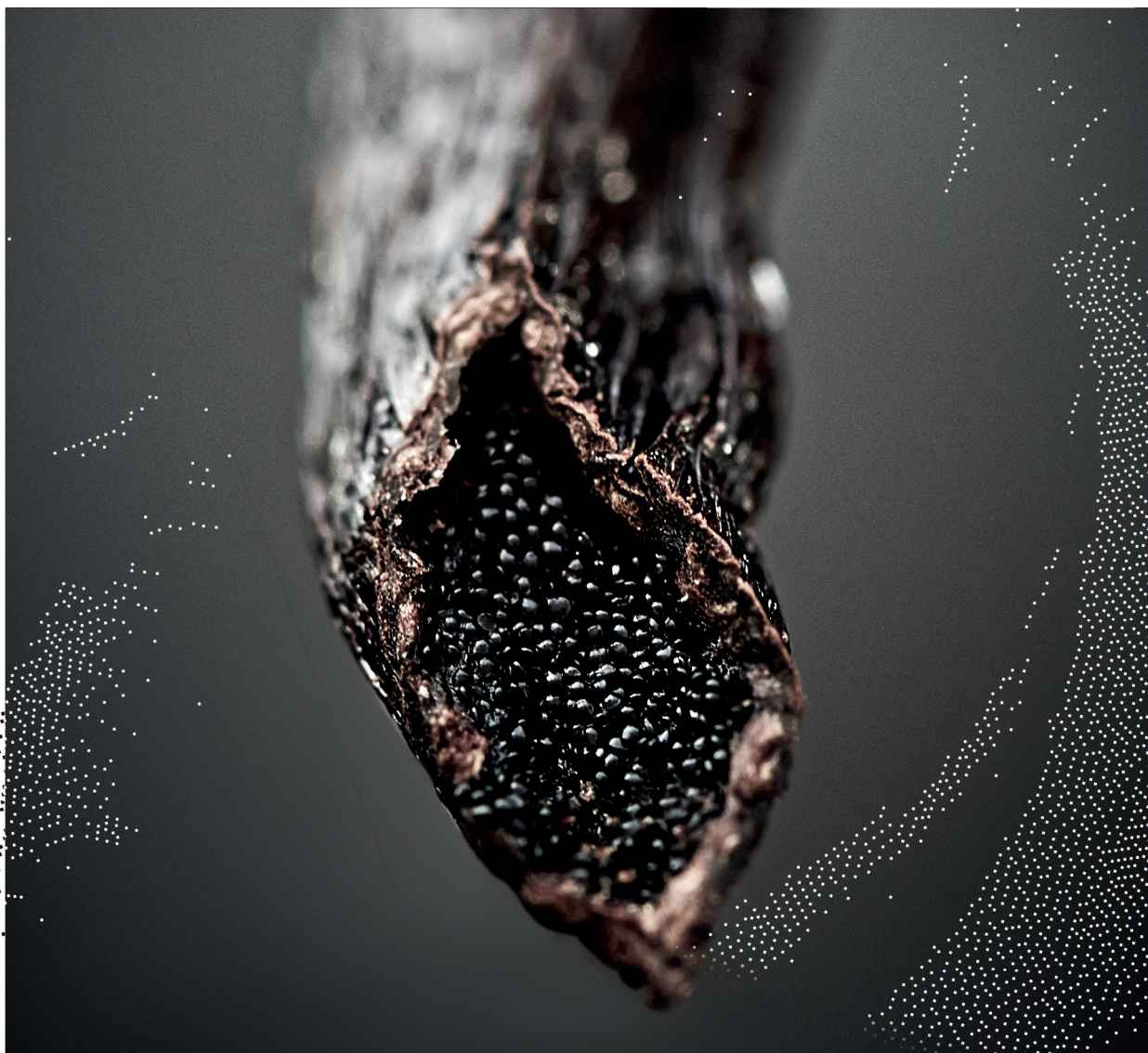


NOROHY 
· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·



CATALOGUE
2026



NOROHY

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 démarche s'appuie sur 3 piliers qui guident le développement de notre gamme et nos actions : éclairer, créer, rapprocher.

NOTRE CONVICTION

*C'est en changeant dès aujourd'hui
nos exigences et nos standards
que nous pourrons contribuer
à la pérennité de la filière !*

ÉCLAIRER

« **et partager les cultures & savoir-faire autour de la vanille et des autres matières naturelles aromatisantes.** Nous souhaitons valoriser la diversité des terroirs et des profils aromatiques, en vous proposant une gamme de vanille en gousses multi-origine. Parce qu'il n'y a pas une mais des vanilles ! Nous avons également à cœur de mettre en lumière les terroirs originaux du café et de l'eau de fleur d'oranger, où leurs savoir faire ancestraux font la richesse de nos produits. 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 ces matières premières d'exception que sont la vanille, le café et l'eau de fleur d'oranger. Vous retrouverez notamment cette mise en lumière de la filière et de leurs usages dans notre guide les Indispensables de la Vanille.»

