



# NELLE NOSTRE MANI

Mettere in luce le donne e gli uomini che lavorano con la vaniglia lungo tutta la catena del valore è la missione che ci siamo dati noi di Norohy. Lavoriamo quotidianamente per difendere usi della vaniglia più equi e responsabili e per una filiera più trasparente.

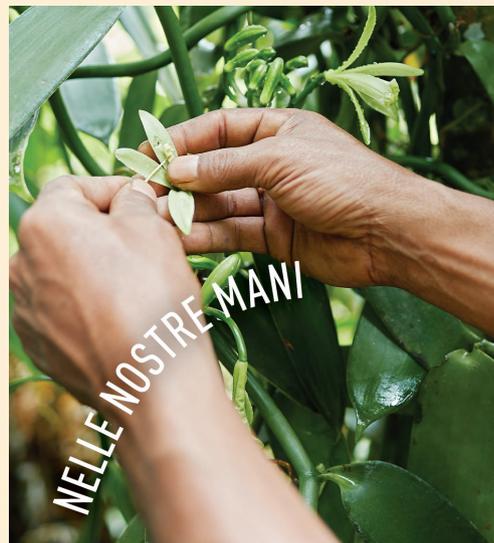
## LA NOSTRA CONVINZIONE

*Solo cambiando a partire da oggi  
le nostre esigenze e i nostri  
standard potremo contribuire  
alla sostenibilità del settore!*



**Il nostro approccio si basa su 3 pilastri che guidano lo sviluppo della nostra gamma e le nostre azioni:**

ILLUMINARE  
CREARE  
RIUNIRE



## ILLUMINARE

**e condividere conoscenze e savoir-faire sulla vaniglia e sulle altre materie aromatiche naturali.**

Proponendovi **una gamma di baccelli di vaniglia multiorigine**, vogliamo promuovere la diversità dei terroir e dei profili aromatici. Perché non esiste una vaniglia sola! Ci teniamo inoltre a mettere in luce i terroir originali del caffè e dell'acqua di fiori d'arancio, dove il savoir-faire ancestrale è la ricchezza dei nostri prodotti. Per onorare i nostri impegni di **trasparenza e tracciabilità**, puntiamo sulla pedagogia, sulla conoscenza del terreno e sulle certificazioni, quando possibile, per avere un **impatto positivo sull'ambiente**, sullo sviluppo delle **comunità locali** e sul loro **savoir-faire** unico. Infine, siamo animati dalla volontà di offrirvi sempre più **esperienza** su queste materie prime eccezionali, come la vaniglia, il caffè e l'acqua di fiori d'arancio. In particolare, troverete questa **valorizzazione della filiera** e dei loro utilizzi nella nostra guida **Gli Indispensabili della vaniglia**.

## CREARE

**nuovi standard, farvi partecipare al nostro processo di sviluppo dei prodotti e continuare a ispirarvi**

Il nostro approccio allo sviluppo dei prodotti si basa su diversi principi: **liberarci** da qualsiasi ingrediente

**superfluo**, garantire un' **intensità aromatica**, assicurare un **costo di produzione** equo e rimanere il più **fedele** possibile alle caratteristiche organolettiche del prodotto originario. Stiamo anche lavorando alla creazione di alcuni prodotti derivati in **collaborazione** con clienti appassionati, per realizzare ricette che offrano vantaggi reali sull' **uso del prodotto** e le **qualità organolettiche**. E per continuare a ispirarvi con **creazioni originali**, condividiamo regolarmente delle ricette elaborate in collaborazione con i **maestri pasticceri dell'École Valrhona**.

## RIUNIRE

**tutti gli attori, dai produttori ai consumatori finali, in modo che ciascuno, al proprio livello, contribuisca allo sviluppo della filiera.**

Quotidianamente, moltiplichiamo le opportunità per creare collegamenti tra i vari attori della filiera: dalla valorizzazione degli **impegni e del lavoro dei nostri partner produttori ai viaggi nelle piantagioni** con i nostri clienti in Madagascar. Infine, per consentirvi di mettere in luce con i vostri clienti l'uso della nostra vaniglia nelle vostre creazioni, abbiamo sviluppato il **kit boutique**, uno strumento che invita anche a condividere con i vostri clienti **gli impegni** e la qualità dei prodotti Norohy, per una **vaniglia responsabile**.

# SOMMARIO



## 01 - LA GIUSTA DOSE DI VANIGLIA

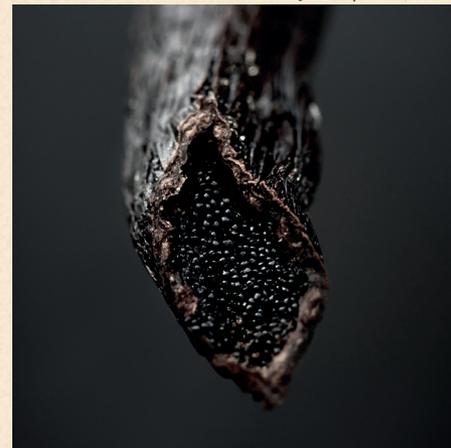
P.05

### Tadoka

Origine Madagascar  
& Papua Nuova Guinea

P.07

**SIRH4**  
INNOVATION  
AWARDS



## 02 - LA NOSTRA SELEZIONE DI BACCELLI

P.11

### Baccello di vaniglia bio nera non incisa

Origine Madagascar

P.13

### Baccello di vaniglia di Tahiti

Origine isola di Tahaa

P.15

### Baccello di vaniglia del Messico

Origine regione Veracruz / Papantla

P.17



**03 - I NOSTRI PRODOTTI DERIVATI  
DALLA VANIGLIA**

**P.19**

**Estratto di vaniglia Bourbon Bio  
200 g/l con semi**

Origine Madagascar

**Pasta di baccelli di vaniglia bio  
400 g di baccelli/kg**

Origine Madagascar

**Pasta di baccelli di vaniglia  
550 g di baccelli/kg**

Origine Papua Nuova Guinea

**Baccelli di vaniglia Bourbon bio  
in polvere**

Origine Madagascar

**P.21**

**P.25**

**P.27**

**P.29**



**04 - L'OFFERTA IN NEGOZIO**

**P.31**

**La nostra offerta Kit boutique**

Istruzioni e composizione

**Le nostre referenze pronte  
per la vendita**

In negozio

**P.33**

**P.35**



**05 - COLLEZIONE SAPORI  
DAL MONDO**

**P.38**

**Pasta di chicchi di caffè bio equosolidale**

Origine Etiopia Moka Guji

**Acqua di fiori d'arancio bio**

Origine Tunisia Capo Bon

**P.41**

**P.45**

# TADOKA: LA FINEZZA ALLO STATO GREZZO

**SIRH+**  
INNOVATION  
AWARDS



Noi di Norohy siamo consapevoli dei vincoli che i nostri clienti professionisti del food service incontrano ogni giorno. Ecco perché abbiamo creato TADOKA, la giusta dose di vaniglia.

