



EURO
VANILLE

ARTESANOS
CATÁLOGO

2025



Sobre nosotros

Desde hace más de 35 años, Eurovanille, una empresa ubicada en "les Hauts-de-France", sublima la vainilla natural con pasión y experiencia.

Seleccionando las mejores vainas de todos los rincones del mundo y colaborando estrechamente con productores comprometidos, ofrecemos productos de calidad excepcional, pensados para los profesionales más exigentes.

Impulsado por valores sólidos –experiencia, sostenibilidad, rendimiento– nuestro equipo trabaja cada día para ofrecer soluciones creativas, respetuosas con el medio ambiente y con el saber hacer tradicional.

Descubra en este catálogo la amplia gama de productos, donde cada uno cuenta una historia de sabor, calidad y pasión por la vainilla.

www.eurovanille.com
aguillot@eurovanille.com
+33 6 02 08 81 38



SUMARIO

● Exclusividad Eurovanille	6
● Vainas de vainilla	8
● Polvo de vainilla	12
● Extractos y Aroma de vainilla	14
● Pasta de vainilla	17
● Gama BIO	18
● Gama RETAIL	22
● Dosificación	24
● Selección Pastelería	26
● Selección Cocina	28

PRESTIGE

Una gama exclusiva 100% vainilla en la que la tradición se une a la modernidad.

PREMIUM

Una gama de productos de vainilla de primera calidad para realizar su talento.

CLASSIQUE

La competitividad, sin renunciar a los compromisos de Eurovanille: trazabilidad, origen controlado, higiene.

Exclusividad Eurovanille

Coeur de Vanille

Prestige

Bouquet

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

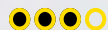
Una exclusiva
gama 100%
vainilla en la que
la tradición se une
a la modernidad

0%
aditivos,
colorantes,
conservantes

Avainillada



Especiada



Amaderada



Achocolatada



Bourbon

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

100 % Natural

Balsámica



Amaderada



Ron



🔪 Fácil de dosificar
+/- 3g/L



Fabricado en Francia



1Kg, 500g, 100g



HELADOS
Y CREMAS



PRODUCTOS PRODUCTOS DE
LÁCTEOS ORIGEN VEGETAL



DULCES Y
GOLOSINAS



PANADERÍA Y
PASTELERÍA

Perla de Vainilla

0%
aditivos,
conservantes,
alcohol,
azúcar

Una gama
exclusiva 100%
vainilla en la que
la tradición se une
a la modernidad

Para un sabor más intenso
y una coloración más
pronunciada, se puede
aumentar la dosificación
recomendada

Bourbon Madagascar

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

*Rico en aromas y
semillas*

*Fácil de dosificar
1 a 3 g/L*



Fabricado en Francia 



1Kg , 500g, 100g



HELADOS
Y CREMAS



PRODUCTOS LACTEOS



PRODUCTOS DE
ORIGEN VEGETAL



DULCES Y
GOLOSINAS



PANADERÍA Y
PASTELERÍA

Vainas de vainilla

Classique

Premium

Planifolia

Madagascar

- 906M / 16-20cm
- 12488 / 14-6cm
- 12238 / 12-14cm

Balsámica



Amaderada



Ron



Una amplia gama de vainas de vainilla que le ofrece diversos orígenes al servicio de su creatividad

100 %

Vainilla Bourbon



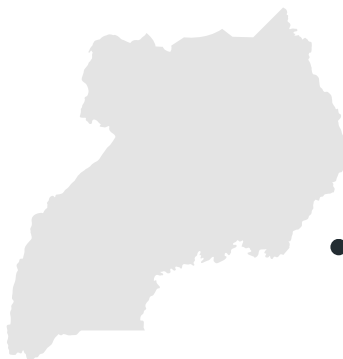
Amaderada



Afrutada



Achocolatada



Uganda

- 3143M / 16-23cm



250g



HELADOS
Y CREMAS



PRODUCTOS
LÁCTEOS



PRODUCTOS DE
ORIGEN VEGETAL



DULCES Y
GOLOSINAS



PANADERÍA Y
PASTELERÍA

Pompona

Madagascar

● 12325 / 17-25cm

Afrutada



Heno



Amaderada



“

Nuestras vainas son controladas y verificadas en nuestra fábrica de Hauts-de-France para ofrecer lo mejor de la vainilla

”



250g



Tahitensis

Polinesia Francesa

● 1076 / 12-16 cm

● 1092 / 16-23 cm

Anisada



Afrutada



Almendrada



“

La vaina de vainilla Tahitensis de la Polinesia Francesa es más carnosa y flexible. No se parte y su perfil aromático es único

”



Papúa Nueva Guinea

● 1166M / 16-20 cm



Cumarina



Tonka



Balsámica



Almendrada



250g





Polvo de vainilla

Bourbon Madagascar

● 1330M / 500g

● 2030 / 250g

Amaderada



Avainillada



Eurovanille
selecciona las
mejores vainas, las
seca y las muele
para obtener el
polvo.