CRÉER

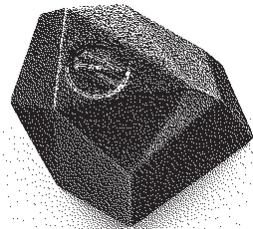
« **de nouveaux standards, vous impliquer dans notre démarche de développement produit et continuer de vous inspirer.** Notre démarche de développement produit repose sur plusieurs partis

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 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 des filières.** 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 valoriser 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



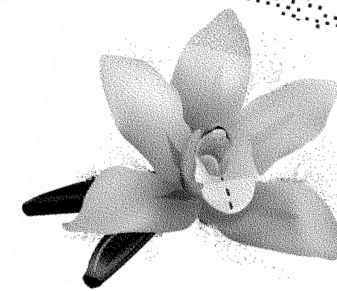
SIRHA
INNOVATION
AWARDS

01. LA JUSTE DOSE

TADOKA V vanille	P.08
Origine Madagascar & Papouasie-Nouvelle-Guinée	
TADOKA Fumé	P.09
Origine Espagne	
TADOKA Verveine	P.10
Origine France	
TADOKA Gingembre	P.11
Origine Pérou-Équateur	
TADOKA Poivre	P.12
Jamaïque.et Sichuan vert	

02. NOTRE SÉLECTION DE GOUSSES

Gousses de vanille Bio noir non fendue	P.16
Origine Madagascar - Maroantsetra / Mananara	
Gousses de vanille de Tahiti	P.17
Origine Polynésie Française - îles sous le vent	
Gousses de vanille du Mexique	P.18
Origine Mexique - Veracruz / Papantla	



03. NOS PRODUITS DÉRIVÉS DE LA VANILLE

Extrait de vanille Bourbon Bio	P.22
Origine Madagascar	
Pâte de gousses de vanille Bio VANIFUSION ...	P.26
Origine Madagascar	
Pâte de gousses de vanille VANIFUSION	P.27
Origine Papouasie-Nouvelle-Guinée	
Perle de vanille VAKANA	P.28
Origine Madagascar	
Poudre de gousses de vanille	P.30
Bourbon Bio - Origine Madagascar	

04. L'OFFRE BOUTIQUE

Notre offre Kit boutique	P.32
Consignes et composition	
Nos références prêtes à vendre	P.33
En boutique	



COLLECTION SAVEURS DU MONDE

Pâte de grains de café Bio	P.36
Origine Ethiopie - Moka Guji	
Extrait de café 100% Arabica Colombie Bio	P.38
Origine Colombie - Cauca / Sierra Nevada	
Eau de fleur d'oranger Bio	P.40
Origine Tunisie - cap Bon	
Eau de rose Bio	P.42
Origine Bulgarie - Kazanlak	



01

Chez NOROHY, nous sommes conscients des contraintes que nos clients professionnels du food service rencontrent au quotidien. C'est pourquoi nous avons créé TADOKA, la juste dose, en collaboration avec des clients et des chefs passionnés.

Le nom TADOKA, de [TADA] = justesse des proportions / rencontre en Malgache et [AUKA] = Facile en Papou.

SIRHA
INNOVATION
AWARDS

TADOKA

UNE INNOVATION DE RUPTURE

Lancé en 2023, et primé lors du SIRHA Innovation Awards, ce concept novateur et inédit a vu le jour avec **TADOKA Vanille** : après les formes de produits dérivés extrait, pâte ou poudre, nous avons créé la **vanille solide, prête à fondre ou à râper, en un seul geste**, pour une expérience aromatique unique grâce à l'alliance des variétés *Planifolia* et *Tahitensis*. Une innovation de rupture, pensée pour vous faciliter la vie.

Depuis, le retour de nos clients est unanime : après avoir testé le produit, ils sont séduits par **la facilité de mise en œuvre** dans les recettes, sans compromis sur le goût, et sont convaincus par la maîtrise de leur prix de revient (pas de gaspillage, dosage précis et répétable).

Une innovation que nous avons donc poussée **encore plus loin**, pour vous permettre d'explorer de nouveaux usages, applications, et pour vous faciliter le quotidien, avec une gamme complète de TADOKA.

En un seul geste, il est désormais possible d'apporter des notes **fumées**, mais aussi de **verveine citronnée**, de **gingembre**, ou encore de **poivre**, à vos préparations **sucrées, mais aussi salées**. Cette dose de 4 grammes encapsule les arômes grâce au beurre de cacao, l'ingrédient liant qui sert de base neutre pour permettre la fonte rapide et instantanée.

Une **intensité garantie**, facile à mettre en œuvre, au plus proche de la matière brute, et toujours sans eau, ni sucre, additif ou conservateur.

TADOKA, LA JUSTE DOSE DE VANILLE

MADAGASCAR
PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE



Apportez en un seul geste la juste dose de **vanille**, aux notes boisées, florales et anisées, grâce à l'alliance inédite des variétés *Planifolia* et *Tahitensis*.

Sans sucre, TADOKA Vanille s'utilise pour tout type de préparations, en sucré comme en salé, pour un dosage répétable, sans perte matière, pour un goût intense.

Notes boisées,
florales et anisées



Clean label : sans sucre, sans additif, ni conservateur.