*Il nome TADOKA, da [TADA] = precisione delle proporzioni / incontro in malgascio e [AUKA] = facile in papuano.*

#### UN'INNOVAZIONE SIGNIFICATIVA

Abbiamo portato alla luce una **nuova possibilità** di utilizzare l'ingrediente vaniglia: dopo le forme di prodotti derivati (estratto, pasta o polvere), abbiamo creato la vaniglia solida, da fondere o grattugiare. In collaborazione con clienti appassionati di vaniglia, abbiamo condotto diversi test fino a trovare **il perfetto equilibrio aromatico delle varietà Planifolia e Tahitensis**.

Il loro feedback è unanime: dopo aver provato il prodotto, sono stati conquistati dalla sua **facilità di utilizzo** nelle ricette, senza compromessi in termini di gusto, e si considerano soddisfatti del rapporto prezzo/utigli (nessuno spreco, dosaggio preciso e ripetibile).

Questa innovazione permette inoltre ai nostri clienti ristoratori di testare la vaniglia in ricette salate, cosa che finora era possibile solo attraverso il baccello di vaniglia, il prodotto grezzo. Abbiamo scelto di dare **una forma innovativa e iconica** a questa innovazione: quella di un oggetto prezioso che rivela **la finezza allo stato grezzo**.



# TADOKA: LA GIUSTA DOSE DI VANIGLIA

## TADOKA È...

**La giusta dose di vaniglia: non dovrete più pesare né misurare.**

**Un concentrato di vaniglia, senza aggiunta di acqua o zucchero, una ricetta Clean Label.**

**Una nuova esperienza sensoriale con la combinazione inedita delle varietà Planifolia (origine Madagascar) e Tahitensis (origine Papua Nuova Guinea).**

**Semi di vaniglia esausti**  
per dare un tocco estetico  
alle creazioni

**Baccello di vaniglia  
Planifolia in polvere**  
(Madagascar) note boisé



**Concentrato di vaniglia**  
note aromatiche potenti,  
rotonde e vanigliate

**Baccello di vaniglia  
Tahitensis in polvere**  
(Papua Nuova Guinea)  
note floreali e di anice

**Burro di cacao**  
Ingrediente legante, consente  
di fondere facilmente e  
rapidamente il prodotto





**NOROHY**

**TADOKA**

LA JUSTE DOSE DE VANILLE  
*ONE-STEP DOSING VANILLA*

VANILLE DE MADAGASCAR ET DE  
PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

- DOSAGE ULTRA FACILE
- À FONDRE OU À RÂPER
- SIGNATURE AROMATIQUE UNIQUE AVEC DES NOTES BOISÉES, FLORALES ET ANISEES



- VERY EASY TO DOSE
- TO MELT OR GRATE
- UNIQUE AROMATIC SIGNATURE WITH WOODY, FLORAL AND ANISEED NOTES

POIDS NET / NET WEIGHT : 250g / 8.8 oz

# TADOKA: LA GIUSTA DOSE DI VANIGLIA

MADAGASCAR  
PAPUA NUOVA GUINEA



Per completare l'assortimento di ingredienti della nostra gamma, per l'utilizzo più pratico di un prodotto di **qualità superiore** e perché utilizzare la vaniglia in tutte le sue forme non ci fa paura, abbiamo creato la "Giusta dose". Un concentrato esplosivo di sapori, in una semplice dose da 4 g.

**Una complessità aromatica per un utilizzo semplice**, in tutti i tipi di preparazioni.

*i*

## CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 250 g

## CODICE

41835

## CARATTERISTICHE

Origine dei baccelli: Madagascar  
e Papua Nuova Guinea

Composta da burro di cacao 53%, baccelli  
di vaniglia in polvere 25%, concentrato di  
vaniglia 12%, semi di vaniglia esausti

## TMC\*

12 mesi

## CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale  
chiusa, in un luogo asciutto al riparo  
dalla luce e lontano da fonti di calore.

## DOSAGGIO

1-2 dosi per kg  
di preparazione

\*Termine minimo di conservazione dalla data di produzione

AGGIUNGETE IN UN SOLO GESTO

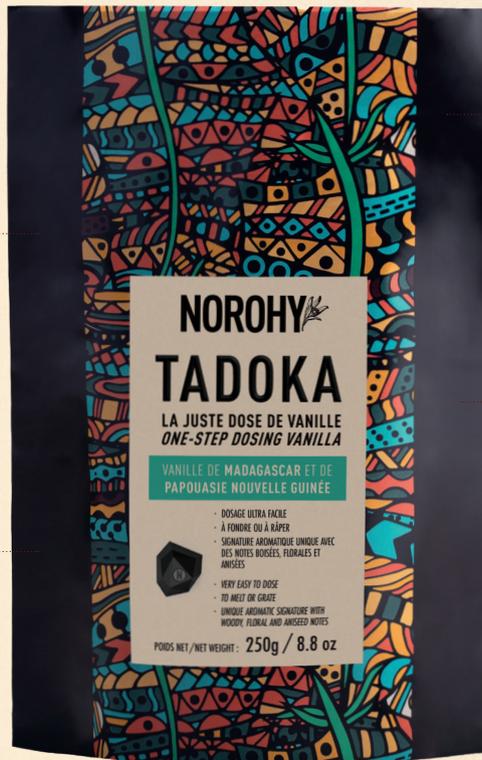
## LA GIUSTA DOSE DI VANIGLIA DALLE NOTE LEGNOSE, FLOREALI E DI ANICE



Una ricetta  
Clean Label



Una ricetta sviluppata  
in collaborazione con  
diversi maestri pasticceri



Formato molto facile  
da sciogliere: 1-2 dosi/kg  
di preparazione  
1 dose = 4 g



Origine Madagascar e  
Papua Nuova Guinea,  
una firma aromatica unica,  
la perfetta combinazione  
di 2 varietà (Planifolia e  
Tahitensis) per il giusto  
equilibrio aromatico

**SIRH/+**  
INNOVATION  
AWARDS

**LA NOSTRA SELEZIONE  
DI BACCELLI**



**Per garantire una tracciabilità ottimale dei nostri baccelli di vaniglia e assicurare una qualità costante durante tutto l'anno, abbiamo scelto un approvvigionamento il più vicino possibile al produttore e abbiamo deciso di mettere in luce il lavoro dei nostri partner locali su tutto il processo di trasformazione.**

#### **LA REFERENZA DELLE VANIGLIE BOURBON**

La nostra vaniglia del Madagascar è coltivata da produttori certificati in agricoltura biologica, i cui baccelli di vaniglia verde provengono dalle regioni di Maroantsetra e Mananara, nell'est del Madagascar. Questi vengono poi lavorati dai nostri partner che, grazie al loro savoir-faire, permettono di ottenere una ricercata complessità aromatica e caratteristiche organolettiche eccezionali.

