



EURO
VANILLE

ARTIGIANI
CATALOGO

2025





Chi siamo

Da oltre 35 anni, Eurovanille, azienda situata nel nord della Francia, sublima la vaniglia naturale con passione e savoir faire.

Selezionando i migliori baccelli in tutto il mondo e collaborando strettamente con produttori impegnati, offriamo prodotti di qualità eccezionale, pensati per i professionisti esigenti.

Animata da valori forti - competenza, sostenibilità, performance - il nostro team lavora ogni giorno per offrire soluzioni creative, rispettose dell'ambiente e del know-how tradizionale.

Scopri in questo catalogo la vastità della nostra gamma, dove ogni prodotto racconta una storia di sapore, qualità e passione per la vaniglia.

www.eurovanille.com
emodolo@eurovanille.com
+33 (0)6 02 10 95 09



SOMMAIRE

●	Esclusiva Eurovanille	6
●	Bacelli di vaniglia	8
●	Polveri di vaniglia	12
●	Estratti e aromi di vaniglia	14
●	Pasta di vaniglia	17
●	Selezione BIOLOGICA	20
●	Selezione RETAIL	24
●	Dosaggio	26
●	Selezione Pasticceria	28
●	Selezione Cucina	30

PRESTIGE

Una gamma esclusiva 100% vaniglia dove la tradizione si mescola alla modernità.

PREMIUM

Una vasta gamma di vaniglia di qualità premium che offre diverse origini al servizio della vostra creatività.

CLASSICA

Competitività senza rinnegare gli impegni; tracciabilità, origine controllata, igiene, conformità e reattività

Esclusiva Eurovanille

Cuore di Vaniglia

Bouquet

- 13985M / 1Kg
- 13992M / 500g
- 13895M / 100g

0%
additivi,
coloranti,
conservanti

Una gamma
esclusiva 100%
vaniglia dove la
tradizione si mescola
alla modernità.

Baccelli



Piccante



Boscoso



Cacao



Bourbon

- 13919M / 1Kg
- 13920M / 500g
- 14001M / 100g

100 %
Naturale

Balsamico



Legnosa



Rhum



Visiva di rilievo
+/- 3g/L

Prodotto in Francia



1Kg , 500g, 100g



Perle di Vaniglia

Una gamma esclusiva 100% vaniglia dove la tradizione si mescola alla modernità.

0%
additivi,
coloranti,
conservati

Per un gusto più pronunciato e una colorazione più sostenuta, il dosaggio raccomandato può essere aumentato.

Bourbon Madagascar

*Ricca di aromi e di
semi*

- 12803M / 1Kg
- 12802M / 500g
- 12801 / 100g

*Visiva di rilievo
1 a 3g/L*



Prodotto in Francia



1Kg , 500g, 100g







Bacceli

Planifolia

Madagascar

- 906M / 16-20cm
- 12488 / 14-16cm
- 12238 / 12-14cm

100 %
Vaniglia Bourbon

Balsamica



Legnosa



Rhum



Una vasta gamma di
baccelli di vaniglia che
offre diverse origini al
servizio della vostra
creatività.



Legnosa



Fruitata



Cacao



Uganda

- 3143M / 16-23cm

Papua Nuova Guinea

- 12530 / 16-23cm

Caramello



Cacao



Rhum



“

Planifolia

È la varietà più coltivata,
offre un tasso di vanillina
più alto rispetto alle altre.

”



250g

10



GELATI &
SURGELATI



PRODOTTI LATTIERO-
CASEARI



PRODOTTI
VEGETALI DI BASE



DOLCIUMI &
CONFETTERIA



PANIFICIO &
PASTICCERIA

Pompona

Madagascar

● 12325 / 17-25cm

Fruitata



Fieno



Legnosa



“

I nostri baccelli sono controllati e verificati nei nostri laboratori di Hauts-de-France per offrire il meglio della vaniglia.

”



250g



Tahitensis

Polinesia francese

● 1076 / 12-16 cm

● 1092 / 16-23 cm

Anice



Fruttata



Mandorla



“

Il baccello di vaniglia Tahitensis della Polinesia francese è più carnoso e flessibile. Non si fende e il suo profilo aromatico è unico.