Application à froid ou à chaud, à râper ou faire fondre.



Recettes salées ou sucrées



CONDITIONNEMENT	CODE
Sachet de 250 g - 60 doses environ	41835

INGRÉDIENTS	DDM*
-------------	------

Beurre de cacao, gousses de vanille en poudre, extrait de vanille, grains de vanille épuisée
Origine des gousses : Madagascar et Papouasie-Nouvelle-Guinée

CONSERVATION	DOSAGE
--------------	--------

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

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

TADOKA, LA JUSTE DOSE DE *fumé*

ESPAGNE
PROVINCE DE CACERES



Notes chaudes et fumées



Clean label : sans sucre, sans additif, ni conservateur.



Application à froid ou à chaud, à râper ou faire fondre.



Recettes salées ou sucrées



CONDITIONNEMENT	CODE
Sachet de 250 g - 60 doses environ	44651

INGRÉDIENTS	DDM*
-------------	------

Beurre de cacao, Piment doux fumé AOP Pimentón de La Vera

CONSERVATION	DOSAGE
--------------	--------

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

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



TADOKA, LA JUSTE DOSE DE VERVEINE

FRANCE
RÉGION DE GRASSE



Grâce à l’association des feuilles et de l’huile essentielle de **verveine citronnée**, TADOKA Verveine garantit toute l’année un profil aromatique fidèle au produit brut : des notes végétales, fraîches et intensément citronnées.

Sublimez **d’un seul geste** vos pâtisseries et confiseries à l’abricot, à la pêche ou aux fruits rouges, apportez fraîcheur et délicatesse à vos fromages frais, fruits de mer ou encore poissons.

Notes fraîches,
citronnées et végétales



Clean label : sans sucre, sans additif, ni conservateur.



Application à froid ou à chaud, à râper ou faire fondre.



Recettes salées ou sucrées



CONDITIONNEMENT	CODE
Sachet de 250 g - 60 doses environ	54014
INGRÉDIENTS	DDM*
Beurre de cacao, Feuilles de verveine en poudre, Huile essentielle de verveine.	12 mois
CONSERVATION	DOSAGE
À conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.	2 à 3 dose(s) par kg de préparation
*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication	

PÉROU
ÉQUATEUR



Notes de gingembre frais, citronnées
et légèrement piquantes



Clean label : sans sucre, sans additif, ni conservateur.



Application à froid ou à chaud, à râper ou faire fondre.



Recettes salées ou sucrées



CONDITIONNEMENT	CODE
Sachet de 250 g - 60 doses environ	54013
INGRÉDIENTS	DDM*
Beurre de cacao, Gingembre en poudre, Huile essentielle de gingembre.	12 mois
CONSERVATION	DOSAGE
À conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.	2 à 3 dose(s) par kg de préparation
*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication	



TADOKA, LA JUSTE DOSE DE POIVRE

JAMAÏQUE
SICHUAN



Avec TADOKA **Poivre**, plus besoin de concasser ni d'infuser le poivre. Une **signature aromatique unique, complexe et non piquante**, née de l'assemblage du poivre de la Jamaïque et du poivre de Sichuan vert, pour apporter d'un geste des notes florales, d'agrumes et d'épices à toutes vos préparations.

Polyvalent, et sans sucre, TADOKA Poivre s'utilise en chocolaterie, pâtisserie, glacerie, mais aussi en cuisine, pour sublimer fruits exotiques, agrumes, rhubarbe, ainsi que viandes rouges, poissons, bouillons et divers légumes.

Notes épicées,
piquantes et citronnées



Clean label : sans sucre,
sans additif, ni
conservateur.



Application à froid
ou à chaud, à râper
ou faire fondre.



Recettes salées ou
sucrées



CONDITIONNEMENT	CODE
Sachet de 250 g - 60 doses environ	55047
INGRÉDIENTS	DDM*
Beurre de cacao, Poivre de la Jamaïque, Poivre du Sichuan vert.	12 mois
CONSERVATION	DOSAGE
À conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.	2 à 3 dose(s) par kg de préparation

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



02



LES GOUSSES

NOTRE SÉLECTION

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.

3 ORIGINES, 2 VARIÉTÉS DE VANILLE

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 les îles Sous-le-Vent 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.

La vanille originelle

Notre vanille du Mexique est cultivée dans la région de Papantla / Veracruz. Notre partenaire local travaille avec plus de 500 familles qui cultivent la vanille, et les accompagne pour développer un modèle de « forêts comestibles » afin de promouvoir la diversification des produits pour une agriculture durable.

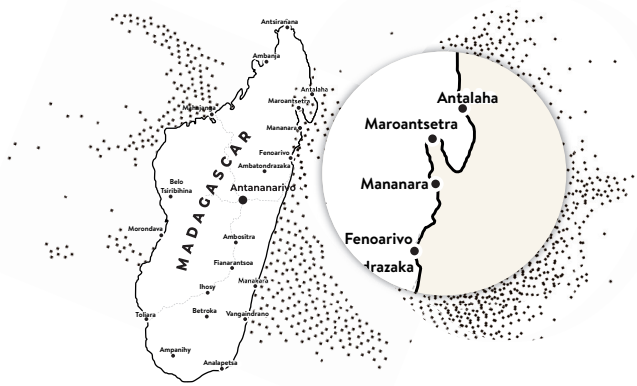
GOUSSES DE VANILLE DE MADAGASCAR

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 boisés de rhum-raisin. 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 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.