#### **L'ORO NERO DELLA POLINESIA FRANCESE**

La nostra vaniglia di Tahiti è coltivata sull'isola di Tahaa e lavorata sull'isola di Raiatea dal nostro partner. Proprio come in Madagascar, abbiamo privilegiato la filiera corta, limitando il numero di intermediazioni commerciali, nel rispetto di qualità e tracciabilità.

#### **LA VANIGLIA ORIGINALE**

La nostra vaniglia del Messico viene coltivata nella regione di Papantla / Veracruz. Il nostro partner locale lavora con oltre 500 famiglie di coltivatori di vaniglia e le sostiene nello sviluppo di un modello di "foresta commestibile" per promuovere la diversificazione della produzione per un'agricoltura sostenibile.



# BACCELLI DI VANIGLIA BIO NERA NON INCISA

**MADAGASCAR**  
REGIONE MAROANTSETRA/MANANARA



La nostra vaniglia bio del Madagascar presenta **un profilo aromatico ricercato dai più grandi maestri pasticciere**: un alto contenuto di vanillina naturale e intensi aromi floreali e di bosco. Per ottenere questo livello di qualità aromatica, selezioniamo e incoraggiamo i produttori che rispettano l'agricoltura biologica e le tradizioni malgascse.

Sono necessari oltre sei mesi per raggiungere il livello di qualità di questi baccelli di vaniglia nera non incisa, **accuratamente controllati** in ogni fase del processo. I mazzetti sono ordinati per dimensione e legati con della rafia secondo il savoir-faire tradizionale.



*i*

## CONFEZIONAMENTO

## CODICE

**16 - 23 cm**

Sacchetto sottovuoto da 125 g

Sacchetto sottovuoto da 250 g

Sacchetto sottovuoto da 2,5 kg

31356

26521

50038



## CARATTERISTICHE

Baccelli di vaniglia BIO nera non incisa

Specie botanica: Vanilla Planifolia

Origine Madagascar - Prodotto proveniente da agricoltura biologica

Note aromatiche principali: zucchero vanigliato, canfora, rum all'uvetta

Tasso di umidità: 32-38%

Tasso di vanillina  $\geq$  1,5%

## CONSERVAZIONE

## TMC\*

In un luogo fresco e asciutto,  
al riparo da luce e umidità

24 mesi

\*Termine minimo di conservazione, calcolato in base alla data di produzione



# BACCELLI DI VANIGLIA DI TAHITI

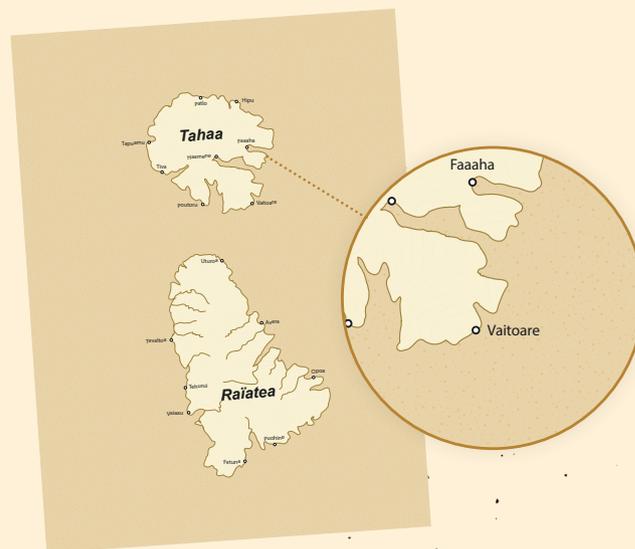
## ISOLA DI TAAHA



Il bouquet aromatico della vaniglia di Tahiti è composto da oltre 200 molecole. I baccelli, grassi e saturi di aromi, **rivelano note intense** di anice e floreali, con una punta di mandorla, fava tonka e una nota balsamica.

Per guidarvi nella scoperta di questa vaniglia eccezionale, abbiamo scelto di **proporvi le due varietà principali** di Tahiti:

- **La varietà detta "Tahiti"**: baccelli più piccoli, molto concentrati, con aromi floreali e di anice.
- **La varietà "Haapape"**: baccelli più lunghi, più grassi e più spessi, con note che ricordano il cioccolato.



i

### CONFEZIONAMENTO

### CODICE

#### 14 - 17 cm

Sacchetto sottovuoto da 125 g  
Sacchetto sottovuoto da 250 g

31972  
31974

#### 18 - 20 cm

Sacchetto sottovuoto da 125 g  
Sacchetto sottovuoto da 250 g

31973  
31975



### CARATTERISTICHE

Baccelli di vaniglia di Tahiti. **Specie botanica:** Tahitensis  
**Origine:** Isola di Tahaa, **Note aromatiche principali:** anice, floreale  
**Tasso di umidità:** 45 - 60%

### CONSERVAZIONE

### TMC\*

In un luogo fresco e asciutto,  
al riparo da luce e umidità

24 mesi

\*Termine minimo di conservazione, calcolato in base alla data di produzione



# BACCELLI DI VANIGLIA NERA NON INCISA

MESSICO REGIONE DI PAPANTLA / VERACRUZ



La regione di Papantla, nello stato di Veracruz, è la principale zona di produzione di vaniglia in Messico. Il suo clima caldo e umido offre le condizioni ottimali per la coltivazione di una vaniglia rara con un profilo aromatico complesso e ineguagliabile. Il **Messico** è anche **l'unico posto al mondo** in cui **l'ape Melipona impollina** naturalmente **il fiore della vaniglia**, ancora oggi in alcune zone difficili da raggiungere. I nostri baccelli di vaniglia del Messico presentano **un profilo aromatico complesso e intenso**, che rivela note specifiche del terroir: **aromi di bosco, cacao e prugna**.



