gousses de vanille noire non fendue, **minutieusement contrôlées à chaque étape du processus**. Les bottillons sont triés par taille et ficelés par du raphia selon le savoir-faire traditionnel.

i

CONDITIONNEMENT

CODE

16 - 23 cm

Sachet sous-vide 125 g

Sachet sous-vide 250 g

31356

26521

CARACTÉRISTIQUES

Gousses de vanille BIO noire non fendue

Origine Madagascar - Produit issu de l'Agriculture Biologique

Taux d'humidité : 32 - 38 %

Taux de vanilline ≥ 1,5 %

CONSERVATION

DDM*

Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité

24 mois

*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication



GOUSSES DE VANILLE DE TAHITI

ÎLE DE TAHAA



Notre vanille de Tahiti est cultivée sur l'île de Tahaa et préparée sur l'île de Raiatea. Elle se compose d'un **bouquet aromatique de plus de 200 molécules** !

Pour aller plus loin dans la découverte de cette vanille subtile, nous avons fait le choix de **vous proposer les deux principaux cultivars** sur Tahiti :

- **La variété dite « Tahiti »** : des gousses plus petites, très concentrées en arômes fleuris et anisés.
- **La variété « Haapape »** : des gousses plus longues, plus grasses et plus épaisses et des arômes légèrement plus chocolatés.



i

CONDITIONNEMENT

CODE

14 - 17 cm

Sachet sous-vide 125 g
Sachet sous-vide 250 g

31972
31974

18 - 20 cm

Sachet sous-vide 125 g
Sachet sous-vide 250 g

31973
31975

CARACTÉRISTIQUES

Gousses de vanille de Tahiti
Île de Tahaa
Taux d'humidité : 45 - 60 %

CONSERVATION

DDM*

Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité

24 mois

*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication



EXTRAIT DE VANILLE BOURBON BIO 200 G/L AVEC GRAINS

MADAGASCAR



La vanilline étant le composé aromatique principal de la variété planifolia à Madagascar, nous avons fait le choix d'assurer un **taux de vanilline élevé** dans notre extrait grâce au choix de notre matière première. Pour préparer cet extrait, les gousses sont sélectionnées avec soin, selon un cahier des charges exigeant. Afin de garantir une **puissance aromatique constante** dans vos recettes, nous utilisons uniquement des gousses de vanille avec un taux de vanilline optimal. Et pour assurer une transparence sur ce taux de vanilline, nous l'indiquons sur l'étiquette.

Nous nous sommes affranchis de tout colorant ou additif pour ne garder que des **ingrédients essentiels** à l'extrait de vanille : de l'extrait de vanille bio concentré et du sirop de sucre de canne bio. Enfin, et pour un rendu en application riche en marquants, nous avons fait le choix de valoriser les grains de vanille épuisée en les ajoutant à notre recette.

Utiliser **20g d'extrait de vanille**, permet d'obtenir le même taux de vanilline qu'une **gousse de vanille entière** et de bénéficier des arômes complexes de ce produit exceptionnel. Un produit utilisable dans chacune de vos préparations et un gain de temps sans compromis sur la qualité et le rendu en application.

i

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 1 Kg

CODE

33424

INGRÉDIENTS

Sirop de sucre de canne *
Extrait de vanille *
Grains de vanille épuisée *

DDM**

12 mois

CONSERVATION

À conserver dans son emballage
d'origine fermé, dans un endroit sec
à l'abri de la lumière et de la chaleur.
À conserver au frais après ouverture.

