

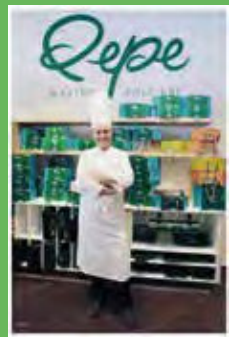
Über uns

I PROFUMI DEL MADAGASCAR, wurde im Jahr 2017 gegründet und arbeitet mit der Firma **GASY SATA** in Madagaskar zusammen.

Eine Idee, eine Inspiration, eine Leidenschaft, die ihre Wurzeln in einem wertvollen Erbe hat, das von unseren Großeltern im Nordosten Madagaskars stammt, die Bourbon Vanille seit 1927 kultivierten.

Dank dieses wichtigen Erbes kann unsere Firma die beste Qualität von Bourbon Vanille auf der ganzen Welt anbieten.

DICONO DI NOI



"Il mio panettone è soffice, fragrante, profumato e viene realizzato con ingredienti di grande qualità, come la vaniglia dei Profumi del Madagascar. E' grazie al caviale, alle perle o alla vaniglia in polvere che rilascia all'olfatto e al gusto un'esplosione di profumi e sapori, che rendono il mio prodotto ancor più apprezzato ed amato sia in Italia che nel mondo".

(ALFONSO PEPE Maestro Pasticcere)

"Grazie Rosa per la tua fantastica vaniglia che ci permette di dare alta qualità ai nostri prodotti. Grande gentilezza e servizio"

- Marco Toffolo



"La vaniglia Bourbon del Madagascar è un prodotto molto buono, assolutamente naturale, che sprigiona tutte le sue bontà e un profumointenso e inebriante."

-Emma Pergamena-

"La vaniglia del Madagascar è eccezionale, ideale per impasti ma soprattutto per il gelato. L'estratto naturale di vaniglia è unico... e insieme alla vasta varietà di favolose spezie..... il divertimento nel creare è garantito"

-Antonio Anastasio-



"Nel corso degli anni ho avuto modo di utilizzare vaniglia di vari produttori, fino a che, grazie ad un amico, ho conosciuto la vaniglia di Rosa... in assoluto la migliore che abbia mai provato: molto profumata, bacche morbide, carnose, molto ricche di polpa! Perfetta per aromatizzare crema pasticcera, bavarese o qualsiasi altra base di pasticceria. Le consiglio vivamente a tutti i professionisti!"

-Matteo Tavarini-

La Nostra Missione

Valorizziamo la tradizione dei nostri avi preservando le antiche tecniche di coltivazione della vaniglia e cerchiamo tecniche nuove per migliorare la qualità delle bacche; per questo motivo siamo attenti al problema della salvaguardia delle foreste. Infatti nelle piantagioni ogni anno piantiamo alberi nuovi.

Notre mission

Nous valorisons la tradition de nos ancêtres en préservant les anciennes techniques de plantation de vanille et cherchons-en des nouvelles pour donner la meilleure qualité au client.

Pour cette raison, nous sommes attentifs au thème de la protection de l'environnement. En fait, nous plantons chaque année avec la vanille une variété d'arbres fruitiers.

Pour ces raisons, notre produit est 100% bio, sans ajout de produits chimiques ni d'organismes génétiquement modifiés.

Our mission

We value the tradition of our ancestors preserving the ancient techniques of the plantation of vanilla and seek new ones to give the best quality to the customer.

For this reason we are attentive to the theme of environmental protection, in fact every year we plant together with the vanilla also a variety of fruit trees.

For these reasons our product is 100% bio, without the addition of chemical fertilizers or genetically modified organisms.

Unsere mission

Wir schätzen die Tradition unserer Vorfahren, die alten Techniken der Vanilleanpflanzung beizubehalten und neue zu suchen, um dem Kunden die beste Qualität zu geben.

Aus diesem Grund achten wir auf das Thema Umweltschutz, denn jedes Jahr pflanzen wir zusammen mit der Vanille auch eine Vielzahl von Obstbäumen.

Aus diesen Gründen ist unser Produkt zu 100% biologisch, ohne den Zusatz von chemischen Düngemitteln oder genetisch veränderten Organismen

30026 Portogruaro VE
Via Mazzini, 27 - Tel. 0421 631507
TEL. 0421 63 15 07 | CELL. 389 78 56 900

WWW.PROFUMIDELMADAGASCAR.IT

IG I PROFUMI DEL MADAGASCAR FB I PROFUMI DEL MADAGASCAR

Chi Siamo



I PROFUMI DEL MADAGASCAR è stata fondata nel 2017 e collabora con la società **GASY SATA**, che è in Madagascar.