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
Notes aromatiques principales : camphré, rhum raisin
Taux d'humidité : 32 - 40 %
Taux de vanilline : 1,5 % +/- 0,3%

CONSERVATION

DDM**

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

24 mois

* Produit issu de l'agriculture biologique
**Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication

GOUSSES DE VANILLE DE TAHITI

POLYNÉSIE FRANÇAISE
ÎLES SOUS LE VENT



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.
Espèce botanique : *Tahitensis*
Origine : Polynésie Française. Île de Tahaa,
Notes aromatiques principales : anisée, florale
Taux d'humidité : 48 - 65 %

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 DU MEXIQUE

MEXIQUE
RÉGION PAPANTLA / VERACRUZ

*i*

CONDITIONNEMENT

16 - 23 cm
Sachet sous-vide 125 g

CODE

25721

CARACTÉRISTIQUES

Gousses de vanille noire non fendue.
Espèce botanique : *Vanilla Planifolia*.
Origine Mexique.
Notes aromatiques principales : boisé, cacaoté, pruneau.
Taux d'humidité : 32-40%.
Taux de vanilline : 1,5% +/- 0,3%.

CONSERVATION

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

DDM*

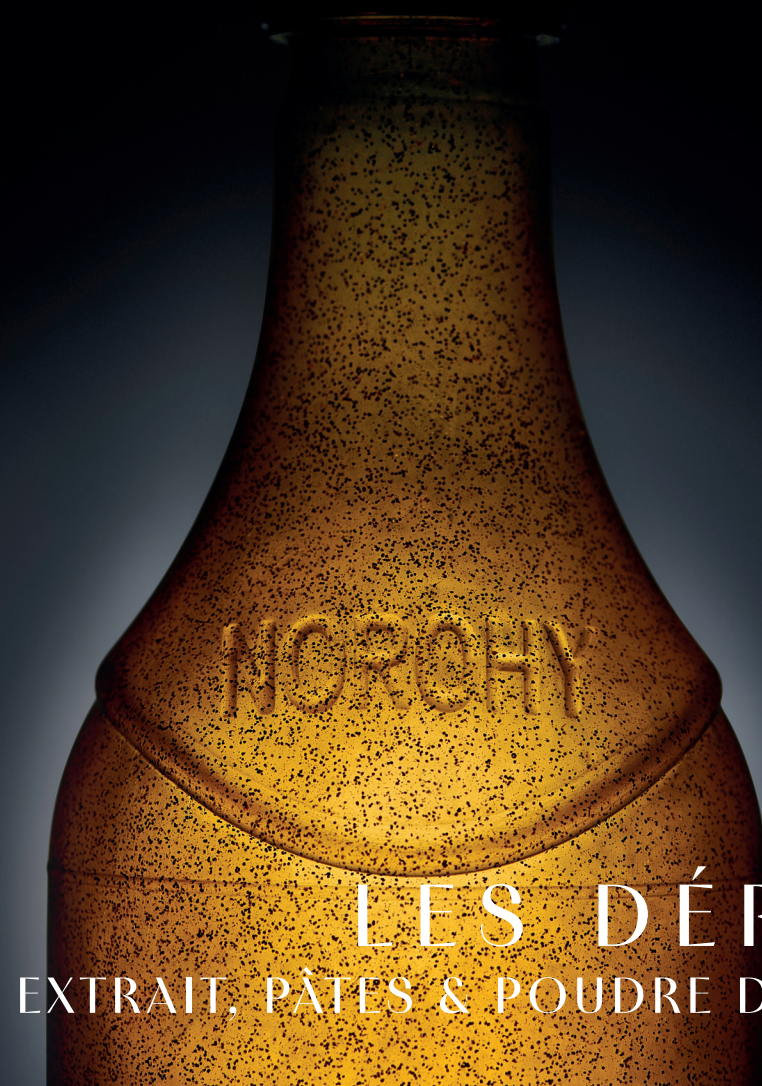
24 mois

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

La région de Papantla, dans l'état de Veracruz, est la principale région de production de la vanille au Mexique. Son climat chaud et humide offre des conditions optimales pour la culture d'une vanille rare au profil aromatique complexe et inégalé. Le Mexique, région endémique de la vanille, est également le seul endroit au monde où quelques insectes pollinisent naturellement la fleur de vanille, aujourd'hui encore dans certaines régions difficiles d'accès. Nos gousses de vanille du Mexique présentent un profil aromatique complexe et intense, dévoilant des notes propres au terroir : boisées, cacaotées et pruneau.



03



LES DÉRIVÉS

EXTRAIT, PÂTES & POUDRE DE 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.