DOSAGE RECOMMANDÉ

20g/kg de masse

* Produit issu de l'agriculture biologique

**Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication

TOUTE LA PUISSANCE DE LA GOUSSE DES NOTES INTENSES VANILLÉES ET BOISÉES CONCENTRÉES DANS UNE BOUTEILLE



Pour la 1^{re} fois, une recette
avec Sirop de sucre
de canne BIO, sans caramel
ni exhausteur de goût



Origine des gousses
Madagascar



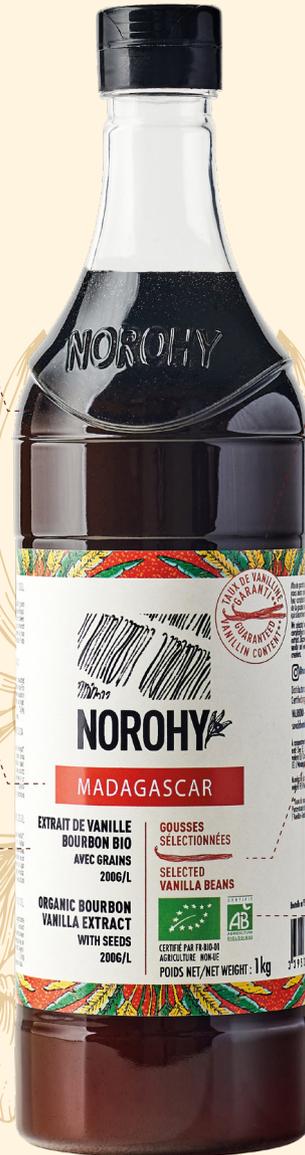
Bouteille en PET
100 % recyclé
et recyclable



Engagement transparence
de Norohy



Gousses sélectionnées
à maturité pour assurer
une complexité aromatique



Fabriqué en France
Bouteille de 1 Kg

PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO 400 G DE GOUSSES/KG

MADAGASCAR



Lorsque vous infusez la vanille, chaque composant de la gousse joue un rôle et apporte ses propres caractéristiques aromatiques. Ensemble, ils participent à exprimer cette **complexité inimitable** pour créer une véritable harmonie des arômes.

Nous connaissons l'importance de tenir le rythme de production en labo et de maîtriser le coût des matières premières dans vos recettes. Vous accompagner au quotidien pour un usage de la vanille plus juste et éclairé fait partie de notre mission.



En collaboration avec des pâtisseries de l'École Valrhona et des clients passionnés de vanille, nous avons travaillé pendant plusieurs mois pour développer LA recette qui réunit l'intégralité des composants de la gousse, pour en révéler toute sa complexité aromatique.

En un seul geste, apportez **instantanément** à vos créations le caractère délicat et intense de la vanille Bourbon de Madagascar.

CONDITIONNEMENT

Pot de 500 g

CODE

34283

INGRÉDIENTS

Sirup de sucre de canne *
Concentré de vanille* (15 %), Gousse de vanille en poudre* (11 %), Grains de vanille épuisée*, sucre de canne *

DDM**

12 mois

CONSERVATION

À conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, peut se conserver à 4°C ou à -18°C

DOSAGE RECOMMANDÉ

5 à 12 g / kg de masse.
Retrouvez nos conseils de dosage dans vos recettes en fonction de l'intensité que vous souhaitez donner à vos créations sur notre site www.norohy.com

* Produit issu de l'agriculture biologique

**Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication

i



Astuce de chefs : pour faciliter le dosage et pour une meilleure conservation, nous vous conseillons de garder le produit au froid négatif.

APPORTEZ À VOS CRÉATIONS TOUTE LA COMPLEXITÉ DE LA VANILLE DE MADAGASCAR EN UN SEUL GESTE



La fusion de tous les composants de la gousse de vanille.