Un'idea, un'ispirazione, una passione che affonda le sue radici in una preziosa eredità che viene dai nostri nonni del Nord-Est del Madagascar che coltivavano la Vaniglia Bourbon già dal 1927.

Grazie a questa importante eredità la nostra società può fornire la migliore qualità di Vaniglia Bourbon in tutto il mondo.

Qui sommes-nous

I PROFUMI DEL MADAGASCAR, a été fondée en 2017 et collabore avec la société **GASY SATA**, basée à Madagascar.

Une idée, une inspiration, une passion qui puise ses racines dans un précieux patrimoine issu de nos grands-parents du Nord-Est de Madagascar qui cultivent la vanille Bourbon depuis 1927.

Grâce à cet héritage important, notre société peut fournir la meilleure qualité de vanille Bourbon dans le monde entier.

About us

I PROFUMI DEL MADAGASCAR, was founded in 2017 and collaborates with the company **GASY SATA**, which is in Madagascar.

An idea, an inspiration, a passion that sinks its roots in a precious inheritance that comes from our grandparents of the northeast of Madagascar that cultivated the vanilla Bourbon already from 1927.

Thanks to this important legacy our company can provide the best quality vanilla Bourbon in the world.

La Vaniglia del MADAGASCAR



I PROFUMI DEL MADAGASCAR
di Ramanamisata Harivola Marie Rosa

I NOSTRI PRODOTTI



La nostra VANIGLIA BOURBON

Noi offriamo ai nostri clienti una qualità di bacche di VANIGLIA BOURBON eccezionale, di una lunghezza minima di 18 cm, con un tasso di vanillina contenuta in esse che va dal 1,8% al 2,3% e con un tasso di umidità tra il 25% e il 35%.

Per cui facciamo sempre una scelta accurata prima di spedire queste bacche per rispondere alle varie esigenze di ogni cliente.



L'Estratto di vaniglia bourbon

Dalle bacche naturali di vaniglia bourbon del Madagascar facciamo un'estrazione di liquido in modo naturale per ottenere un ESTRATTO DI VANIGLIA che sia puro, naturale, e senza alcool o altri prodotti chimici.

Il nostro ESTRATTO DI VANIGLIA è di due tipi, con i semi della bacca di vaniglia o senza semi; questo per dare il prodotto più adatto ai bisogni di ogni cliente.

Abbiamo selezionato solo ingredienti naturali per fare questo prodotto: bacche di vaniglia, 400gr ad ogni litro, semi della bacca di vaniglia, sciroppo di zucchero di canna del Madagascar.



Il caviale di vaniglia

Dalla tradizione della lavorazione della vaniglia bourbon nasce anche il CAVIALE DI VANIGLIA detto anche Perle di Vaniglia perché si ottiene direttamente dai semi della bacca di vaniglia.

Dalle bacche ben mature e di ottima qualità, essiccate al punto giusto si estrae la polpa e i semi per fare il CAVIALE DI VANIGLIA, che rappresenta una valida alternativa all'uso delle bacche

La Vaniglia in polvere

Altro prodotto top è la VANIGLIA IN POLVERE che viene direttamente ottenuto dalla bacche di vaniglia essiccate in modo naturale e a temperature non elevate e senza aggiunta di additivi chimici.

Questo per conservare la migliore qualità aromatica e gustativa della vaniglia bourbon, per cui forniamo un a VANIGLIA IN POLVERE di qualità Premium a 300 microns.



NOS PRODUITS

Notre vanille bourbon

Nous offrons à nos clients une qualité exceptionnelle de gousses de vanille BOURBON, d'une longueur minimale de 18 cm, avec un taux de vanilline compris entre 1,8% et 2,3% et une teneur en humidité entre 25% et 35%. Nous faisons donc toujours un choix judicieux avant d'expédier ces baies afin de répondre aux divers besoins de chaque client.

L'extrait de vanille bourbon

À partir des gousses naturelles de vanille de bourbon de Madagascar, nous effectuons une extraction liquide de manière naturelle pour obtenir un EXTRAIT DE VANIGLIA pur, naturel et sans alcool ni autres produits chimiques. Notre extrait de vanille est de 2 types, avec les graines de la gousse de vanille ou sans graines; ceci pour donner le produit qui convient le mieux aux besoins de chaque client. Nous avons sélectionné uniquement des ingrédients naturels pour la fabrication de ce produit: gousses de vanille, graines de gousse de vanille, sirop de sucre de canne de Madagascar.