i

## CONFEZIONAMENTO

16 - 23 cm  
Sacchetto sottovuoto da 125 g

## CODICE

25721

## CARATTERISTICHE

Baccelli di vaniglia nera non incisa  
Specie botanica: Vanilla Planifolia  
Origine Messico  
Note aromatiche principali: aromi di bosco, cacao, prugna

## CONSERVAZIONE

In un luogo fresco e asciutto,  
al riparo da luce e umidità

## TMC\*

24 mesi

\*Termine minimo di conservazione, calcolato in base alla data di produzione



**NOROXY**

**MEXIQUE**  
région VERACRUZ / PAPANTLA

GOUSSES  
DE VANILLE DU  
MEXIQUE

16-23 cm

POIDS NET / NET WEIGHT :  
125 G / 4,41 OZ



VILLERONIA - 26400  
DUM / HERMIZAC - FRANCE  
soof@noroxystations.fr

DE - MEXICAN VANILLA BEANS  
DE - VANILLESCHOTEN AUS MEXIKO  
ES - BACELLOS DE VANILLA DE MEXICO  
ES - VANILLES DE VANILLA DE MEXICO  
NL - VANILLESCHOTEN UIT MEXICO  
SE - MEXIKANSKA VANILLESÅNG  
DE - VANILLENSTÄNGER FÜR MEXICO  
AR - الفوف فانيليا مكسيكية

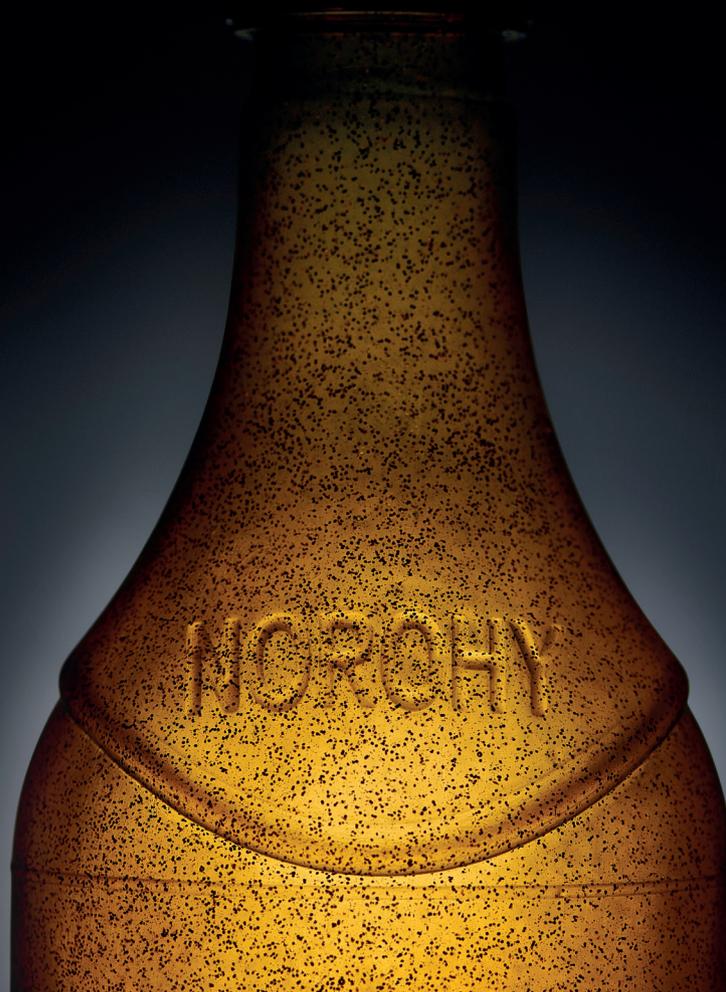
Notre vanille du Mexique révélera ses arômes  
intenses, boisés et chocolatés dans toutes vos  
créations !  
Our Mexican vanilla will reveal its intense, woody  
and chocolatey aromas in all of your creations!

(\*) à conserver de préférence en vase clos  
(\*) Numéro de lot :



PF 25771  
MR 71815

**I NOSTRI PRODOTTI DERIVATI  
DALLA VANIGLIA**



**Dato che la nostra missione è quella di accompagnarvi quotidianamente e fornirvi sempre più servizi, abbiamo concepito dei prodotti derivati dalla vaniglia con il desiderio di conservare solo gli ingredienti essenziali.**

---

Per questo abbiamo selezionato materie prime e sviluppato ricette che rispettano e mettono in risalto le note aromatiche del prodotto originale: il baccello di vaniglia.

**LA NOSTRA GAMMA DI PRODOTTI DERIVATI  
RUOTA ATTORNO A 4 RICETTE DI RIFERIMENTO**

L'estratto di vaniglia Bourbon biologico: il must-have del laboratorio di pasticceria, con un livello di vanillina garantito, per le creazioni di tutti i giorni. Una ricetta senza additivi né esaltatori di sapidità.

Vanifusion, la prima pasta di baccelli di vaniglia: una consistenza facile da dosare per apportare tutta la complessità aromatica dei baccelli di vaniglia in un solo gesto.

I baccelli di vaniglia in polvere bio: una granulometria ottimale per applicazioni nella ganache, nei biscotti o per far risaltare gli aromi di bosco delle vostre creazioni.

Tadoka, la giusta dose di vaniglia, che ritrovate a pagina 5



# ESTRATTO DI VANIGLIA BOURBON BIO 200 G/L CON SEMI

MADAGASCAR



Dato che la vanillina è il principale composto aromatico della varietà planifolia in Madagascar, abbiamo scelto di garantire un **alto tasso di vanillina** nel nostro estratto grazie alla selezione meticolosa dei nostri baccelli, secondo criteri molto esigenti. Per garantire una **potenza aromatica costante** nelle vostre ricette, utilizziamo solo baccelli di vaniglia con un tasso di vanillina ottimale.



E per garantire la trasparenza sul tasso di vanillina, lo indichiamo sull'etichetta. Abbiamo eliminato qualsiasi colorante o additivo e conservato esclusivamente gli **ingredienti essenziali** per l'estratto di vaniglia: estratto di vaniglia biologico concentrato e sciroppo di zucchero di canna biologico. Infine, per un risultato eccezionale, abbiamo scelto di valorizzare i baccelli di vaniglia esausti aggiungendoli alla nostra ricetta.

