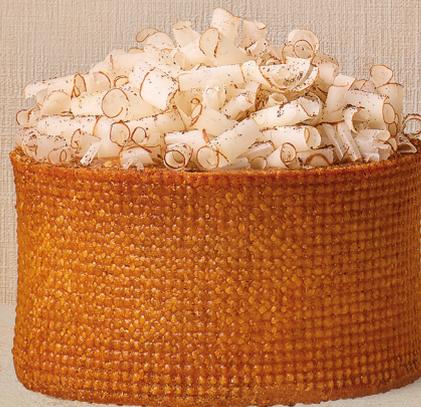


CATALOGUE

2022-23



NOROHY 
· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

ENTRE NOS MAINS

Mettre en lumière les femmes et les hommes qui travaillent la vanille sur toute la chaîne de valeur, c'est la mission que nous nous sommes donnée chez Norohy. Nous agissons au quotidien pour défendre des usages de la vanille plus justes et éclairés et pour une filière plus transparente. Notre conviction : c'est en changeant dès aujourd'hui nos exigences et nos standards que nous pourrions contribuer à la pérennité de la filière !

Notre démarche s'appuie sur 3 piliers qui guident le développement de notre gamme et nos actions :

ÉCLAIRER et partager les cultures & savoir-faire autour de la vanille.

En vous proposant une **gamme de vanille en gousses multi-origines**, nous souhaitons valoriser la diversité des terroirs et des profils aromatiques. Parce qu'il n'y a pas une mais des vanilles ! 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. Enfin, nous sommes animés par la volonté de vous apporter toujours plus **d'expertise** sur cette matière première rare et noble qu'est la vanille, depuis l'orchidée jusqu'à l'utilisation de la gousse en labo. Vous retrouverez notamment cette **mise en lumière** dans notre guide **les Indispensables de la vanille**.

CRÉER de nouveaux standards, vous impliquer dans notre démarche de développement produit et continuer de vous inspirer.

Notre démarche de développement produit repose sur plusieurs partis pris forts : **s'affranchir** de tout ingrédient **superflu**, garantir une **intensité aromatique**, assurer un **coût de revient** adéquat et rester le plus **fidèle** à la signature organoleptique du produit originel. Nous travaillons également sur la création de nos produits dérivés en **co-développement** avec des clients passionnés de vanille pour valider des recettes qui apportent un réel bénéfice sur **l'usage du produit** et **les qualités organoleptiques**. Et pour continuer de vous inspirer avec des **créations originales**, nous vous partageons régulièrement des recettes réalisées en collaboration avec **les chefs pâtisseries de l'École Valrhona**.

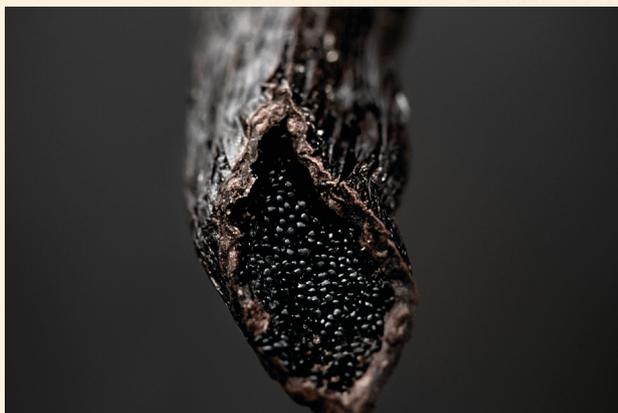


RAPPROCHER tous les acteurs, des producteurs aux consommateurs finaux, pour que chacun à son niveau contribue au rayonnement de la filière.

Au quotidien, nous multiplions les occasions de créer du lien entre les différents acteurs de la chaîne : de la mise en avant des **engagements et du travail de nos partenaires producteurs**, jusqu'aux **voyages en plantation** avec nos clients à Madagascar. Enfin, pour vous permettre de mettre en avant auprès de vos clients l'utilisation de nos vanilles dans vos créations, nous avons développé le **kit boutique**, un outil qui vous invite également à partager avec vos clients **les engagements** et la qualité des produits Norohy, pour une **vanille responsable**.



SOMMAIRE



01

Notre sélection
de gousses

P.2



02

Nos produits dérivés
de la vanille

P.9



03

L'offre
boutique

P.21



01

NOTRE SÉLECTION DE GOUSSES



Pour garantir une traçabilité optimale sur nos gousses de vanille et assurer une qualité constante toute l'année, nous avons fait le choix de sourcer au plus proche du producteur et de mettre en lumière le travail de nos partenaires locaux sur toutes les étapes de transformation.