UNE GAMME COMPLÈTE DE PRODUITS DÉRIVÉS

L'extract de vanille Bourbon Bio

L'incontournable du labo de pâtisserie, avec un taux de vanilline garanti, pour les créations pâtissières du quotidien. Une recette sans additif ni exhausteur de goût.

Vanifusion, la 1^{re} pâte de gousses de vanille

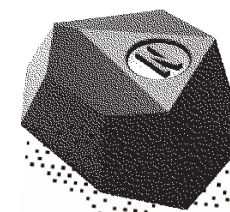
Une texture facile à doser pour apporter en un seul geste toute la complexité aromatique des gousses de vanille.

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.

Vakana, la perle de vanille intense

Découvrez la nouveauté de NOROXY : une pâte intense 100% vanille composée de deux ingrédients seulement aux arômes puissants.



Retrouvez aussi

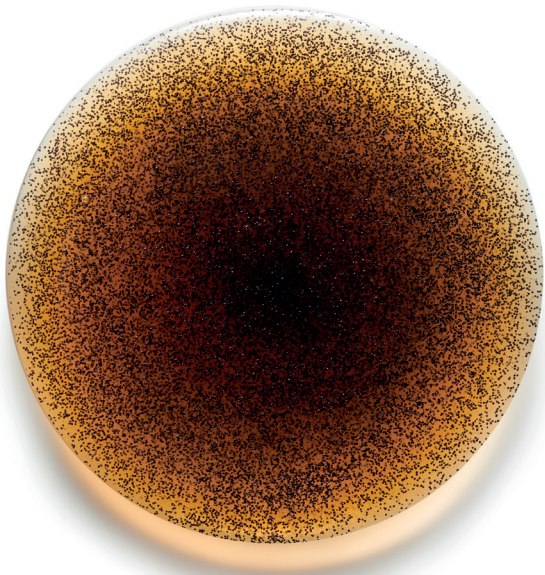
Tadoka, la juste dose de vanille

P. 06

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 à la sélection méticuleuse de nos gousses, 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'oléorésine (concentré de vanille) 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 épuisés 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.



CONDITIONNEMENT

CODE

Bouteille de 1 kg = 750 ml
Bidon de 6 kg = 4,5 L
Bouteille de 300 g = 225 ml

33424
49899
44774

INGRÉDIENTS

DDM**

Sirop de sucre de canne*
Extrait de vanille (oléorésine)*
Grains de vanille épuisés*

24 mois

CONSERVATION

DOSAGE

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 chefs exigeants

Bouchon avec bec verseur
Facile à utiliser



Une recette Clean Label
sans caramel
ni exhausteur de goût



Vanille Planifolia
de Madagascar



Bouteille en RPET
100 % recyclé et recyclable



Taux de vanilline
du lot indiqué
sur chaque bouteille



Gousses sélectionnées
à maturité pour assurer
une complexité aromatique



Disponible
en 750 & 225 ml

Fabriqué en France

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.

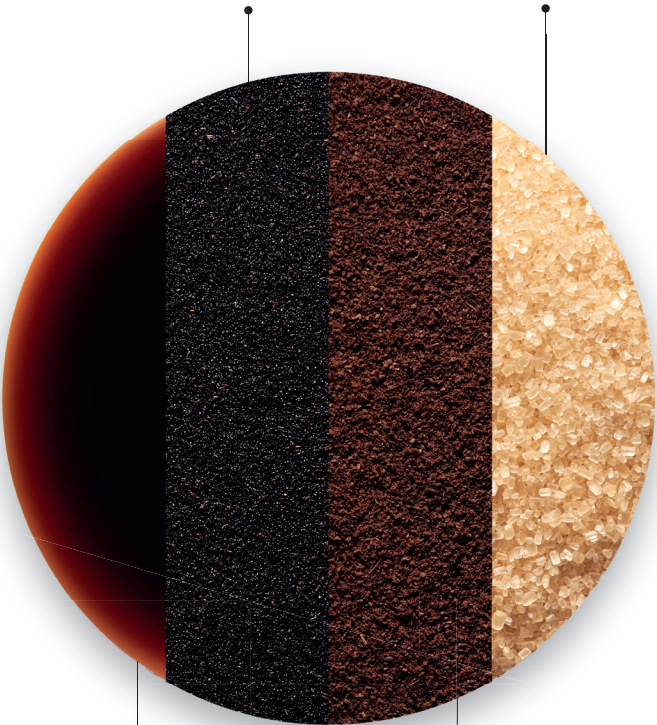
Nous connaissons l'importance de tenir le rythme de production en labo et de maîtriser le coût des matières premières dans vos recettes. Vous accompagner au quotidien pour un usage de la vanille plus juste et éclairé fait partie de notre mission.