L'utilizzo di **20 g di estratto di vaniglia** consente di ottenere lo stesso livello di vanillina di un **baccello di vaniglia intero** e di beneficiare degli aromi complessi di questo prodotto eccezionale. Un prodotto che può essere utilizzato in tutte le vostre preparazioni e che consente di risparmiare tempo senza compromettere la qualità e la resa.

i

## CONFEZIONAMENTO

Bottiglia da 1 kg  
Contenitore da 6 kg

## CODICE

33424  
49899

## INGREDIENTI

Sciroppo di zucchero di canna\*  
Concentrato di vaniglia\*  
Semi di vaniglia esausti\*

## TMC\*\*

18 mesi

## CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale chiusa, in un luogo asciutto al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Conservare in un luogo fresco dopo l'apertura.

## DOSAGGIO:

20 g/kg di massa

\* Prodotto proveniente dall'Agricoltura Biologica

\*\* Termine minimo di conservazione dalla data di produzione

UNA RICETTA SENZA COMPROMESSI  
PER PASTICCIERI ESIGENTI!



Una ricetta con sciroppo di zucchero di canna BIO, senza caramello né esaltatore di sapidità



Origine dei baccelli Madagascar



Bottiglia in PET 100% riciclato e riciclabile



L'impegno di trasparenza di Norohy



Baccelli selezionati a maturità per garantire una complessità aromatica



Prodotto in Francia  
Bottiglia da 1 kg



## IL CONCETTO VANIFUSION

Quando mettete in infusione la vaniglia, ogni componente del baccello svolge un ruolo e rilascia le proprie caratteristiche aromatiche. Insieme, esprimono questa **complessità inimitabile** per creare una vera e propria armonia di aromi.

Conosciamo l'importanza di mantenere il ritmo di produzione in laboratorio e far fronte ai costi delle materie prime per le vostre ricette. Affiancarvi quotidianamente per un uso della vaniglia più giusto e ragionato fa parte della nostra missione.

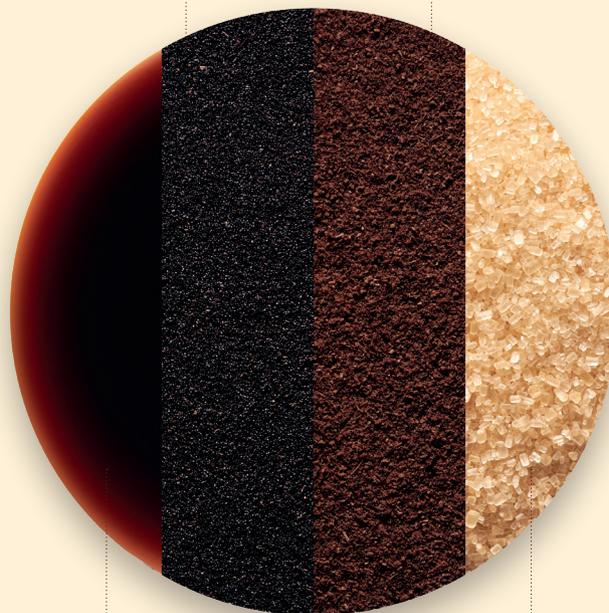
**In collaborazione con i pasticciere dell'École Valrhona e alcuni clienti appassionati di vaniglia, abbiamo lavorato diversi mesi per sviluppare una ricetta che riunisce tutti i componenti del baccello, per rivelarne tutta la sua complessità aromatica.**

*Una firma aromatica fedele  
al baccello di vaniglia per  
un'aromatizzazione istantanea.*

### ZOOM SULLA RICETTA

**Semi di vaniglia esausti**  
per dare un tocco estetico  
alle creazioni

**Baccello di vaniglia in  
polvere**, note legnose  
caratteristiche del baccello



**Concentrato di vaniglia**  
note aromatiche potenti,  
rotonde e vanigliate

**Zucchero di canna**  
per facilitare il dosaggio  
e la conservazione



# PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA BIO

## 400 G DI BACCELLI/KG

MADAGASCAR



Con un solo gesto, donate **istantaneamente** alle vostre creazioni il carattere delicato e intenso della vaniglia Bourbon del Madagascar.

i

### CONFEZIONAMENTO

Vasetto da 500 g  
Secchio da 5 kg

### CODICE

34283  
48768

### INGREDIENTI

Sciroppo di zucchero di canna\*  
Concentrato di vaniglia\* (15%), Baccelli di vaniglia in polvere\* (11%), Semi di vaniglia esausti\*, zucchero di canna \*

### TMC\*\*

12 mesi

### CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale chiusa, in un luogo asciutto al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura, conservare a 4°C o a -18°C.

### DOSAGGIO

da 5 a 12 g/kg di massa. Trovate i nostri consigli di dosaggio per le vostre ricette in funzione dell'intensità che desiderate dare alle vostre creazioni sul nostro sito [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

\* Prodotto proveniente dall'Agricoltura Biologica

\*\* Termine minimo di conservazione dalla data di produzione



### Consiglio del maestro pasticciere:

Per facilitare il dosaggio e per una migliore conservazione, vi consigliamo di conservare il prodotto al freddo negativo.

AGGIUNGETE ALLE VOSTRE CREAZIONI

## TUTTA LA COMPLESSITÀ DELLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR



La fusione di tutti i componenti del baccello di vaniglia. Una ricetta senza additivi né esaltatori di sapidità



Una ricetta sviluppata in collaborazione con diversi maestri pasticceri



Vasetto 100% riciclabile



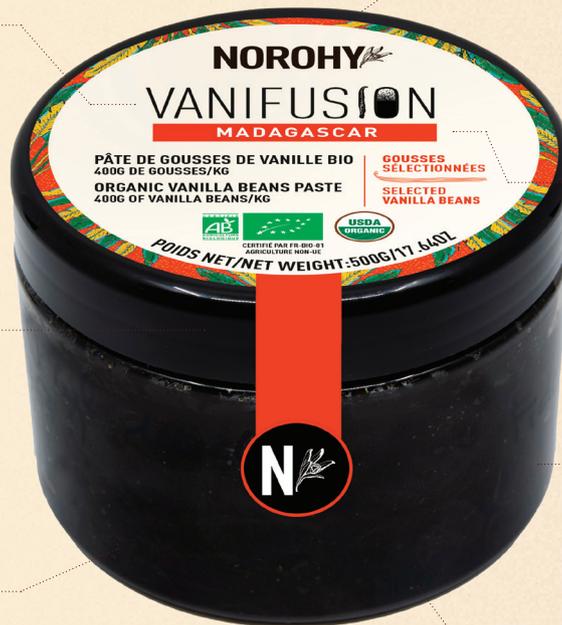
Una consistenza facile da dosare  
5g di pasta = 3g di baccelli



Baccelli selezionati Madagascar



Specie botanica dei baccelli:  
Vanilla Planifolia



“Nella pasta di baccelli di vaniglia bio VANIFUSION di Norohy, ho ritrovato tutta la freschezza e la complessità aromatica del baccello, in un prodotto facile e pratico da usare.”