”



Papua Nuova Guinea

● 1166M / 16-20 cm



Cumarina



Tonka



Balsamico



Mandorla



250g



GELATI &
SURGELATI



PRODOTTI LATTIERO-
CASEARI



PRODOTTI
VEGETALI DI BASE



DOLCIUMI &
CONFETTERIA



PANIFICIO &
PASTICCERIA



Polveri

Bourbon Madagascar

● 1330M / 500g

● 2030 / 250g

Legnosa



Vanigliate



Eurovanille
seleziona le migliori
bacche, le essicca e
le macina per
ottenere una polvere

100 %
Vaniglia Naturale

Planifolia Tahitensis



● 12493M / 500g

Legnosa



Caramel



“

Un mix di diverse origini di
vaniglia in una ricetta esclusiva
Eurovanille!

”

Polvere naturale & polvere da estrazione

- 12737/ Miscela di polvere 60%/40% Bourbon Madagascar
- 12968/ Polvere 100% esausta



☛ Dosaggio
+/- 4g/L



500g



Estratto di Vaniglia

Classica

Premium

Bourbon Madagascar

Supporto: zucchero liquido

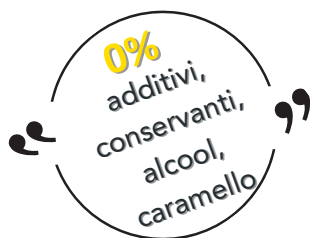
Estrazione lenta o rapida? Sulla base di zucchero liquido, scopri tutti i nostri estratti di vaniglia.

- 12998 / L400 con semi
- 12997M / L200 con semi
- 12965 / S400 con marcanti
- 12963 / S200 con marcanti
- 13053 / L80 con semi

Esistono senza grani/marcatori



Facile da dosare



Bouquet

- 14103M / L400 con marcanti
- 13867 / L200 con marcanti

PREMIUM

L'ESTRAZIONE LENTA

L'estrazione lenta, è un'estrazione che si svolge in 3 bagni successivi che consentono di ottenere un concentrato dal sapore intenso di vaniglia e una lunga persistenza in bocca

CLASSICA

L'ESTRAZIONE RAPIDA

L'estrazione rapida, è un'estrazione con un unico bagno ad una temperatura che consente l'estrazione delle principali molecole aromatiche. Darà un concentrato con delle note dolci e floreali.



Aroma naturale di Vaniglia

Bourbon
Madagascar

● 12619M / con marcanti

“

Che cos'è un aroma?

Può essere naturale o artificiale. L'aroma naturale di vaniglia è composto principalmente da estratto di vaniglia, ma può contenere fino al 5% di altre molecole naturali per regolare il profilo aromatico. Di solito è meno costoso rispetto all'estratto di vaniglia.

”



1Kg, 4 X 1kg



GELATI &
SURGELATI



PRODOTTI LATTIERO-
CASEARI



PRODOTTI
VEGETALI DI BASE



DOLCIUMI &
CONFETTERIA



PANIFICIO &
PASTICCERIA



Pasta di vaniglia

Classique

Bourbon

- 12382 / con semi
- 12558 / con marcanti
- 13046 / con marcanti senza alcool

“

Sia come topping o aromatizzante, la nostra pasta di vaniglia porterà alle vostre realizzazioni note vanigliate e dolci tipiche della vaniglia Bourbon.

