

Extracto natural de vainilla



VIRGINIA DARE™

La vainilla de Virginia Dare se cultiva, cosecha y se cura cuidadosamente en Madagascar, los procesos de extracción patentados retienen los compuestos aromáticos más volátiles, asegurando una experiencia de consumo única. Se cuenta con suministros permanentes de extractos naturales de vainilla premium, concentrados y oleorresinas hechas de materias primas sostenibles.

Industria en la que aplica



Bebidas



Lácteos



Helados y postres fríos



Panadería y galletería



Snacks



Nutricionales, suplementos y fitoterapéuticos

Características

- ✓ Virginia Dare cuenta con una biblioteca de vainilla de todo el mundo, lo que permite ofrecer constantemente el mismo perfil de sabor.
- ✓ Más de 70 tipos de sabores de vainillas y mezclas con otros sabores.
- ✓ Entregan múltiples perfiles en versiones líquidas, concentradas y en polvo, pudiéndose elegir su origen desde Natural, pasando por N&A, WONF y Artificial.
- ✓ Única compañía con laboratorio y saboristas dedicados exclusivamente a la vainilla y además Virginia Dare defiende el estándar de identidad de la vainilla del FDA.

Certificaciones