Christophe Roussel, maestro pasticcere a La Baule (44)



Prodotto in Francia  
Vasetto da 500 g

# PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA

## 550 G DI BACCELLI/KG

PAPUA NUOVA GUINEA



Per evidenziare caratteristiche aromatiche molto ricercate in pasticceria, abbiamo ampliato la gamma Vanfusion e sviluppato **una nuova pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis** di origine Papua Nuova Guinea.

Quest'isola, nota per la sua cultura tribale, il suo clima equatoriale e la sua flora rigogliosa, è anche famosa per **la sua produzione di vaniglia Tahitensis**. Il territorio **unico** della Papua Nuova Guinea conferisce ai baccelli un profilo aromatico intenso e complesso, che ricorda le tipiche note floreali e di anice della vaniglia di Tahiti.

i

### CONFEZIONAMENTO

Vasetto da 500 g  
Secchio da 4,5 kg

### CODICE

25705  
25716

### INGREDIENTI

Sciroppo di zucchero di canna  
Baccelli di vaniglia in polvere (19%),  
Concentrato di vaniglia (18%),  
Semi di vaniglia esausti, zucchero di canna

### TMC\*

12 mesi

### CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale chiusa, in un luogo asciutto al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura, conservare a 4°C o a -18°C.

### DOSAGGIO

da 5 a 12 g/kg di massa.  
Trovate i nostri consigli di dosaggio per le vostre ricette in funzione dell'intensità che desiderate dare alle vostre creazioni sul nostro sito [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

\*Termine minimo di conservazione, calcolato in base alla data di produzione



### Consiglio del maestro pasticcere:

Per facilitare il dosaggio e per una migliore conservazione, vi consigliamo di conservare il prodotto al freddo negativo.

AGGIUNGETE ALLE VOSTRE CREAZIONI

## IL CARATTERE DECISO E SOTTILE DELLA VANIGLIA TAHITENSIS



La fusione di tutti i componenti del baccello di vaniglia. Una ricetta senza additivi né esaltatori di sapidità

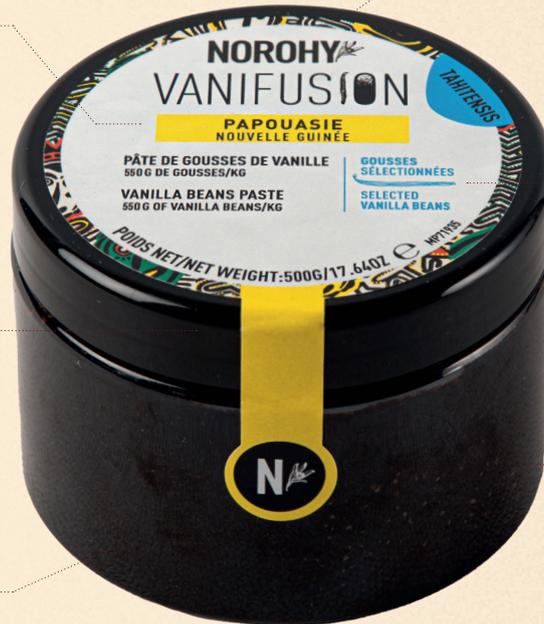


Una ricetta sviluppata in collaborazione con diversi maestri pasticciieri



Vasetto 100% riciclabile

Prodotto in Francia  
Vasetto da 500 g



Una consistenza facile da dosare  
5g di pasta = 3g di baccelli



Baccelli selezionati  
Papua Nuova Guinea



Specie botanica dei baccelli:  
Vanilla Tahitensis

“Da buon estimatore del potere aromatico dei baccelli di Tahitensis, sono stato conquistato dalla nuova pasta di baccelli di vaniglia di Norohy, facile da usare e ricca di note di anice e floreali!”

Baptiste Sirand, maestro pasticcere formatore dell'École Valrhona



# BACCELLI DI VANIGLIA BOURBON BIO IN POLVERE

MADAGASCAR



Per esprimere tutta l'intensità aromatica della vaniglia Bourbon del Madagascar, abbiamo selezionato **dei baccelli bio interi con note intensamente vanigliate e aromi di bosco**. La nostra vaniglia in polvere finemente macinata, facile da dosare, è ideale per applicazioni in cioccolateria, biscotteria o anche viennoiserie!

i

## CONFEZIONAMENTO

## CODICE

Sacchetto da 500 g

29626

Sacchetto da 15 kg

25637

## INGREDIENTI

## TMC\*\*

Baccelli di vaniglia Bourbon in polvere\*

12 mesi

## CONSERVAZIONE

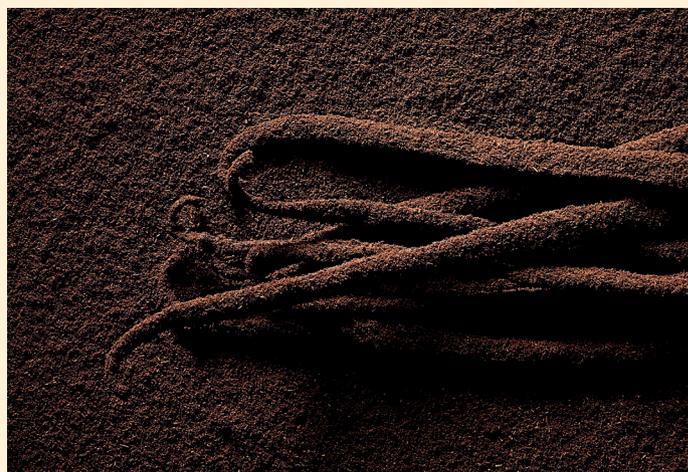
## DOSAGGIO

Conservare nella confezione originale chiusa, in un luogo asciutto al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore.