”



1Kg, 270g

19



GELATI & SURGELATI



PRODOTTI LATTIERO-CASEARI



PRODOTTI VEGETALI DI BASE



DOLCIUMI & CONFETTERIA



PANIFICIO & PASTICCERIA





BIO

Esclusiva

Perle di vaniglia

- 12871M / 1kg
- 13037M / 500g
- 12870 / 100g

*Ricca di aromi e di
semi*



*Facile da dosare
1 a 3g/L*

Bacelli

Bourbon

- 12952 / 20-23cm
- 2924M / 16-20cm
- 3235 / 14-16cm



1kg, 500g, 100g

22



250g, 35g, tubetti 2 bacelli

Polveri

Bourbon

- 2680 / Bourbon 100% Naturale
- 13051 / Bourbon 100% Naturale



100%
Naturale

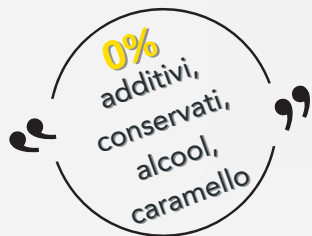
Estratti

Bourbon

- 13032M / L400 con semi
- 13043 / L400 senza semi
- 13034M / L200 con semi
- 13041 / L80 con semi



Facile da dosare



Supporto: zucchero liquido



500g, tubi da 10g



1kg, 75ml

Pasta di vaniglia Bourbon



- 13036 / intenso con marcanti
- 12873 / senza marcanti
- 12876 / con marcanti

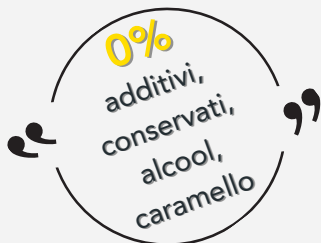
“

Sia come topping o aromatizzante, la nostra pasta di vaniglia porterà alle vostre realizzazioni note vanigliate e dolci tipiche della vaniglia Bourbon.

”

Pasta Perlata Bourbon

- 13901M
- 13902M



1kg, 500g, 270g



Retail

Display offerto per ogni ordine di 24 tubetti



La maestria
eurovanille al
servizio di una
gamma pensata per
le migliori boutique
alimentari.

Display 24 tubetti

12872 / Bourbon Madagascar BIO - 2
vaniglia

12759 / Polinesia Francese - tubetti da 10
grammi

Tubetti da 35 grammi

12813 / Bourbon Madagascar BIO

12812 / Bourbon Madagascar

12811 / Polinesia Francese

Display con astucci

2233 / Polinesia Francese

11071 / Bourbon Madagascar



Mix possibile con la polvere

Pasta de vaniglia

12876 / Bourbon Bio - 270g



Polvere di vaniglia

13051 / Bourbon Madagascar - 10g

13247 / Planifolia, Tahitensis - 40g

Aroma ed estratto - 75ml

Con astucci

13073 / Estratto di vaniglia Bourbon BIO L200

13050 / Bourbon BIO con semi L80

13047 / Estratto di vaniglia Bourbon con semi
Senza astuccio

13072 / Bourbon BIO con semi L200

13027 / Bourbon BIO con semi L80





DOSAGGI RACCOMANDATI PER UN'UTILIZZAZIONE OTTIMALE DEI NOSTRI PRODOTTI

APPLICAZIONI	PRODOTTI	DOSAGES RECOMMANDÉS PAR LITRE OU PAR KILO
  	Baccelli di vaniglia	Dosaggio adattato secondo dimensione e varietà delle bacche utilizzate
   	Perle di Vaniglia Bourbon Madagascar	2 a 5 grammi
    	Cuore di Vaniglia	3 a 5 grammi
    	Estratto di vaniglia - 400	3 a 6 grammi
    	Estratto di vaniglia - 200	7 a 12 grammi
  	Estratto di vaniglia BOUQUET - 400	3 a 6 grammi
  	Estratto di vaniglia BOUQUET - 200	6 a 12 grammi
  	Pasta perlata	5 a 12 grammi
  	Pasta di vaniglia	+/- 20 grammi
 	Polvere di vaniglia	+/- 4 grammi



CREME (PASTICCERE E
INGLES)



CIOCOLATI



BISCOTTI,
TORTE



GELATI &
SURGELATI



PRODOTTI
LATTIERO-
CASEARI



PRODOTTI
VEGETALI DI
BASE



DOLCIUMI &
CONFETTERIA



PANIFICIO &
PASTICCERIA



Selezione Pasticceria



Cucinare con
ingredienti di
qualità

Pasta di frutta - 1kg

- 2125 / *Pasta di pistacchi naturale*
- 2925 / *Pasta di pistacchi naturale e colorata*
- 2920 / *Pasta di pistacchi colorata e zuccherata*
- 2831 / *Pasta di nocciole*