100 %
Vainilla Natural

Planifolia Tahitensis



● 12493M / 500g

Amaderada



Acaramelada



“

Una mezcla de diferentes orígenes
de vainilla en una receta exclusiva
Eurovanille !

”

Dosis recomendada: página 26



500g



Polvo natural y polvo derivado de la extracción

- 12737 / Mezcla de polvo 60%/40% Bourbon Madagascar
- 12968 / Polvo 100% exhausto



500g, 250g



Extractos de Vainilla

Classique

Premium

Bourbon Madagascar

Soporte : azúcar líquido

Extracción lenta o rápida?
Sobre una base de azúcar líquido, descubra todos nuestros extractos de vainilla.

- 12998 / L400 con semillas
- 12997M / L200 con semillas
- 12965 / S400 con visual
- 12963 / S200 con visual
- 13053 / L80 con semillas

Existen sin semillas/visual



Fácil de disolver



Bouquet

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

PREMIUM

Extracción lenta

La extracción lenta es un proceso que se lleva a cabo en 3 baños sucesivos, lo que permite obtener un concentrado con un sabor a vainilla intenso y una larga persistencia en boca.

CLASSIQUE

Extracción rápida

La extracción rápida es un proceso que se realiza en un solo baño a una temperatura que permite extraer las principales moléculas aromáticas. Se obtiene en un concentrado con notas dulces y florales.



Aroma natural de vainilla

Bourbon
Madagascar

● 12619M / con visual

“

Qué es un aroma ?

Puede ser natural o artificial. El aroma natural de vainilla está compuesto principalmente por extracto de vainilla, pero puede contener hasta un 5% de otras moléculas naturales para ajustar el perfil aromático.

Generalmente, es menos costoso que el extracto de vainilla.

”



1Kg, 4 X 1kg





Pasta de Vainilla

Bourbon

- 12382 / con semillas
- 12558 / con visual
- 13046 / con visual, sin alcohol

“

Nuestra pasta de vainilla aportará a sus creaciones notas de vainilla y dulzura típicas de la vainilla Bourbon

”



1Kg, 270g



BIO

Exclusividad

Perla de vainilla

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

*Rico en aromas y
semillas*



● *Fácil de dosificar
1 a 3g/L*

Vainas

Bourbon

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



Balsámica
●●●●●
Amaderada
●●●●●
Ron
●●●●●



Polvo

Bourbon

- 2680 / *Bourbon 100% Natural*
- 13051 / *Bourbon 100% Natural*

Amaderada



Avainillada



Extractos

Bourbon

- 13032M / *L400 con semillas*
- 13034M / *L200 con semillas*
- 13041 / *L80 con semillas*



Fácil de dosificar

Soporte : azúcar líquido



500g, tube de 10g



1Kg, 75ml

Pasta de vainilla Bourbon



- 13036 / *intensa con visual*
- 12873 / *con visual*
- 12876 / *con visual*

“

Nuestra pasta de vainilla aportará a tus creaciones notas de vainilla y dulzura típicas de la vainilla Bourbon.

”

Pasta de vainilla perlada Bourbon

- 13901M
- 13902M



1kg, 270g

20



1kg, 500g



Retail

Expositor gratuito con cada pedido de 24 tubos.

El saber hacer de
Eurovanille al
servicio de una gama
elaborada para las
tiendas gourmet más
selectas



