



CATALOGUE VANILLE

Vanilla product catalogue

FRANÇAIS / ENGLISH

GOUSSES · EXTRAITS · PÂTES · POUDRES
BEANS · EXTRACTS · PASTES · POWDERS

2026

DE LA FERME À VOS FORMULATIONS

From farm to formulation

Spice United développe et fournit des ingrédients de vanille de Madagascar destinés aux marchés professionnels. De l'approvisionnement à la préparation export, nous maîtrisons les étapes clés afin d'offrir à nos clients des solutions adaptées à leurs applications, à leurs spécifications et à leurs marchés.

Spice United develops and supplies Madagascar vanilla ingredients for professional markets. From sourcing to export preparation, we manage the key stages to provide customers with solutions adapted to their applications, specifications and target markets.

APPROVISIONNEMENT DIRECT

DIRECT SOURCING

Collaboration avec les producteurs et sélection selon les exigences du projet. / *Producer collaboration and sourcing aligned with project requirements.*

TRANSFORMATION CONTRÔLÉE

CONTROLLED PROCESSING

Des formats adaptés aux applications artisanales et industrielles. / *Formats adapted to artisanal and industrial applications.*

TRAÇABILITÉ PAR LOT

BATCH TRACEABILITY

Identification et suivi des matières tout au long de la chaîne. / *Batch identification and material tracking throughout the process.*

PRÉPARATION EXPORT

EXPORT READINESS

Produits et documentation préparés selon la destination et le projet client. / *Products and documentation prepared according to destination and customer requirements.*

A close-up photograph of a hand holding a small, clear glass bottle, pouring a thick, golden-brown liquid into a blue ceramic bowl. The liquid is captured mid-pour, creating a smooth, continuous stream. The background is dark and out of focus, emphasizing the hand and the pouring action.

POURQUOI SPICE UNITED ?

WHY SPICE UNITED ?

01 SPICE UNITED

Vanilla expertise for professional markets

Nous accompagnons les industriels, importateurs, distributeurs, artisans et professionnels de la restauration dans la sélection et l'approvisionnement d'ingrédients de vanille de Madagascar adaptés à leurs applications et à leurs marchés.

We support food manufacturers, importers, distributors, artisans and food-service professionals in selecting and sourcing Madagascar vanilla ingredients suited to their applications and markets.



SOURCING DIRECT · TRANSFORMATION CONTRÔLÉE · SUIVI PAR LOT · EXPORT

DIRECT SOURCING · CONTROLLED PROCESSING · BATCH MONITORING · EXPORT

ORIGINE

Madagascar au cœur de notre portefeuille.

Madagascar at the heart of our portfolio.

APPLICATION

Des formats adaptés aux procédés artisanaux et industriels.

Formats suited to artisanal and industrial processes.

PARTENARIAT

Des spécifications, formats et documents alignés avec les exigences du projet client.

Specifications, formats and documentation aligned with customer project requirements.

02 MADAGASCAR

At the heart of our expertise



Chaleureux
Warm

Boisé
Woody

Crémeux
Creamy

Rond
Rounded

La vanille de Madagascar occupe une place centrale dans notre gamme.

Issue de *Vanilla planifolia*, elle est reconnue pour son profil Bourbon chaleureux, équilibré et largement apprécié sur les marchés professionnels

Madagascar vanilla is central to our portfolio.