3-6 g/kg di preparazione

\* Prodotto proveniente dall'Agricoltura Biologica

\*\* Termine minimo di conservazione dalla data di produzione



BACCELLI DI VANIGLIA BOURBON BIO

MACINATI FINEMENTE, PER NOTE  
INTENSE DI AROMI DI BOSCO



**Granulometria**  
500 micron



**Sachetto riciclabile**



**Dosaggio raccomandato:**  
**3-6 g/kg di preparazione**  
1 cucchiaino dosatore Norohy =  
3 g di polvere



**Bacelli selezionati**  
Origine Madagascar  
Tracciabilità dei bacelli



**LA NOSTRA OFFERTA  
NEGOZIO**



**Noi di Norohy pensiamo che si debba rendere la filiera più trasparente per aumentare la consapevolezza.**

E poiché la nostra missione è creare legami all'interno dell'intera catena del valore, abbiamo sviluppato diverse referenze per darvi l'opportunità di migliorare le vostre creazioni e mettere in risalto la gamma Norohy e i suoi impegni nel vostro negozio.

I nostri kit boutique sono l'occasione perfetta per valorizzare l'uso dei baccelli di vaniglia del Madagascar e di Tahiti nel vostro laboratorio e quindi diventare veri esperti di sourcing agli occhi dei vostri clienti!

Preferite optare per referenze pronte per la vendita?

Scoprite i baccelli del Madagascar e di Tahiti e l'estratto di vaniglia Bourbon Bio in un formato adatto ai privati.



# LA NOSTRA OFFERTA KIT BOUTIQUE

## COMPOSIZIONE DEL KIT



Il Kit boutique è composto come segue: **1 espositore** in legno, **20 provette** in vetro, **20 etichette**, **20 schede ricette** in regalo per i vostri clienti e **1 cavalletto** esplicativo.

i

### DESCRIZIONE

### CODICE

#### Madagascar

Kit boutique vaniglia Madagascar 30212  
 Riassortimento kit boutique vaniglia Madagascar\* 32182

#### Tahiti

Kit boutique vaniglia Tahiti 32250  
 Riassortimento kit boutique vaniglia Tahiti\* 32251

### COMPOSIZIONE DEL RIASSORTIMENTO

\*20 tubi, 20 etichette e 20 schede ricette

I tubi del vostro kit sono finiti?

È disponibile una referenza di riassortimento che consente di riordinare le parti consumabili del kit.

## E IL BIOLOGICO?

Dato che la vaniglia Norohy verrà riconfezionata da voi, **non potrà più essere venduta con la certificazione BIO**. In ogni caso, informate i vostri clienti del fatto che voi stessi utilizzate questa vaniglia BIO.



## ISTRUZIONI DI ETICHETTATURA



Aggiungete l'**indirizzo del vostro locale**



Specificate il **numero di baccelli** che desiderate vendere

**NOROHY**  
- LE COMPAGNON DE LA VANILLE -

**MADAGASCAR**  
région MAROANTSETRA / MANANARA

**GOUSSES DE VANILLE  
NOIRE NON FENDUE**

---

**16-23 cm**

GOUSSES DE VANILLE NOIRE NON FENDUE  
Pays de production : Madagascar – Espèce botanique :  
Vanilla Planifolia – À conserver dans un endroit frais  
et sec à l'abri de la lumière.

Nombre de gousses : .....

Numéro de lot : .....

À consommer de préférence avant fin : .....



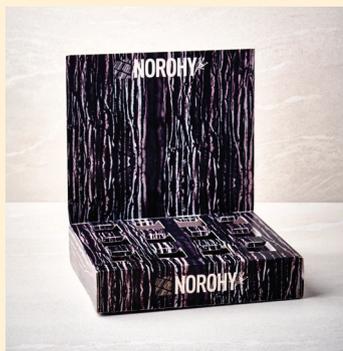
Inserite qui il **numero di lotto**  
e la **data di scadenza indicata**  
sul sacchetto Norohy

# LE NOSTRE REFERENZE PRONTE PER LA VENDITA IN NEGOZIO



**VANIGLIA DI TAHITI  
TUBO 2 BACCELLI IN UN ASTUCCIO**

**CONFEZIONAMENTO**      **CODICE**  
Disponibile singolarmente o in cartone      34034  
da 24 pezzi



**ESPOSITORE IN CARTONE  
NOROXY**

**CONFEZIONAMENTO**      **CODICE**  
Per 12 astucci      33942

Scoprite i nostri baccelli di vaniglia origine Madagascar e Tahiti in confezioni adatte alla rivendita in negozio. La vaniglia dei maestri pasticceri accessibile ai vostri clienti in un formato pronto per la vendita!



**ESTRATTO DI VANIGLIA  
BOURBON BIO**



**CONFEZIONAMENTO**      **CODICE**  
Disponibile singolarmente o in cartone      48430  
da 20 pezzi



**VANIGLIA BIO DEL MADAGASCAR  
TUBO 3 BACCELLI IN UN ASTUCCIO**



**CONFEZIONAMENTO**      **CODICE**  
Disponibile singolarmente o in cartone      32864  
da 24 pezzi



**ESPOSITORE MULTIPRODOTTO  
NOROXY**

**CONFEZIONAMENTO**      **CODICE**  
Per 12 prodotti (per astucci di baccelli      11934  
e/o flaconi di estratto)

# GLI INDISPENSABILI DELLA VANIGLIA

## Volete diventare imbattibili sulla vaniglia?

Chiedete al vostro rappresentante commerciale la guida degli Indispensabili della vaniglia. Vorremmo anche proporvi un ulteriore spunto sull'uso della vaniglia nel vostro laboratorio, condividendo le nostre osservazioni e i nostri consigli per un approccio preciso, equo e consapevole all'uso della vaniglia in pasticceria. Presto troverete questa guida che include la filiera e gli usi del caffè e dell'acqua di fiori d'arancio. Rimanete connessi!

