



Kölner Vanille
Simon Matushevich
Brauweilerstr. 104
50859 Köln / NRW

Telefon: +491712112476

info@bourbon-vanilleschoten.com
bourbon-vanilleschoten.com

	Vanille Pulver		
	Premium Qualität	Erster Qualität	Zweiter Qualität

Beschreibung

Botanischer Name	Vanilla planifolia		
Herkunftsland	Madagaskar		
Äußere Erscheinung	Zerkleinerte Vanille, fein gesiebt		
Bereiche	Gastronomie, Lebensmittel Herstellung	Catering	Restaurant, Verwendung in der Lebensmittelindustrie

Spezifikation

Granulometrie	300 microns		
Restfeuchtigkeitsgehalt	5%		
Vanillin-Gehalt	0,6-1 %	0,7%	0,2-0,4 %
Farbe	Dunkelbraun, schwarz		Braun
Aroma	Typisches Vanille-Aroma		Typisches Vanille-Aroma, aber weniger ausgeprägt im Vergleich zu Premium- Vanille-Pulver
Merkmal	Das reine Vanillepulver in Premiumqualität wird aus den ganzen US Red Vanilleschoten hergestellt	Das Vanillepulver erster Qualität stammt aus den ausgewählten Vanilleschnitten	Das Vanillepulver zweiter Qualität stammt aus den Vanilleschnitten

Kapazität, Verpackung und Lagerung

Monatliche Kapazität	200-500 kg
Verfügbarkeit	über das ganze Jahr *
Mindestbestellung	2 kg x 5 Beutel = 10 kg
Verpackung	23 kg / Karton, verpackt in einer transparenten Kunststoffolie.

* - ab 1. Juni nur auf Vereinbarung !!!

Preis netto:	Auf Anfrage	Auf Anfrage
--------------	-------------	-------------

Zahlbar: 50% Vorkasse, 50% bei der Lieferung
Versandkosten frei
Liefertermin: Nach Vereinbarung
Es wird die effektiv gelieferte Menge fakturiert.

Bei Fragen steht Ihnen gerne unser Herr Simon Matushevich unter der 02234 933 9956; 0171 211 2476 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Simon Matushevich

Deutsche Bank Köln, Landmannstr.16-18, 50825 Köln (BLZ 370 700 24), Konto 217 9588;
Iban: DE87 3707 0024 0217 9588 00; BIC: DEUTDE33HAN; USt-Id.Nr. DE 181 833 108;
Steuernummer: 223/5191/0853; EORI Nr.: DE791183633706816