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

Grains de vanille
épuisés pour apporter
du visuel aux créations

Sucre de canne
pour faciliter
le dosage



Concentré de vanille
notes aromatiques
puissantes, rondes et
vanillées

Gousses de vanille en
poudre notes boisées
caractéristiques
de la gousse

PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE

Découvrez nos deux origines



MADAGASCAR



CONDITIONNEMENT	CODE
Pot de 500 g	34283
Seau de 5 kg	48768
Pot de 100 g	44996
INGRÉDIENTS	DDM**
Sirop de sucre de canne*, concentré de vanille*, gousses de vanille en poudre*, grains de vanille épuisée*, sucre de canne*	24 mois
CONSERVATION	DOSAGE
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 pendant 3 mois ou à -18°C pendant 6 mois.	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	

PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE

CONDITIONNEMENT	CODE
Pot de 500 g	25705
INGRÉDIENTS	DDM*
Sirop de sucre de canne, gousses de vanille en poudre, concentré de vanille, grains de vanille épuisée, sucre de canne	24 mois
CONSERVATION	DOSAGE
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 pendant 3 mois ou à -18°C pendant 6 mois.	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
*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication	

APPORTEZ À VOS CRÉATIONS
toute la complexité de la vanille Madagascar



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 500 g en RPET
100 % recyclé et recyclable



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



Gousses sélectionnées Madagascar



Espèce botanique des gousses :
Vanilla Planifolia



Fabriqué en France
Pot de 500 g

« 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)

Disponible aussi
en format
de 100 g et 5 kg



APPORTEZ À VOS CRÉATIONS
*Le caractère puissant et subtil
de la vanille Tahitensis*



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 500 g en RPET
100 % recyclé et recyclable



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



Gousses sélectionnées
Papouasie-Nouvelle-Guinée



Espèce botanique des gousses :
Vanilla Tahitensis

Fabriqué en France
Pot de 500 g

« 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.



VAKANA

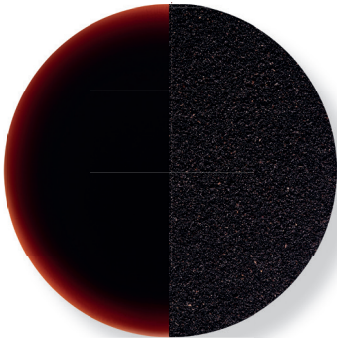
PERLE DE VANILLE

MADAGASCAR



Concentré de vanille

Grains naturels de vanille (non épuisés)



NOROHY a imaginé pour vous VAKANA, l'excellence de la pâte 100% vanille. Ce mot malgache désigne l'ensemble des perles qui forment un collier comme autant de grains de vanille intensément parfumés à assembler pour sublimer vos recettes.

Cette **recette clean label 100% vanille, intense et sans sucre** ne combine que deux ingrédients : l'oléorésine et les grains naturels de vanille directement issus de gousses. C'est ainsi que la perle de vanille NOROHY vous garantit une **intensité sans précédent**.

CONDITIONNEMENT	CODE
Pot de 500 g	51396
Pot de 100 g	51397
INGRÉDIENTS	DDM**
Grains de vanille non épuisée*	12 mois
Concentré de vanille*	
CONSERVATION	DOSAGE
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 pendant 3 mois ou à -18°C pendant 6 mois.	3 - 5 g/kg de préparation. Retrouvez nos conseils de dosage et recettes sur notre site www.NOROHY.com
* Produit issu de l'agriculture biologique	
**Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication	

NOUVEAU

PERLE DE VANILLE BOURBON BIO

Intense & 100% vanille



Ultra concentrée
3 g de perle = 4 g de gousses
Dosage recommandé :
3 à 5 g /kg



Une recette clean label co-développée avec des chefs
SANS SUCRES AJOUTÉS*
*contient des sucres naturellement présents



Pot en RPET
100 % recyclé et recyclable



Avec grains naturels de vanille pour plus d'intensité



Gousses de vanille Planifolia Origine Madagascar



Notes vanillées intenses, rondes et gourmandes

Fabriqué en France
Pot de 100 g ou 500 g

GOUSSES DE VANILLE DE BOURBON
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	CODE
Sachet de 500 g	29626
Carton de 15 kg	43549
Pot de 100 g	44908
INGRÉDIENTS	DDM**
Gousses de vanille Bourbon en poudre*	24 mois
CONSERVATION	DOSAGE
À conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.	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



Pot de 500 g



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



Gousses sélectionnées
Origine Madagascar.



Disponible aussi
en format de 100 g



COMPOSITION DU KIT BOUTIQUE

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 !

MADAGASCAR



KIT BOUTIQUE
CODE 30212

- 1 présentoir en bois,
- 20 tubes à essai en verre,
- 20 étiquettes,
- 1 chevalet explicatif,
- 20 fiches recettes.

KIT RÉASSORT
CODE 32182

- 20 tubes à essai en verre,
- 20 étiquettes,
- 20 fiches recettes.

LA CERTIFICATION BIO

Lorsque vous reconditionnez vous-même la vanille NOROHY, celle-ci ne peut **réglementairement plus être vendue avec la certification BIO.**

N'hésitez pas à communiquer sur le fait que vous l'utilisez vous-même cette vanille BIO.

L'ÉTIQUETTE PRÊTE À REMPLIR



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.

POLYNÉSIE FRANÇAISE



KIT BOUTIQUE
CODE 32250

- 1 présentoir en bois,
- 20 tubes à essai en verre,
- 20 étiquettes,
- 1 chevalet explicatif,
- 20 fiches recettes.