### CON QUESTA GUIDA

*vogliamo innanzitutto condividere con voi le nozioni che ci sembrano indispensabili sulla vaniglia, partendo dall'orchidea, fino al baccello preparato secondo metodi ancestrali.*







COLEZIONE  
**SAPORI  
DAL MONDO**

# COLLEZIONE SAPORI DAL MONDO





Fin da quando Norohy è stata creata, abbiamo stabilito stretti legami con i nostri clienti, scambiando regolarmente opinioni con loro per comprendere meglio le loro aspettative, i loro problemi, con la volontà:

- Di evidenziare i territori, le origini che costituiscono la ricchezza dei nostri prodotti.
- Di offrire un gusto il più fedele possibile al prodotto esistente in natura.
- Di rivoluzionare gli attuali standard del mercato.
- Di portare una visione pragmatica per offrire sempre più servizi

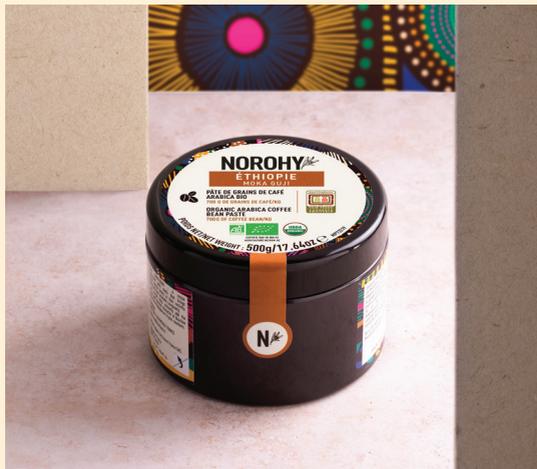
**E abbiamo pensato che ciò che eravamo riusciti a fare con la vaniglia potesse essere esteso ad altre categorie di ingredienti naturali aromatizzanti, sempre con la stessa filosofia di sviluppo del prodotto.**

**Per questo abbiamo creato la collezione Sapori dal mondo, con 2 prime referenze: la pasta di chicchi di caffè e l'acqua di fiori d'arancio.**



# PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ BIO EQUOSOLIDALE 100% ARABICA 700 G DI CHICCHI/KG

ETIOPIA MOKA GUJI



Paese del Corno d'Africa noto per i suoi altipiani che favoriscono la coltivazione del caffè, l'Etiopia è soprannominata **la culla del caffè**, in particolare la regione di Oromia, dove l'**arabica** viene coltivata sin dal XII secolo secondo metodi tradizionali.

Per realizzare la nostra pasta di chicchi di caffè, abbiamo giocato con diversi parametri con lo scopo di riproporre **la complessità aromatica di un'infusione di chicchi di caffè**. Per massimizzare il potenziale aromatico in applicazione, Norohy segue **un processo di fabbricazione accuratamente elaborato** con

bacche di caffè selezionate nella regione di Oromia, più precisamente nell'area di **Guji**, un terroir noto per i **suoi accenti fruttati e floreali**. Queste bacche vengono essiccate per ottenere **un caffè detto naturale**. La pasta di chicchi di caffè bio 100% Arabica di Norohy apporterà all'istante un gusto intenso di caffè tostato e fruttato alle vostre creazioni, in un equilibrio ideale tra amarezza e acidità ottenute grazie alla tostatura ottimale.

i

## CONFEZIONAMENTO

## CODICE

Vasetto da 500 g

41822

## INGREDIENTI

## TMC\*

Chicchi di caffè (70%), olio di girasole

12 mesi

## CONSERVAZIONE

## DOSAGGIO

Conservare nella confezione originale chiusa, in un luogo asciutto al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura, conservare a 4°C per un massimo di 3 mesi.

20-40 g per kg di preparazione. Maggiori informazioni e ricette su [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

\*Termine minimo di conservazione, calcolato in base alla data di produzione





AGGIUNGETE ALLE VOSTRE CREAZIONI

## IL CARATTERE FRUTTATO E TOSTATO DEL CAFFÈ 100% ARABICA VARIETÀ MOKA GUJI



Una ricetta Clean Label,  
senza additivi né esaltatori  
di sapidità



Una ricetta sviluppata  
in collaborazione con  
diversi maestri pasticceri



Vasetto da 500 g in PET  
100% riciclato e riciclabile



Una texture facile da dosare  
20-40 g/kg



Chicchi di caffè selezionati  
in un territorio specifico  
Moka Guji, Etiopia



**Certificazione biologica e  
commercio equo e solidale**

Il Symbole des Producteurs Paysans  
garantisce un commercio equo e solidale,  
incentrato esclusivamente sull'agricoltura  
contadina su piccola scala

# ACQUA DI FIORI D'ARANCIO BIO

TUNISIA CAPO BON



Favorevole alla coltivazione degli agrumi grazie al suo clima mite e temperato, alla ricchezza del suolo e al dinamismo delle persone che lo lavorano, la regione di Capo Bon è stata **scelta storicamente per la coltura degli aranci amari.**

La distillazione dell'acqua di fiori d'arancio, prodotto emblematico della regione, rappresenta un **savoir-faire** ancestrale e artigianale che si trasmette di **generazione in generazione. Certificata biologica** e con **una percentuale di essenza garantita** all'imbottigliamento, l'acqua di fiori d'arancio Norohy aromatizzerà istantaneamente le vostre creazioni rilasciando **note sottili di agrumi e fiori bianchi**, il profumo della sua terra d'origine in Tunisia.

i

## CONFEZIONAMENTO

Bottiglia da 750 g = 750 ml

## CODICE

41837

## INGREDIENTI

Acqua di fiori d'arancio\*, acidificante:  
acido citrico (E330)

## TMC\*\*

12 mesi

## CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale  
chiusa, in un luogo asciutto al riparo  
dalla luce e lontano da fonti di calore.  
Dopo l'apertura, conservare a 4°C per  
un massimo di 3 mesi.

## DOSAGGIO

20-40 g per kg  
di preparazione.  
Maggiori informazioni  
e ricette su  
[www.norohy.com](http://www.norohy.com)

\*Prodotto proveniente dall'agricoltura biologica

\*\*Termine minimo di conservazione dalla data di produzione





## FIORI D'ARANCIO AMARO BIO

METICOLOSAMENTE DISTILLATI, PER NOTE  
DI AGRUMI E FIORI BIANCHI



Acqua di fiori d'arancio  
selezionati, un processo  
di produzione specifico per  
garantire un potenziale  
aromatico in applicazione



Dosaggio raccomandato  
20-40 g/kg



Bottiglia da 750 ml in rPET  
100% riciclato e riciclabile



Percentuale di essenza garantita  
all'imbottigliamento



Fiori d'arancio Bio  
selezionati nella regione  
di Capo Bon in Tunisia







# NOROHY

Ritrovate i nostri prodotti  
e ricette esclusive  
sul nostro sito [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

Condividete le vostre creazioni  
su Instagram con l'hashtag [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille)



  
VALRHONA  
SELECTION

[www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr) — Servizio clienti: [servizioclienti@valrhona-selection.com](mailto:servizioclienti@valrhona-selection.com) — +39 02317336 —   [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille) — [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

Realizzazione: Agence **cruu** 01/2023 - Crediti fotografici: Agence **cruu** / Studio des fleurs  
Riproduzione vietata, tutti i diritti riservati.