Vanille en poudre

LA VANILLA EN POUDRE est un autre produit phare obtenu directement à partir des gousses de vanille séchées naturellement à basse température et sans adjonction d'additifs chimiques. Ceci afin de préserver la meilleure qualité aromatique et gustative de la vanille, pour laquelle nous fournissons une POUDRE DE VANILLE de qualité Premium à 300 microns.

Le caviar de vanille

Le CAVIAR DE VANILLE, également connue sous le nom de Vanilla Pearls, est issue de la tradition de transformation de la vanille. Elle est obtenue directement à partir des graines de la gousse de vanille. Des gousses bien mûries d'excellente qualité, séchées au bon endroit, la pulpe et les graines sont extraites pour donner le CAVIAR DE VANILLE, qui représente une alternative valable à l'utilisation des baies.



OUR PRODUCTS

Our bourbon vanilla

We offer our customers a quality of exceptional BOURBON VANIGLIA berries, with a minimum length of 18 cm, with a rate of vanillin contained in them ranging from 1.8% to 2.3% and with a moisture content between 25% and 35%. So we always make a careful choice before shipping these berries to meet the various needs of each customer.

The extract of vanilla bourbon

From the natural bourbon vanilla pods of Madagascar we make a liquid extraction in a natural way to obtain a VANILLA EXTRACT that is pure, natural, and without alcohol or other chemicals. Our VANILLA EXTRACT is of its types, with the seeds of the vanilla pods or without seeds; this to give the product that best suits the needs of each customer.

gustobizz.it

We have selected only natural ingredients to make this product: vanilla pods, seeds of vanilla pods, Madagascar cane sugar syrup.

Vanilla in powder

Another top product is VANILLA POWDER that is directly obtained from naturally dried vanilla pods at low temperatures and without the addition of chemical additives. This is to preserve the best aromatic and gustatory quality of vanilla bourbon. We provide our customers with a premium quality 300 micron powdered vanilla

The vanilla caviar

From the tradition of the processing of vanilla bourbon is born also the VANILLA CAVIAR also known as Vanilla Pearls because it is obtained directly from the seeds of the vanilla pods.

From the well-ripened pods of excellent quality, dried at the right point, the pulp and the seeds are extracted to make the VANILLA CAVIAR, which represents a valid alternative to the use of the pods.

UNSERE PRODUKTE

Unsere bourbon vanilla

Wir bieten unseren Kunden eine Qualität von außergewöhnlichen Beeren von BOURBON VANILLA, mit einer Mindestlänge von 18 cm, mit einer darin enthaltenen Vanillinmenge von 1,8% bis 2,3% und einem Feuchtigkeitsgehalt zwischen 25% und 35%. Daher treffen wir immer eine sorgfältige Auswahl, bevor wir diese Beeren versenden, um die verschiedenen Bedürfnisse jedes Kunden zu erfüllen

Der extrakt aus vanille bourbon

Aus den natürlichen Bourbon-Vanille-Beeren von Madagaskar machen wir auf natürliche Weise eine Flüssigextraktion, um einen EXTRACT aus Vanille zu erhalten, der rein, natürlich und ohne Alkohol oder andere Chemikalien ist. Unser EXTRACT ist von seiner Art, mit den Samen der Vanilleschote oder ohne Samen; Dies ist das beste Produkt für jeden Kunden. Wir haben nur natürliche Zutaten für dieses Produkt ausgewählt: Vanilleschoten, Vanilleschoten, Madagaskar-Rohrzuckersirup.

Vanille im pulver

Ein weiteres Spitzenprodukt ist VANILLA IM PULVER, das direkt aus natürlich getrockneten Vanillebeeren bei niedrigen Temperaturen und ohne den Zusatz von chemischen Zusätzen gewonnen wird. Dies ist, um die beste aromatische und geschmackliche Qualität von Vanille Bourbon zu erhalten, für die wir eine Premium-Qualität pulverbeschichtet VANILLA mit 300 Mikron bieten.

Der vanilla-kaviar

Ein weiteres Spitzenprodukt ist VANILLA IM PULVER, das direkt aus natürlich getrockneten Vanillebeeren bei niedrigen Temperaturen und ohne den Zusatz von chemischen Zusätzen gewonnen wird. Dies ist, um die beste aromatische und geschmackliche Qualität von Vanille Bourbon zu erhalten, für die wir eine Premium-Qualität pulverbeschichtet VANILLA mit 300 Mikron bieten.