KIT RÉASSORT
CODE 32251

- 20 tubes à essai en verre
- 20 étiquettes,
- 20 fiches recettes.

NOS RÉFÉRENCES PRÊTES-À-VENDRE EN BOUTIQUE



VANILLE DE TAHITI
TUBE 2 GOSSES
34034



VANILLE DE MADAGASCAR
BIO TUBE DE 3 GOSSES
32864



PRÉSENTOIR MULTIPRODUIT
Pour 12 produits
(étuis gousses et/ou flacons d'extrait)
11934



EXTRAIT DE VANILLE
DE BOURBON BIO - 50 ML
48430



POUDRE DE VANILLE
BOURBON BIO - 10 G
43650



TADOKA VANILLE
3 doses
43866



COLLECTION SAVEURS DU MONDE

Depuis notre création, nous avons tissé des liens étroits avec nos clients en échangeant régulièrement avec eux pour mieux connaître leurs attentes, leurs problématiques, avec la volonté :

- de mettre en lumière des territoires, des origines qui font la richesse de nos produits ;
- d'offrir un goût le plus fidèle possible au produit brut ;
- de secouer les standards actuels du marché ;
- d'apporter une vision pragmatique pour offrir toujours plus de services.

PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO
100 % ARABICA 700 G DE GRAINS/KG

ÉTHIOPIE MOKA GUJI



Pays de la corne d’Afrique connu pour ses plateaux en haute altitude favorisant la culture des caféiers, l’Éthiopie est surnommée le berceau du café, notamment dans la région d’Oromia qui cultive l’arabica depuis le XII^e siècle selon des méthodes traditionnelles.

Pour réaliser notre pâte de grains de café, nous avons joué sur de nombreux paramètres dans le but de retranscrire la complexité aromatique d’une infusion de grains de café.

Afin de maximiser le potentiel aromatique en application, NOROHY suit un procédé de fabrication soigneusement élaboré à partir de cerises de café sélectionnées dans la région d’Oromia, plus précisément sur le terroir de Guji, reconnu pour ses notes aromatiques fruitées et florales. Ces cerises de café sont ensuite séchées pour obtenir un café dit naturel avant d’être délicatement torréfiées puis broyées.

La pâte de café bio 100 % Arabica de NOROHY apporte instantanément un goût intense de café grillé et fruité à vos créations avec l’équilibre idéal entre amertume et acidité grâce à une torréfaction optimale.

CONDITIONNEMENT	CODE
Pot de 500 g	41822
INGRÉDIENTS	DDM**
Grains de café*, huile de tournesol*	12 mois
CONSERVATION	DOSAGE
A conserver dans son emballage d’origine fermé de préférence à 4°C, maximum à 18°C, à l’abri de la lumière. Après ouverture, peut se conserver à 4°C pendant 3 mois	20 à 40 g par kg de préparation. Plus d’informations et de recettes sur www.NOROHY.com
* Produit issu de l’agriculture biologique	
**Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication	

APPORTEZ À VOS CRÉATIONS
LE CARACTÈRE FRUITÉ ET GRILLÉ
du café 100 % arabica variété Moka Guji



Une recette Clean Label
**sans additif
ni exhausteur de goût**



Une recette
co-développée
avec des chefs



Pot 500 g en RPET
100 % recyclé et recyclable



Pot de 500 g



Une texture facile
à doser 20 à 40 g/Kg



Grains de café sélectionnés
sur un territoire spécifique
Moka Guji, Éthiopie



**Certification biologique
et commerce équitable**
Le Symbole des Producteurs
Paysans garantit un commerce
équitable exclusivement centré
sur la petite agriculture paysanne

EXTRAIT DE CAFÉ BIO
100 % ARABICA 480 G DE GRAINS/KG

COLOMBIE



Bénéficiez enfin d’une **solution intense d’aromatisation au café proche du goût d’un vrai expresso**.
Découvrez **l’extrait de café biologique pure origine Colombie**, issu du commerce équitable et labellisé SPP (soutien aux petits producteurs).
Une solution économique, instantanée polyvalente et **clean label**. En effet, l’extrait de café biologique NOROHY n’inclut aucun additif, arôme synthétique, texturant ou conservateur !

Liquide, l’extrait de café bio NOROHY est facile à doser et à mettre en œuvre. Il est ainsi **idéal pour l’imbibage** de vos biscuits mais aussi pour toutes vos pâtisseries du quotidien (Opéra, tiramisu, éclairs, ganaches...) ou vos crèmes glacées pour un gain de temps en labo.
Sans sucre, il s’emploie aussi bien dans des pâtisseries raisonnées que pour des **alliances salées**.
L’extrait de café NOROHY offre ainsi une alternative instantanée à l’aromatisation au café. Sa recette clean label n’inclut que du café percolé !
De multiples **associations** sont possibles avec le café que ce soit en pâtisserie, chocolaterie ou glacerie.