Une recette sans additif ni exhausteur de goût



Une recette co-développée avec des chefs



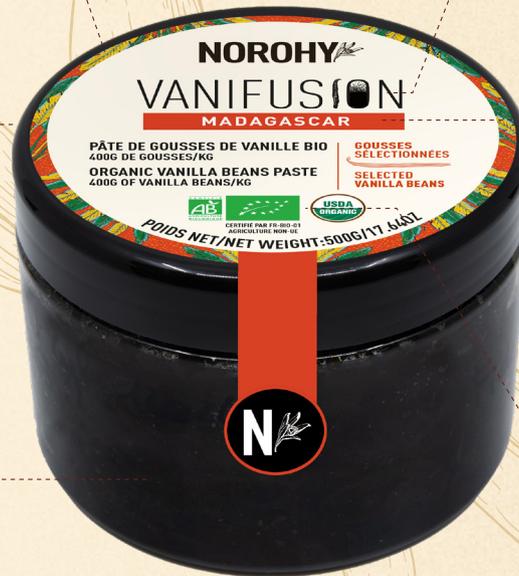
Pot **100 % recyclable**



Une texture facile à doser
5 g de pâte = 3 g de gousses



Gousses sélectionnées
origine Madagascar



“

En testant la pâte de gousses de vanille bio VANIFUSION de Norohy, j'ai retrouvé toute la fraîcheur et la complexité aromatique de la gousse, dans un produit facile et pratique à utiliser.

”



Christophe Roussel, Chef Pâtissier à la Baule (44)

Fabriqué en France
Pot de 500 g

NOTRE OFFRE KIT BOUTIQUE

Ce kit vous permet de mettre en avant l'utilisation dans votre labo des gousses de vanille origine Madagascar et Tahiti pour valoriser vos créations et engager un vrai discours de sourceur avec vos clients !

CONSIGNES D'ÉTIQUETAGE



Indiquez le **nombre de gousses** que vous souhaitez vendre

Reportez ici le **n° de lot** ainsi que la **DLUO** indiqués sur le sachet Norohy

Ajoutez l'**adresse de votre établissement**

ET LE BIO ?

Comme vous reconditionnez vous-même la vanille Norohy, **celle-ci ne peut réglementairement plus être vendue avec la certification BIO**. En revanche, n'hésitez pas à communiquer sur le fait que vous utilisez vous-même cette vanille BIO !

COMPOSITION DU KIT



- 1 présentoir en bois
- 20 tubes à essai en verre
- 20 étiquettes



- 20 fiches recettes en cadeau pour vos clients
- 1 chevalet explicatif



Vous avez écoulé les 20 tubes de votre kit ? Une référence « réassort » est disponible vous permettant de commander à nouveau les éléments consommables du kit.

KIT BOUTIQUE NOROHY

MADAGASCAR



DESCRIPTIF

CODE

Kit boutique vanille Madagascar

30212

Réassort kit boutique vanille Madagascar*

32182

* Composition du réassort : 20 tubes à essai, 20 étiquettes et 20 fiches recettes

i

TAHITI



DESCRIPTIF

CODE

Kit boutique vanille Tahiti

32250

Réassort kit boutique vanille Tahiti*

32251

* Composition du réassort : 20 tubes à essai, 20 étiquettes et 20 fiches recettes

i

NOS RÉFÉRENCES PRÊTES-À-VENDRE BOUTIQUE

Découvrez nos vanilles gosses origine Madagascar et Tahiti dans un conditionnement adapté pour la revente dans votre boutique. La vanille des chefs accessible pour vos clients en format prêt-à-vendre !



CONDITIONNEMENT

CODE



Vanille Bio de Madagascar
Tube 3 gosses dans un étui
Disponible à l'unité,
ou par carton x 24 pièces

32864



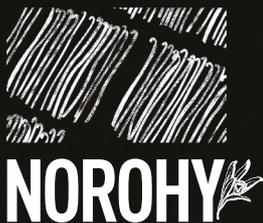
Vanille de Tahiti
Tube 2 gosses dans un étui
Disponible à l'unité,
ou par carton x 24 pièces

34034



Présentoir carton Norohy
Pour 12 étuis

33942



Retrouvez nos produits
et recettes exclusives
sur notre site www.norohy.com



Partagez vos créations sur Instagram !
Avec le [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille)




VALRHONA
SELECTION

www.valrhona-selection.fr — Service client : scvalrhona@valrhona.fr — +33 (0)4 75 09 26 38 —   [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille) — www.norohy.com