LA RÉFÉRENCE DES VANILLES BOURBON

Notre vanille de Madagascar est ainsi cultivée par des planteurs certifiés en agriculture biologique, dont les gousses de vanille verte proviennent des régions de Maroantsetra et Mananara, à l'est de Madagascar. Elles sont ensuite travaillées par nos préparateurs partenaires qui, grâce à leur savoir-faire, permettent d'obtenir une complexité aromatique recherchée et une signature organoleptique exceptionnelle.

L'OR NOIR DE POLYNÉSIE FRANÇAISE

Notre vanille de Tahiti est quant à elle cultivée sur l'île de Tahaa et transformée sur l'île de Raiatea par notre préparateur partenaire. Tout comme à Madagascar, nous avons privilégié un circuit court en sourçant au plus proche du producteur, dans la même philosophie de qualité et de traçabilité.

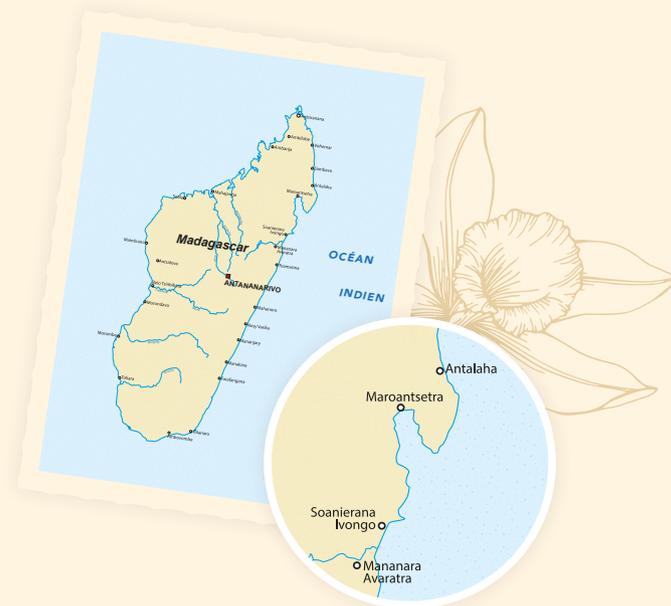
GOUSSES DE VANILLE BIO NOIRE NON FENDUE

MADAGASCAR
RÉGION MAROANTSETRA / MANANARA



Notre vanille bio de Madagascar présente **un profil aromatique recherché par les plus grands chefs** : une teneur élevée en vanilline naturelle et d'intenses arômes floraux et boisés. Afin d'obtenir ce niveau de qualité aromatique, nous sélectionnons et encourageons des producteurs respectueux de l'agriculture biologique et des traditions malgaches.

Il faut en effet plus de 6 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

Sachet sous-vide 2,5 Kg

31356

26521

50038



CARACTÉRISTIQUES

Gousses de vanille BIO noire non fendue

Espèce botanique : *Vanilla Planifolia*

Origine Madagascar - Produit issu de l'Agriculture Biologique

Notes aromatiques principales : vanillé, sucre vanillé, boisé, camphré, rhum raisin

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 se compose d'un bouquet aromatique de plus de 200 molécules. Ses gousses, grasses et saturées d'arômes, **dévoilent des notes intenses** anisées, florales avec une pointe d'amande, de fève tonka et de balsamique.

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.



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





02

NOS PRODUITS DÉRIVÉS DE LA VANILLE



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 originel : la gousse de vanille.

NOTRE GAMME DE PRODUITS DÉRIVÉS S'ARTICULE AUTOUR DE 3 RECETTES PHARES

L'extrait de vanille Bourbon Bio : l'incontournable du labo de pâtisserie, avec un taux de vanilline garanti, pour les créations pâtisseries du quotidien. Une recette sans additif ni exhausteur de goût.

Vanifusion, la 1^{ère} pâte de gousses de vanille : une texture facile à doser pour apporter en seul geste toute la complexité aromatique des gousses de vanille.

Les gousses de vanille en poudre bio : une granulométrie optimale pour des applications en ganache, en biscuiterie, ou pour révéler des notes boisées dans vos créations.

