

Gelato®

2097

VANILLE BOURBON



33 à la
Dreidoppel

Vanille Bourbon: Noch wertvoller als Gold



Mora Mora

„Mora, Mora“ – immer mit der Ruhe – das ist die madagassische Antwort auf das „Schneller, Höher, Weiter“ des Alltags. Auch Sie können sich entspannen, denn Gelatorp hat diese Arbeit bereits erledigt. Mit der neuen Eispaste Vanille Bourbon können Sie garantiert ein echtes Vanilleeis herstellen.

Vanilleeis die Nr. 1

Die Deutschen lieben Vanilleeis! Gelatorp ist mit seinen Eispasten Vanille der Marktführer und kommt diesem Wunsch auf vielfältige Weise entgegen. Eine neue Lösung bietet Gelatorp jetzt mit der Eispaste Vanille Bourbon.

Eispaste Vanille Bourbon Gelatorp:

- Zur Herstellung von Vanilleeis
- Deklarationsfrei
- Mit der echten Bourbon Vanille aus Madagaskar
- Trifft den intensiven Vanillegeschmack, den nur die Natur hervorbringt



Artikel	Art.-Nr.	Gebinde	Dosierung
Eispaste Vanille Bourbon	401	5,0 kg	30 g : 1 kg Eismix

Was ist das Besondere an Vanille Bourbon?

Unter den verschiedenen Vanillearten wird die auf Madagaskar angebaute Vanille Bourbon aufgrund ihres intensiven und harmonischen Aromas unbestritten am höchsten geschätzt.



Vanilleblüten



Vanillefrüchte



Vanilleschoten

Während der Regenzeit öffnet sich an einer Vanillepflanze jeden Tag nur eine Blüte, die dann von Arbeiterinnen mit einem Kaktusstachel bestäubt wird. Nach der Ernte haben die Früchte noch nicht das typische Aroma und den Geschmack des fertigen Produkts. Dieser entfaltet sich erst in den darauf folgenden Wochen, in denen die Früchte ein zeit- und arbeitsintensives Trocknungsverfahren durchlaufen müssen. Als Vanilleschote kommen am Ende nur die in den Handel, die ohne jegliche Qualitätsverluste sind.