CONDITIONNEMENT	CODE
Bouteille de 750 ml soit 860 g	51562
INGRÉDIENTS	DDM**
Extrait de café concentré liquide bio* 100% Arabica de Colombie	12 mois
CONSERVATION	DOSAGE
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 pendant 3 mois	10 à 30 g par kg de préparation. Plus d’informations et de recettes sur www.NOROHY.com

* Produit issu de l’agriculture biologique
**Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication

APPORTEZ À VOS CRÉATIONS
LE CARACTÈRE GRILLÉ ET DES NOTES DE FRUITS SECS
du café 100 % Arabica COLOMBIE



Une recette **Clean Label** sans additifs ni exhausteur de goût.
SANS SUCRE ajouté



Une recette co-développée avec des chefs,
intense et liquide



Bouteille 750 ml en PET
100 % recyclé et recyclable



Dosage recommandé :
10 à 30 ml/Kg



Grains de café sélectionnés sur un territoire spécifique en Colombie (région de Cauca & Sierra Nevada)
Pur Arabica - IGP



Certification biologique
Le Symbole des Producteurs Paysans garantit un commerce équitable exclusivement centré sur la petite agriculture paysanne

Fabriqué en France
Bouteille de 860 g

EAU DE FLEUR D'ORANGER BIO

TUNISIE CAP BON



Propice à la culture des agrumes grâce à son climat doux et tempéré, la richesse de son sol et le dynamisme des hommes qui travaillent, la région du cap Bon fût historiquement choisie pour l'implantation des bigaradiers.

La distillation de l'eau de fleur d'oranger, produit emblématique de la région, représente un savoir-faire ancestral et artisanal qui se transmet de générations en générations.

Certifiée Bio et avec une teneur en essence garantie à l'embouteillage, l'eau de fleurs d'oranger NOROHY aromatise instantanément vos créations en libérant des notes subtiles d'agrumes et de fleurs blanches, le parfum de sa terre d'origine en Tunisie.

i

CONDITIONNEMENT	CODE
Bouteille de 750 g = 750 mL	41837
Bouteille de 225 g = 225 mL	44773
INGRÉDIENTS	DDM**
Eau de fleur d'oranger*, acidifiant : acide citrique (E330)	12 mois
CONSERVATION	DOSAGE
A conserver dans son emballage d'origine fermé, de préférence à 4°C pour une meilleure conservation des arômes, maximum à 18°C, à l'abri de la lumière. Après ouverture, peut se conserver 3 mois à 4°C.	20 à 40 g par kg de préparation. Plus d'informations et de recettes sur www.NOROHY.com
*Produit issu de l'agriculture biologique.	
**Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication.	

DES FLEURS DE BIGARADIER BIO
méticuleusement distillées pour des notes d'agrumes et de fleurs blanches



Eau de fleurs d'oranger sélectionnées, un procédé de fabrication spécifique pour assurer un potentiel aromatique en application



Dosage recommandé
20 à 40 g/Kg



Bouteille de 750 ml en RPET
100 % recyclé et recyclable



Teneur en essence garantie
à l'embouteillage



Fleurs d'oranger Bio,
sélectionnées sur la région
de cap Bon en Tunisie



Disponible
en 750 et 225 ml



EAU DE ROSE BIO

BULGARIE KAZANLAK



Au cœur de la Vallée des Roses, en Bulgarie, ces fleurs sont cultivées en biodynamie et récoltées méticuleusement à la main.

La distillation est un procédé d'extraction des arômes délicats des fleurs fraîches pour les transférer dans l'eau florale. Ce procédé traditionnel permet d'aromatiser instantanément et naturellement vos plats, pâtisseries, glaces et chocolats.

L'eau de rose est idéale pour parfumer vos recettes de notes de fleurs fraîches avec une pointe de zeste ! Macarons, yaourts, flans, mousses et ganaches invitent ainsi à un charmant voyage sensoriel...

CONDITIONNEMENT	CODE
Bouteille de 750 ml	44548
Bouteille de 225 ml	44540
INGRÉDIENTS	DDM**
Eau de rose*, acidifiant : acide citrique (E330)	12 mois
CONSERVATION	DOSAGE
A conserver dans son emballage d'origine fermé, de préférence à 4°C pour une meilleure conservation des arômes, maximum à 18°C, à l'abri de la lumière. Après ouverture, peut se conserver 3 mois à 4°C.	30 à 50 g par kg de préparation. Plus d'informations et de recettes sur www.NOROHY.com

*Produit issu de l'agriculture biologique.

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

DES ROSES DE DAMAS BIO
*méticuleusement distillées pour notes
de fleurs fraîches légèrement zestées*



Une double distillation
spécifique pour assurer
un **potentiel aromatique**
en application



Dosage recommandé
30 à 50 g/kg
de préparation



Bouteille de 750 ml en RPET
100 % recyclé et recyclable



Teneur en essence garantie
à l'embouteillage



Roses de Damas
cueillies à la main sur la région
de Kazanlak en Bulgarie



..... Disponible
en 750 et 225 ml



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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

FR 51625 - Réalisation : Agence **cru.** & NOROHY 08/2024 - Crédits photos : Agence **cru.** / Studio des fleurs /
Cherrystone. Toute reproduction interdite, tous droits réservés