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 **20 g 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

CODE

Bouteille de 1 Kg
Bidon de 6 Kg

33424
49899

INGRÉDIENTS

DDM**

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

12 mois

CONSERVATION

DOSAGE RECOMMANDÉ

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.

20 g/Kg de masse

* Produit issu de l'agriculture biologique

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

UNE RECETTE SANS COMPROMIS POUR DES CHEFS EXIGEANTS !



Une recette avec du 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

LE CONCEPT

VANIFUSION



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.

Une signature aromatique au plus proche de la gousse de vanille pour une aromatisation instantanée.

ZOOM SUR LA RECETTE DE VANIFUSION

Du concentré de vanille

Pour apporter les notes aromatiques puissantes, rondes et vanillées.
Issu de gousses sélectionnées à maturité.

Des grains de vanille épuisés

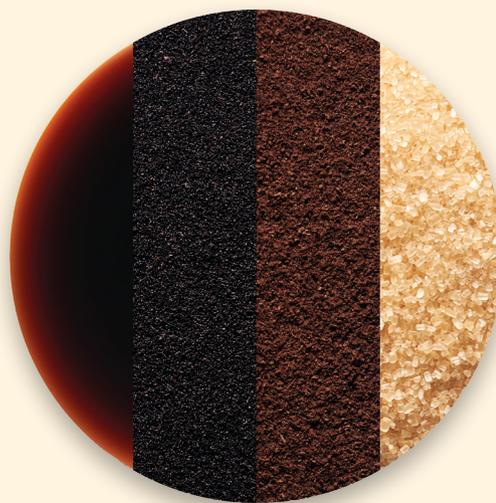
Pour apporter du visuel à vos créations.

Des gousses de vanille en poudre

Pour les notes boisées caractéristiques de la gousse.

Du sucre de canne

Pour faciliter le dosage et la conservation.





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

MADAGASCAR



CONDITIONNEMENT

CODE

Pot de 500 g
Seau de 5 Kg

34283
48768

INGRÉDIENTS

DDM**

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

12 mois

CONSERVATION

DOSAGE RECOMMANDÉ

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.

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

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

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

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 Madagascar



Espèce botanique des gousses : Planifolia



“

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

PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE

550 G DE GOUSSES/KG

PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE



Afin de mettre en lumière une signature aromatique très recherchée en pâtisserie, nous avons étendu la gamme Vanfusion et développé **une nouvelle pâte de gousses de vanille Tahitensis**, d'origine Papouasie-Nouvelle-Guinée.

Cette île, connue pour sa culture tribale, son climat équatorial et sa flore luxuriante, est aussi réputée pour **sa production de vanille Tahitensis**. Le **terroir singulier** de la Papouasie-Nouvelle-Guinée confère aux gousses un profil aromatique intense et complexe, rappelant les notes typiques florales et anisées de la vanille de Tahiti.



i

CONDITIONNEMENT

Pot de 500 g
Seau de 4,5 Kg

CODE

25705
25716

INGRÉDIENTS

Sirop de sucre de canne
Gousses de vanille en poudre (19 %),
Concentré de vanille (18 %), 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

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

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

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 LE CARACTÈRE PUISSANT ET SUBTIL DE LA VANILLE TAHITENSIS EN UN SEUL GESTE



La fusion de tous les composants de la gousse de vanille. Une recette sans additif ni exhausteur de goût



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



Une recette co-développée avec des chefs



Gousses sélectionnées
Papouasie Nouvelle-Guinée



Pot 100 % recyclable



Espèce botanique
des gousses : Tahitensis

“

Étant un adepte de la puissance aromatique des gousses Tahitensis, j'ai été séduit par la nouvelle pâte de gousses de vanille de Norohy, facile d'utilisation et riche en notes anisées et florales !

”