*Derived from *Vanilla planifolia*, it is known for its warm, balanced Bourbon profile and broad appeal across professional markets.*



SAVA

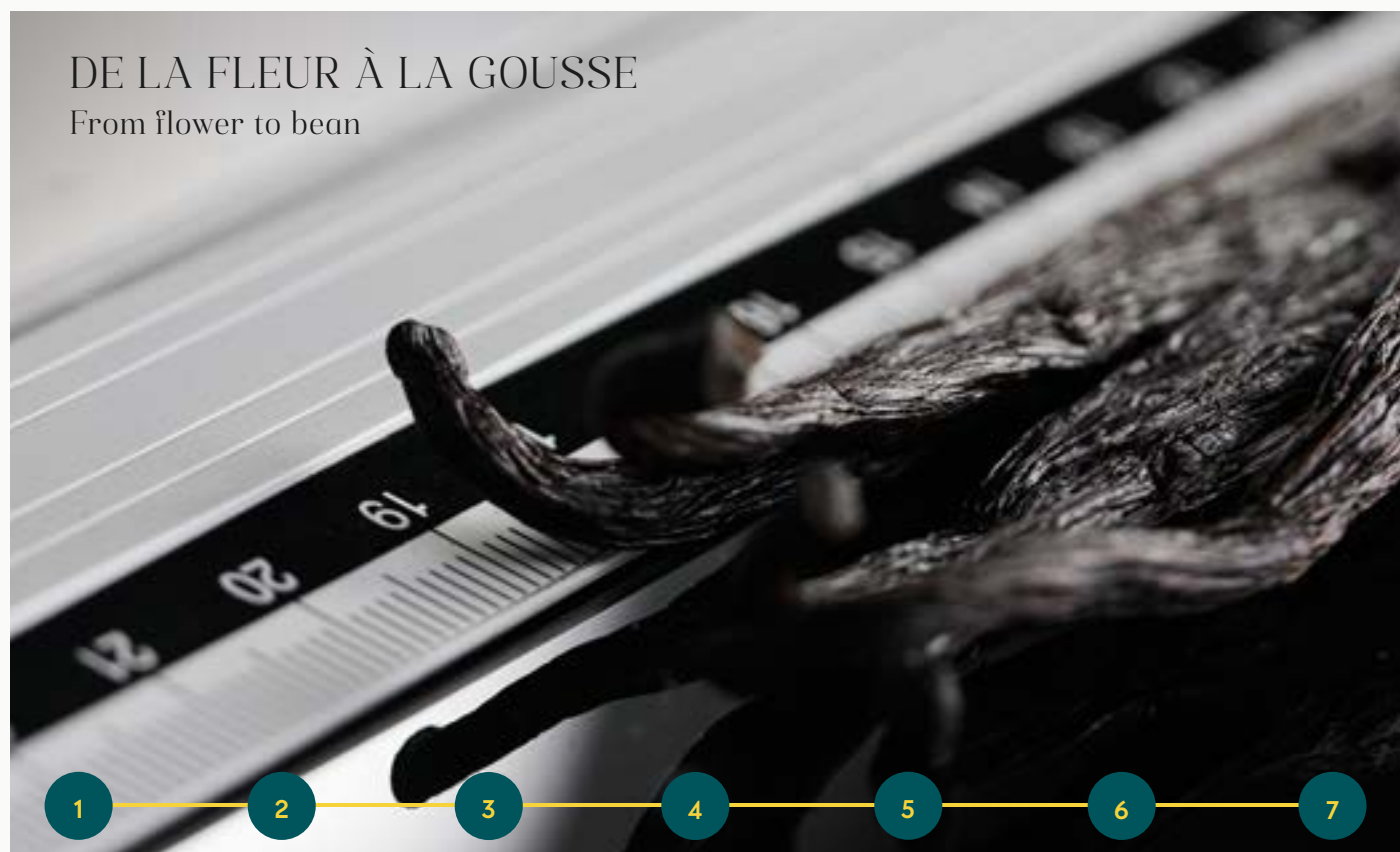
Nord-Est / Northeast

ORIGINE DÉCLARÉE / DECLARED ORIGIN
MADAGASCAR

Région et campagne selon le lot
Region and crop year according to batch

03 DE LA FLEUR À LA GOUSSE

From flower to bean



POLLINISATION	MATURATION	RÉCOLTE	PRÉPARATION	SÉCHAGE	AFFINAGE	TRI & CALIBRAGE
Pollination	Maturation	Harvest	Preparation	Drying	Curing	Sorting & grading
Manuelle By hand	Sur la liane On the vine	À maturité At maturity	Échaudage & étuvage Scalding & sweating	Progressif Gradual	Développement aromatique Aroma development	Selon référence By product grade

Chaque étape contribue au profil final de la gousse. Les opérations appliquées et les paramètres de contrôle dépendent de la référence et du cahier des charges client.

