

Vainilla Planifolia

FICHA TÉCNICA



TARIC: 0905100000 EN VAINA
0905200000 EN POLVO

ORIGEN

Originaria de México y Centroamérica, la vainilla planifolia es una planta epifita trepadora, cuyo tallo succulento se va adhiriendo a los troncos y ramas que toma como tutores. Sus hojas son carnosas y de color verde oscuro. Da una flor en forma de racimo y de color amarillo pálido al florecer, y su fruto es una cápsula unilocular, al madurar se torna color pardo oscuro hasta abrirse en dos valvas longitudinales.

TIPO DE PRODUCCIÓN



Nuestra vainilla planifolia es cultivada y cosechada de forma artesanal bajo sistemas agroforestales, ubicadas en cultivos semi-intensivos usando sombra natural.



Cultivada en un contexto orgánico en la región de Veracruz, Puebla y Oaxaca



Detrás de cada vaina de vainilla hay un valor ancestral, cultural, y un arduo trabajo con la tierra.



Al momento de la polinización se polinizan las plantas de vainilla a mano, pero se puede contar con la ayuda de aliados naturales

PROPIEDADES VISUALES

Más allá de su embriagante sabor nuestras vainas de vainilla son apreciadas por su variedad en aroma, y textura, pues se diversifican de acuerdo con la región donde es producida.

PRECIO Y EMBALAJE EN BRAC



Disponibilidad: La próxima producción se estima en 500 kg de vainas gourmet de vainilla. Su disponibilidad para la venta será a partir de marzo.



USO, CUIDADO Y CONSERVA

Corte la vaina a lo largo con un cuchillo filoso. Raspe las semillas utilizando el borde sin filo del cuchillo. Utilice las semillas inmediatamente en su receta. Conserve al vacío y masajee para evitar el desarrollo de hongos.



<https://www.chasseursdesaveurs.mx/>

Vainilla Pompona

FICHA TÉCNICA



TARIC: 0905100000 EN VAINA
0905200000 EN POLVO

ORIGEN

Vanilla pompona, es una especie de orquídea de hábito trepador y de crecimiento esparcido que es originaria de México a Costa Rica. Se caracteriza por su tamaño, el fruto presenta un olor muy peculiar que puede describirse como una mezcla entre azúcar fermentado y fruta dulce. Su principal campo de aplicación son los perfumes y los productos farmacéuticos.

TIPO DE PRODUCCIÓN



Nuestra vainilla pompona es cultivada y cosechada de forma artesanal bajo sistemas agroforestales, ubicadas en cultivos semi-intensivos usando sombra natural.



Cultivada en un contexto orgánico en la región de Veracruz, Puebla y Oaxaca



Generalmente se recolectan cuando están de color verde amarillento (pero no rajadas o abiertas).



Al finalizar el proceso de curado, se obtienen unas vainas gruesas, oscuras y flexibles.

PROPIEDADES VISUALES

La vaina es de una superficie ligeramente oleosa y con la inconfundible fragancia de la vainilla.

PRECIO Y EMBALAJE EN BRAC



Disponibilidad: Baja de vainas gourmet de vainilla pompona. Su disponibilidad para la venta será a partir de marzo.



USO, CUIDADO Y CONSERVA

Corte la vaina a lo largo con un cuchillo filoso. Raspe las semillas utilizando el borde sin filo del cuchillo. Utilice las semillas inmediatamente en su receta. Conserve al vacío y masajee para evitar el desarrollo de hongos.