Estratti (frutta, fiori e altri) - 40g

- 3168 / *Estratto di mandorla amara*
- 3164 / *Estratto di arancia sanguigna*
- 9600 / *Estratto di limone dolce*
- 9604 / *Estratto di lavanda*
- 9602 / *Estratto de lime*



Frutta seca - 1kg

- 2893 / Mandorle al naturale 36/38 (14-16mm)
- 2894 / Mandorle mondate 36/38 (14-16 mm)
- 2895 / Mandorle in lamelle
- 2937 / Polvere di mandorle per macarons o amaretti
- 2824 / Nocciola
- 2625 / Noci di macadamia
- 2626 / Noci di pécan
- 930 / Pistacchi sgusciati extra verdi



Marroni

- 2667 / Pasta di marroni, 60% castagne 40% zucchero - 1Kg
- 2784 / Pura di marroni, 85% castagne 14% acqua - 875g
- 2686 / Crema di marroni, 50% castagne 50% zucchero - 1Kg
- 2677 / Castagne intere con sciroppo di vaniglia - 1.1Kg
- 2926 / Castagne intere con sciroppo di vaniglia - 2.4Kg
- 3118 / Piccole castagne intere con sciroppo di vaniglia - 1.1Kg

Altre delizie

- 14335 / Arama caffè - 1Kg
- 895 / Pasta di torrone Montélimar - 1Kg
- 12383 / Torrone in frammenti Montélimar - 700g
- 2927 / Mandorle intere di spagna con zucchero - 1Kg



Selezione cucina

Zafferano in pistilli

- 3223 / Zafferano in pistilli - categoria II - 10g
- 3227 / Zafferano in pistilli - coupè - 1g
- 3224 / Zafferano in pistilli - coupè - 10g
- 3225 / Zafferano in pistilli - liofilizzato - 1g
- 3226 / Zafferano in pistilli - liofilizzato - 10g

Una rigorosa
selezione di
prodotti di
eccezione



Zafferano in polvere

- 3219 / Zafferano in polvere - catégorie I - 1g
- 3220 / Zafferano in polvere - catégorie I - 1g
- 3221 / Zafferano in polvere - catégorie II - 10g

Cannella, Tonka & Anice

- 2442 / Cannella in bastoncini - Indonesia - 300g
- 3068 / Cannella in bastoncini - Madagascar - 300g
- 14411 / Cannella in polvere - 500g
- 2857 / Fave di Tonka - origine Amérique del Sud - 200g
- 2991 / Anice stellato - origine Cina - 200g



Pepe et fior de sale

- 3045 / *Pepe bianco di Penja* - 250g
- 3048 / *Pepe di Tellichery* - 250g
- 3049 / *Bacche rosa* - 250g
- 3050 / *Pepe di Giamaica* - 250g
- 3052 / *Pepe selvatico di Voatsiperifery* - 250g
- 2915 / *Fior di sale* - 600g
- 2153 / *Fior di sale con polvere di vaniglia Planifolia* - 600g



Spugnole

- 2047 / *Spugnole secche senza coda, 3 a 5 cm* - 125g



Scegli Eurovanille

Un'azienda presente dal 1990 sul mercato della vaniglia naturale.

Esperti di vaniglia che condividono la tua passione e le tue esigenze.

Innovazioni per stupire ed esprimere il tuo talento.

Una competenza su tutte le fasi della preparazione.

Una qualità costante dei prodotti di vaniglia.
Interlocutori reattivi e attenti.

Confezioni adeguate e sostenibili.







EURO
VANILLE



emodolo@eurovanille.com
tel : +33 (0)6 02 10 95 09

EUROVANILLE

ROUTE DE MARESQUEL - 62870 GOUY-SAINT-ANDRE

RSC Boulogne B 449 095 678 - TVA Intracom FR17449095678 - SIREN 449095678