Every stage contributes to the bean's final profile. Applied operations and control parameters depend on the product reference and customer specification.

04 TRAÇABILITÉ & TRANSFORMATION

Traceability & processing

Une chaîne maîtrisée de l'approvisionnement à la préparation export.

A controlled value chain from sourcing to export preparation.

1



APPROVISIONNEMENT

Sourcing direct

Nous collaborons directement avec des producteurs sélectionnés afin de garantir des matières premières conformes à nos exigences en matière de qualité, de traçabilité et de régularité. / We work directly with selected producers to ensure raw materials meet our standards for quality, traceability and consistency.

2



TRANSFORMATION

Controlled processing

Chaque produit est transformé selon un processus adapté à sa nature : découpe, broyage, extraction, mise en pâte ou réduction en poudre / Each product is processed according to its specific characteristics, including cutting, grinding, extraction, paste preparation or powder production.

3



IDENTIFICATION

Batch traceability

Dès leur réception, les matières sont identifiées et enregistrées par lot afin d'assurer un suivi précis de leur origine et de leur parcours tout au long du processus. / Upon receipt, materials are identified and recorded by batch to ensure accurate tracking of their origin and movement throughout the process.

4



CONTRÔLE QUALITÉ

Quality control

Chaque lot fait l'objet de contrôles selon les paramètres convenus, accompagnés d'un suivi documentaire rigoureux afin de garantir conformité, constance et fiabilité. / Each batch is checked against agreed parameters and supported by rigorous documentation to ensure compliance, consistency and reliability.

5



PRÉPARATION

Selection & preparation

Les produits sont triés, calibrés et préparés avec soin selon les caractéristiques, formats et références demandés par nos clients. / Products are carefully sorted, graded and prepared according to the characteristics, formats and specifications requested by our clients.

6



EXPORT

Packing & export

Les produits sont conditionnés et accompagnés de la documentation nécessaire en fonction de la destination et des exigences du marché concerné. / Products are packed and supplied with the required documentation according to the destination and the requirements of the target market.

05 ORIGINE & PLANTATION

Origin & Plantation

AU CŒUR DE MADAGASCAR, UNE VANILLE SUIVIE DÈS LA PARCELLE.

In the heart of Madagascar, vanilla traced from the field.

215+ ha

TERRES CULTIVÉES

Cultivated Land

36,5 ha

VANILLE

Vanilla

140 ha

DOMAINE

ANTSAMPANANA

Antsampanana

Estate

TRAÇABILITÉ

PAR PARCELLE

*Plot-level
traceability*

DOMAINE D'ANTSAMPANANA

Plan parcellaire de la plantation



VOHIPENO - 75 ha

Un second domaine complète notre dispositif agricole avec d'autres cultures et des infrastructures de séchage solaire. / A second estate complements our agricultural operations with other crops and solar drying facilities.

Le domaine d'Antsampanana s'étend sur 140 hectares et accueille notamment nos cultures de vanille, de cannelle et de girofle.

La vanille Bourbon de Madagascar occupe 36,5 hectares. Les fleurs sont pollinisées manuellement et les parcelles sont suivies tout au long du cycle de production.

The Antsampanana estate covers 140 hectares and includes vanilla, cinnamon and clove cultivation. Madagascar Bourbon vanilla is grown across 36.5 hectares. Flowers are hand-pollinated and plots are monitored throughout the production cycle.

UNE ORIGINE MAÎTRISÉE

☺ Pollinisation manuelle / Hand Pollination

Un savoir-faire essentiel dans la culture de la vanille. / An essential skill in vanilla cultivation.