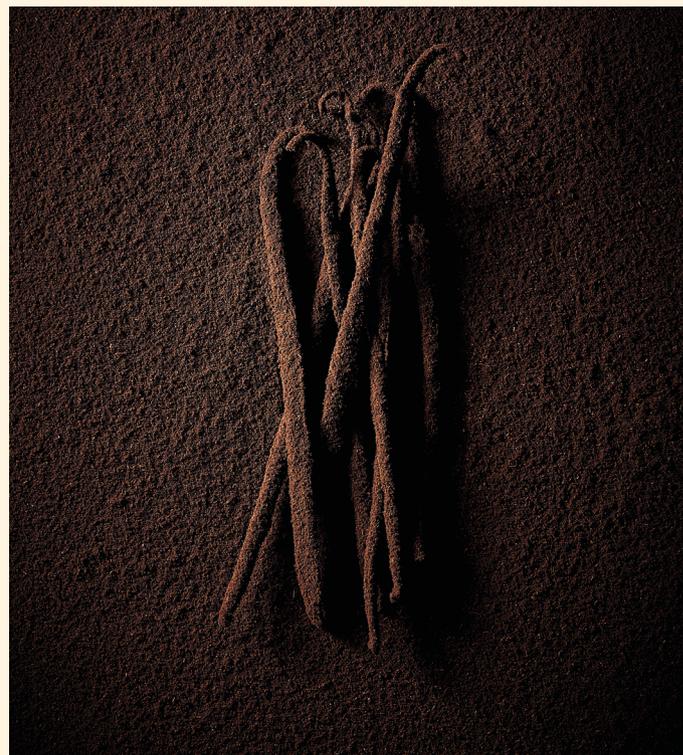


Baptiste Sirand, Chef Pâtissier Formateur à l'École Valrhona

Fabriqué en France
Pot de 500 g

GOUSSES DE VANILLE BOURBON BIO EN POUDRE

MADAGASCAR



Afin d'exprimer toute l'intensité aromatique de la vanille Bourbon de Madagascar, nous avons sélectionné **des gousses entières bio aux notes intensément vanillées et boisées**. Notre vanille en poudre finement broyée, facile à doser, est idéale pour des applications en chocolaterie, biscuiterie ou encore viennoiserie !

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g
Sac de 15 Kg

CODE

29626
25637

INGRÉDIENTS

Gousses de vanille Bourbon*
en poudre

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.

DOSAGE RECOMMANDÉ

3-6 g/Kg de préparation

* Produit issu de l'agriculture biologique

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

DES GOUSSES DE VANILLE BOURBON BIO FINEMENT BROYÉES, POUR DES NOTES INTENSÉMENT BOISÉES



Granulométrie
500 microns



Sachet recyclable



Dosage recommandé :
3-6 g/Kg de préparation
1 cuillère doseuse Norohy =
3 g de poudre



Gousses sélectionnées
Origine Madagascar
Traçabilité sur Les gousses





NOROHY 

03

NOTRE OFFRE BOUTIQUE



Chez Norohy, nous pensons qu'il faut rendre la filière plus transparente et éveiller les consciences.

Et parce que notre mission est de créer du lien sur toute la chaîne de valeur, nous avons développé plusieurs références vous donnant l'occasion de valoriser vos créations et de mettre en avant dans votre boutique la gamme Norohy et ses engagements.

Nos kits boutique sont l'occasion idéale de mettre en avant l'utilisation des gousses de vanille de Madagascar et Tahiti dans votre labo et ainsi d'engager un vrai discours de sourceur avec vos clients !

Vous préférez opter pour des références prêtes à vendre ? Retrouvez les gousses de Madagascar et Tahiti ainsi que l'extrait de vanille Bourbon Bio dans un format adapté aux particuliers.

NOTRE OFFRE KIT BOUTIQUE

CONSIGNES D'ÉTIQUETAGE



Ajoutez l'adresse
de votre établissement

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

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

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

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 !

i

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 NOROXY

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



Extrait de vanille de Bourbon Bio
Disponible à l'unité,
ou par carton x 20 pièces

48430



Présentoir multi-produits Norohy
Pour 12 produits
(Pour étuis de gosses
et/ou flacons d'extrait)

11934

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

LES INDISPENSABLES DE LA VANILLE



LES
INDISPENSABLES DE LA
VANILLE

NOROHY

Envie de devenir incollable sur la vanille ?

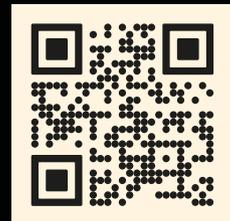
Demandez le guide des Indispensables de la vanille à votre contact commercial.

Dans ce guide, nous avons souhaité tout d'abord vous partager les notions qui nous paraissent indispensables sur la vanille, depuis l'orchidée qui donnera naissance au fruit, jusqu'à la gousse préparée selon des méthodes ancestrales

Mais nous voulions également aller plus loin dans l'utilisation de la vanille dans votre labo, en vous partageant nos constats et astuces pour une approche précise, juste et éclairée de l'usage de la vanille en pâtisserie.



NOROHY



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