Surtido posible con tubos de polva vainilla

Expositor de 24 tubos

12872 / Bourbon Madagascar BIO

12759 / Polinesia Francesa

13051 / Polvo Bourbon Madagascar

Tubos 35g

12813 / Bourbon Madagascar BIO

12812 / Bourbon Madagascar

12811 / Polinesia Francesa

Expositor con estuches

2233 / Polinesia Francesa

11071 / Bourbon Madagascar





Pasta de Vainilla

12876 / Bourbon Bio - 270g

12536 / Bourbon - 270g



Polvo de vainilla

13051 / Bourbon Madagascar - 10g

13247 / Planifolia, Tahitensis - 40g

Extractos y aromas - 75ml

Con estuche

13073 / Extracto de vainilla Bourbon BIO L200

13050 / Aroma de vainilla Bourbon con semillas L80

13047 / Aroma de vainilla Bourbon BIO con semillas

Sin estuche

13072 / Extracto de vainilla Bourbon BIO con semillas L200

13027 / Extracto de vainilla Bourbon BIO con semillas L80





DOSIFICACION RECOMENDADA PARA UN USO OPTIMO DE NUESTROS PRODUCTOS

PRODUCTOS	APLICACIONES	DOSIFICACION RECOMENDADA POR LITRO O POR KILO
Vainas de vainilla	Yogures Helados y cremas Ganaches	La dosis debe adaptarse según el tamano y la variedad de las vainas utilizadas.
Perla de vainilla Bourbon Madagascar	Helados Cremas (pasteleras, inglesas, catalana) Ganaches, confiteria Galletas, pasteles	2 a 5 gramos
Coeur de Vanille	Helados Cremas (pasteleras, inglesas, catalana) Ganaches, confiteria Galletas, pasteles	5 gramos
Extracto de vainilla - 400	Helados Cremas (pasteleras, inglesas, catalana) Ganaches, confiteria Galletas, pasteles	10 a 15 gramos
Extracto de vainilla - 200	Helados Cremas (pasteleras, inglesas, catalana) Ganaches, confiteria Galletas, pasteles	15 a 20 gramos
Extracto de vainilla BOUQUET L400	Cremas (pasteleras, inglesas, catalana) Ganaches, confiteria Galletas, pasteles Yogures	10 a 15 gramos
Extracto de vainilla BOUQUET L200	Cremas (pasteleras, inglesas, catalana) Ganaches, confiteria Galletas, pasteles Yogures	15 a 20 gramos
Pasta de vainilla gourmet	Cremas (pasteleras, inglesas, catalana) Galletas, pasteles Yogures	5 a 12 gramos
Pasta de vainilla Bourbon	Cremas (pasteleras, inglesas, catalana) Galletas, pasteles Yogures	+/- 20 gramos
Polvo de vainilla	Chocolates Galletas, pasteles	+/- 4 gramos



Selección Pastelería



Hornee con
ingredientes de
calidad

Pastas de frutos secos - 1kg

- 2125 / Pasta de pistacho natural
- 2925 / Pasta de pistacho natural y coloreada
- 2920 / Pasta de Pistacho aromatizada
- 2831 / Pasta de Avellana

Extractos (frutos, flores y otros) - 40g

- 3168 / Extracto de almendra amarga
- 3164 / Extracto de naranja sanguínea
- 9600 / Extracto de limón
- 9604 / Extracto de lavanda
- 9602 / Extracto de lima



Frutos secos - 1kg

- 2893 / Almendras naturales 36/38 (14-16mm)
- 2894 / Almendras repeladas 36/38 (14-16 mm)
- 2895 / Almendras en láminas
- 2937 / Almendras en polvo para macarons
- 2824 / Avellanas
- 2625 / Nuez de Macadamia
- 2626 / Nuez de pecán
- 930 / Pistachos enteros repelados extra verdes



Castaña

- 2667 / Pasta de Castaña - 60% castaña, 40% azúcar - 1Kg
- 2784 / Puré de Castaña - 85% castaña, 15% agua - 875g
- 2686 / Crema de Castaña - 50% castaña, 50% azúcar - 1Kg
- 2677 / Castañas confitadas - 1.1Kg
- 3118 / Pequeñas Castañas confitadas - 1.1Kg
- 2707 / Castañas rotas confitadas - 1.1Kg



Otras delicias

- 14335 / Aroma de café - 1Kg
- 895 / Pasta de Turrón de Montelimar, Francia - 1Kg
- 12383 / Trocitos de Turrón de Montélimar, Francia - 700g
- 2927 / Pralines rojos - Almendras enteras y azúcar - 1Kg



Selección cocina

Herbras de azafrán

- 3223 / *Hebras de azafrán - Categoría II - 10g*
- 3227 / *Hebras de azafrán - Cortado- 1g*
- 3224 / *Hebras de azafrán - Coupé - 10g*
- 3225 / *Hebras de azafrán - Liofilizado - 1g*
- 3226 / *Hebras de azafrán - Liofilizado - 10g*

Selección
exigente de
productos de
exceptionales



Azafrán molido

- 3219 / *Azafrán molido - Categoría I - 1g*
- 3220 / *Azafrán molido - Categoría I - 1g*
- 3221 / *Azafrán molido - Categoría II - 10g*

Canela, Tonka & Anis

- 2442 / *Canela en rama - Indonesia - 300g*
- 3068 / *Canela en rama - Madagascar - 300g*
- 14411 / *Polvo de canela - 500g*
- 2857 / *Habas de tonka - 200g*
- 2991 / *Anis estrellado - 200g*



Pimentas & flor de sal

3045 / *Pimienta blanca de Penja* - 250g

3048 / *Pimienta de Tellichery* - 250g

3049 / *Pimienta rosada* - 250g

3050 / *Pimienta de Jamaica* - 250g

3052 / *Pimienta de Voatsiperifery* - 250g

2915 / *Flor de sal* - 600g

2153 / *Flor de sal con polvo de vainilla Planifolia* - 600g



Morilles

2047 / *Colmenillas secas sin cola, 3 à 5 cm* - 125g

Elegir Eurovanille

Una empresa referente desde hace más de 35 años en el mercado de la vainilla natural.

El experto de la vainilla, que comparte tanto su pasión como su exigencia.

Innovaciones que le sorprenderán y con las que podrá expresar todo su talento.

Una experiencia en todas las etapas de preparación.

Una calidad constante de los productos a base de vainilla.

Un único interlocutor.

Un surtido de envases adaptados.





EURO
VANILLE



Encuéntranos en
eurovanille.com



aguillot@eurovanille.com
+33 6 02 08 81 38

EUROVANILLE
ROUTE DE MARESQUEL - 62870 GOUY-SAINT-ANDRE
RSC Boulogne B 449 095 678 - TVA Intracom FR17449095678 - SIREN 449095678