☺ Traçabilité par parcelle / Plot Traceability

Suivi de la parcelle jusqu'au produit destiné à l'export. / Tracking from plot to export-ready product.

☺ Modèle intégré / Integrated Model

Culture, préparation, contrôle qualité et préparation export. / Cultivation, processing, quality control and export preparation.

06 GOUSSES DE VANILLE

Whole vanilla beans

Sélectionnées pour leur maturité, leur souplesse et leur qualité aromatique, les gousses entières offrent une identité visuelle forte et une expérience premium.

Selected for maturity, flexibility and aromatic quality, whole beans provide strong visual identity and premium product perception.



Infusion
Infusion



Pâtisserie
Bakery



Restauration
Food service



Extraction
Extraction



✓ ORIGINE / ORIGIN

Madagascar

✓ TYPE

Vanilla planifolia

✓ QUALITÉS / GRADES

Gourmet noire / Gourmet black
TK / Extraction grade

✓ HUMIDITÉ / MOISTURE

- Gourmet: 33-38%
- TK: 25-30%

✓ VANILLINE

≥ 1.6% - valeur indicative / indicative value

✓ LONGUEUR / LENGTH

À partir de 11 cm / From 11 cm

✓ ASPECT / APPEARANCE

Brun foncé, souple et charnu selon grade /
Dark brown, flexible and fleshy according to
grade



SPÉCIFICATION CONTRACTUELLE & CERTIFICAT D'ANALYSE / CONTRACT SPECIFICATION & CERTIFICATE OF ANALYSIS

*Disponibles selon la référence et le lot
/ Available according to product reference and batch*

07 GOUSSES COUPÉES, MORCEAUX & MOULUE

Cuts, pieces & ground vanilla

Naturelle et facile à intégrer / Natural and easy to integrate



Yaourt
Yogurt



Glace
Ice cream



Desserts



Bases & infusion



✓ ORIGINE / ORIGIN

Madagascar

✓ TYPE

Vanilla planifolia

✓ FORMATS

Coupes, morceaux, poudre fine
/ cuts, pieces, fine ground vanilla

✓ FONCTION / FUNCTION

Aromatisation, infusion et/ou apport visuel
/ flavouring, infusion and/or visible vanilla inclusions

✓ COULEUR / COLOUR

Brun à brun foncé / brown to dark brown

✓ GRANULOMÉTRIE / PARTICLE SIZE

Sur demande / on request

✓ HUMIDITÉ • VANILLINE

Selon spécification et lot / according to specification and batch

✓ CONDITIONNEMENT / PACKAGING

Sur demande / on request

SPÉCIFICATION CONTRACTUELLE & CERTIFICAT D'ANALYSE
/ CONTRACT SPECIFICATION & CERTIFICATE OF ANALYSIS

Disponibles selon la référence et le lot
/ Available according to product reference and batch

08 EXTRAITS LIQUIDES

Liquid vanilla extracts

Performance aromatique et régularité / Aromatic performance and consistency



Boissons
Beverages



Pâtisserie
Bakery



Glaces
Ice cream



Sauces & Sirops
Sauces & Syrups



✓ ORIGINE / ORIGIN

Madagascar

✓ CONCENTRATION / FOLD

1X, 2X, 3X, 4X.

✓ BASE / SOLVENT

Alcool ; options sans alcool selon référence
/ alcohol; alcohol-free options according to
reference

✓ ASPECT / APPEARANCE

Liquide brun foncé / dark brown liquid

✓ ALCOOL · BRIX · DENSITÉ

Sur demande / on request

✓ DOSAGE

À valider selon application / to be validated
by application trials

✓ DURÉE DE CONSERVATION / SHELF LIFE

Selon spécification / according to
specification



Nos extraits sont conçus pour une intégration simple dans les productions artisanales et industrielles.
Le dosage dépend de la concentration et de la matrice.

Our extracts are designed for easy integration in artisanal and industrial production.
Dosage depends on concentration and product matrix.

1x 2x 3x 4x

Concentrations selon référence / folds according to reference

09 PÂTES & CONCENTRÉS

Pastes & concentrates

Intensité aromatique et richesse visuelle / Aromatic intensity and visual richness



Fourrages
Fillings



Pâtisserie
Bakery



Desserts



Glaces
Ice cream



✓ PROFIL / PROFILE

Vanille Bourbon de Madagascar
/ Madagascar Bourbon vanilla

✓ ASPECT / APPEARANCE

Pâte foncée avec graines visibles / dark
paste with visible seeds

✓ ÉQUIVALENCE / EQUIVALENCE

5 g de pâte ≈ 1 gousse Gourmet - indication
catalogue, à valider / catalogue guidance,
to be validated

✓ COMPOSITION

Selon référence / according to reference

✓ ALCOOL · BRIX · DENSITÉ

Sur demande / on request

✓ DURÉE DE CONSERVATION / SHELF LIFE

Selon spécification / according to
specification

✓ CONDITIONNEMENT / PACKAGING

Sur demande / on request



SPÉCIFICATION CONTRACTUELLE & CERTIFICAT D'ANALYSE / CONTRACT SPECIFICATION & CERTIFICATE OF ANALYSIS

Disponibles selon la référence et le lot
/ Available according to product reference and batch

10 POUDRES DE VANILLE

Vanilla powders

Sèches, stables et faciles à intégrer / Dry, stable and easy to integrate



Boissons en poudre
Powdered beverages



Pâtisserie
Bakery



Confiserie
Confectionery



Nutrition



✓ ORIGINE / ORIGIN

Madagascar

✓ FORMATS

Poudre fine ; poudre épuisée ; poudre d'extrait selon référence / fine powder; spent powder; extract powder

✓ FONCTION / FUNCTION

Aromatisation et intégration dans les mélanges secs / Flavouring and incorporation into dry mixes

✓ COULEUR / COLOUR

Brun à brun foncé ; variable selon format / brown to dark brown; varies by format

✓ GRANULOMÉTRIE / PARTICLE SIZE

Sur demande / on request

✓ SUPPORT / CARRIER

À préciser pour les poudres d'extrait / to be specified for extract powders

✓ HUMIDITÉ • MICROBIOLOGIE

Selon spécification
/ according to specification

✓ CONDITIONNEMENT / PACKAGING

Sur demande / on request

SPÉCIFICATION CONTRACTUELLE & CERTIFICAT D'ANALYSE / CONTRACT SPECIFICATION & CERTIFICATE OF ANALYSIS

Disponibles selon la référence et le lot
/ Available according to product reference and batch

11 QUALITÉ & CONFORMITÉ

Quality & compliance



UNE QUALITÉ DOCUMENTÉE

Documented quality according to product and market

Chaque lot est identifié et suivi selon les procédures de Spice United.

Les contrôles applicables dépendent de la référence, du marché et des paramètres convenus avec le client.

Each batch is identified and monitored according to Spice United procedures.

Applicable controls depend on the reference, market and customer-agreed parameters.

Identification
du lot

*Batch
identification*

Contrôle
sensoriel

*Sensory
control*

Paramètres
analytiques

*Analytical
parameters*

Documentation
export

*Export
documentation*

DISPONIBLE SELON LA RÉFÉRENCE / AVAILABLE DEPENDING ON PRODUCT REFERENCE

✓ Spécification produit
Product specification

✓ Certificat d'analyse
Certificate of analysis

✓ Données microbiologiques
Microbiological data

✓ Informations allergènes & OGM
Allergen & GMO information

✓ Résidus & contaminants
Residues & contaminants

✓ Certificats applicables
Applicable certificates

Les certifications ne sont affichées qu'après validation du certificat en vigueur / Certifications are displayed only after validation of the current certificate.

12 GUIDE DE SÉLECTION

Product Selection Guide

Choisissez le format de vanille adapté à votre application.

/ Choose the vanilla format best suited to your application.

PRODUIT	FORMAT	ATOUT PRINCIPAL	APPLICATIONS PRINCIPALES	À RETENIR
Gousses de vanille <i>Whole vanilla beans</i>	Gousses entières Gourmet / TK	Présentation premium, souplesse et qualité aromatique	Infusion · Pâtisserie · Restauration · Extraction	Idéal lorsque la gousse entière et son aspect visuel ont de la valeur
Coupes, morceaux & vanille moulue <i>Cuts, pieces & ground vanilla</i>	Coupes · Morceaux · Poudre fine	Facile à intégrer et polyvalent	Yaourt · Glace · Desserts · Bases & infusions	Adapté à l'aromatisa- tion et à l'apport visuel de vanille
Extraits liquides <i>Liquid vanilla extracts</i>	1x à 4x · Avec ou sans alcool selon référence	Dosage et intégration simples	Boissons · Glaces · Pâtisserie · Sauces & sirops	Le dosage dépend de la concentration et de la matrice
Pâtes & concentrés <i>Pastes & concentrates</i>	Pâte foncée avec graines visibles	Intensité aromatique + impact visuel	Fourrages · Pâtisserie · Desserts · Glaces	Solution intéressante lorsqu'on recherche arôme et graines visibles
Poudres de vanille <i>Vanilla powders</i>	Poudre fine · Poudre épuisée · Poudre d'extrait	Format sec, stable et facile à intégrer	Boissons sèches · Pâtisserie · Confiserie · Nutrition	Particulièrement adaptée aux formulations sèches

BESOIN D'AIDE POUR CHOISIR ?

NEED HELP SELECTING A PRODUCT?

Le choix du format dépend de votre application, de votre procédé, de votre profil aromatique cible et de vos spécifications. Notre équipe peut vous orienter vers la référence la plus adaptée à votre projet.

Product selection depends on your application, process, target flavour profile and specifications. Our team can help identify the most suitable reference for your project.

13 COMMENT UTILISER VOTRE VANILLE

How to Use Your Vanilla

Un guide pratique pour les chefs et les professionnels de la pâtisserie.
Choisissez la forme de vanille adaptée à chaque application.

NOS PRODUITS VANILLE	GOUSSES DE VANILLE	PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE	EXTRAIT DE VANILLE	GOUSSES DE VANILLE EN POUDRE
APPLICATIONS				
 PÂTES, CAKES, BRIOCHES	● ● ●	● ● ●	● ○ ○	● ● ●
 CRÈMES	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ○
 MOUSSES	● ● ●	● ● ●	● ○ ○	● ● ○
 GLACES	● ● ●	● ● ●	● ● ○	● ● ●
 CHOCOLATS & CONFISERIES	● ● ●	● ● ●	● ● ○	● ● ○
 BOISSONS & COCKTAILS	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○
DOSAGE RECOMMANDÉ	1 gousse	5 à 12 g (1 cuillère à café)	30 g (4 c. à café)	3 g (1 cuillère à café)



CONSTRUISONS VOTRE APPROVISIONNEMENT EN VANILLE

Let's build your vanilla supply

Vous recherchez des gousses, un ingrédient pour une formulation, une solution adaptée à votre marché ou souhaitez sécuriser votre approvisionnement ?
Notre équipe étudie votre projet et vous accompagne dans la sélection de la référence adaptée.

Whether you are sourcing whole beans, selecting an ingredient for a formulation, developing a market-specific solution or securing your vanilla supply, our team can review your project and help identify the most suitable product reference.

SPICE UNITED

www.spiceunited.com

contact@spiceunited.com

+261 32 05 070 31

Spécifications, échantillons et conditions commerciales sur demande.
Specifications, samples and commercial terms on request.

