



EURO
VANILLE

HANDWERKER KATALOG

2025

Jetzt online bestellen : www.eurovanille-vanifolia.com



Über uns

Seit über 35 Jahren veredelt Eurovanille natürliche Vanille mit Leidenschaft und Fachwissen im Norden Frankreichs.

Durch die Auswahl der besten Vanilleschoten aus aller Welt und eine enge Zusammenarbeit mit engagierten Produzenten, bieten wir Produkte von außergewöhnlicher Qualität, die speziell für anspruchsvolle Fachleute entwickelt wurden.

Getrieben von starken Werten – Expertise, Nachhaltigkeit, Leistung – arbeitet unser Team täglich daran, kreative Lösungen zu bieten, die sowohl umweltfreundlich als auch im Einklang mit traditionellem Handwerk stehen.

Entdecken Sie in diesem Katalog die Vielfalt unseres Sortiments, in dem jedes Produkt eine Geschichte von Geschmack, Qualität und Leidenschaft für Vanille erzählt.

www.eurovanille.com
snovak@eurovanille.com
+33 (0)6 02 10 89 56



INHALTSVERZEICHNIS

● Eurovanille Exklusivprodukte	6
● Vanilleschoten	8
● Vanillepulver.....	12
● Vanilleextrakte und Aromen	14
● Vanillepaste	17
● BIO-Sortiment	18
● Auswahl für den Einzelhandel	22
● Dosierung	24
● Auswahl für die Pâtisserie	26
● Auswahl für die Küche	28

UNSERE PRODUKTLINIEN

PRESTIGE

Eine exklusive, 100% Vanille-basierte Produktlinie, die Tradition und Moderne vereint.

PREMIUM

Ein breites Angebot an Premium-Vanille aus verschiedenen Ursprüngen, das Ihrer Kreativität freien Lauf lässt.

KLASSIK

Wettbewerbsfähigkeit, ohne Kompromisse bei unseren Verpflichtungen: Rückverfolgbarkeit, kontrollierte Herkunft, Hygiene, Konformität und Flexibilität.

Eurovanille Exklusivprodukte

Coeur de Vanille

Prestige

Bouquet

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

Eine exklusive 100 %
Vanille-Linie, in der
sich Tradition und
Moderne vereinen

0%
Zusatzstoffe
Farbstoffe
Konservierungs-
stoffe

Vanillig



Würzig



Holzig



Kakaonoten



Bourbon

Madagaskar

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

100 % Natürlich



Balsamisch



Holzig



Rum



Schnelle Dosierung
3 bis 5 g/L

Hergestellt in Frankreich



1Kg, 500g, 100g



VanillePerle

0%
Zusatzstoffe,
Konservierungs-
stoffe,
Alkohol,
Zucker

! Für einen intensiveren Geschmack und eine kräftigere Färbung kann die empfohlene Dosierung erhöht werden.

Bourbon Madagaskar

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

*Reich an Aromen
und Vanillesamen*

! *Schnell zu dosieren
2 bis 5g/L*



Hergestellt in Frankreich 



1Kg , 500g, 100g



Vanilleschoten

Klassik

Premium

Planifolia Madagaskar

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

Ein breites Angebot an Premium-Vanille aus verschiedenen Ursprüngen, das Ihrer Kreativität freien Lauf lässt.

100 %
Vanille Bourbon

Balsamisch



Holzige



Rum



Uganda

- 3143M / 16-23cm

Holzige



Fruchtig



Kakaonoten



250g



Pompona

Madagaskar

● 12325 / 17-25cm

Fruchtig



Heu



Holzig



Premium

“

Unsere Schoten werden in unseren Werkstätten im Norden Frankreichs kontrolliert und geprüft, um das Beste der Vanille anzubieten.

”



250g

9



CREMES & MOUSSE



EISDESSERTS



JOGHURT UND
MILCHBASIERTE
DESSERTS



TEIGE



GANACHE

Tahitensis

Französisch-Polynesien

● 1076 / 12-16 cm

● 1092 / 16-23 cm

Anis



Fruchtig



Mandelnoten



“

Die Tahitensis-Vanilleschote aus Französisch-Polynesien ist fleischiger und geschmeidiger. Sie reißt nicht auf und ihr Aromaprofil ist einzigartig.

”



Papua-Neuguinea

● 1166M / 16-20 cm



Cumarin



Tonka



Balsamisch



Mandelnoten



250g

10



CREMES & MOUSSE



EISDESSERTS



JOGHURT UND
MILCHBASIERTE
DESSERTS



TEIGE



GANACHE



Vanillepulver

Bourbon Madagaskar

● 1330M / 500g

● 2030 / 250g

Holzig



Vanillig



Eurovanille wählt die besten Schoten aus, trocknet sie und mahlt sie zu Pulver.

100 %
Natürliche Vanille

Planifolia Tahitensis



● 12493M / 500g

Holzig



Karamell



“

Eine Mischung verschiedener Vanille-Herkünfte in einem exklusiven Eurovanille-Rezept!

”

Empfohlene Dosierung : Seite 26



500g, 250g



Natürliches Vanillepulver & Pulver aus extrahierten Schoten

- 12737 / Vanillepulvermischung 60%/40% (klassisch / extrahiert) – Bourbon Madagaskar
- 12968 / Vanillepulver - 100% aus extrahierten Schoten



500g



Vanilleextrakte

Klassik

Premium

Bourbon Madagaskar

Trägerstoff : Flüssigzucker

- 12998 / L400 mit Markierung
- 12997M / L200 mit Markierung
- 12965 / S400 mit Markierung
- 12963 / S200 mit Markierung
- 13053 / L80 mit Markierung

Auch ohne Markierung
(sichtbare Vanillekörner) erhältlich



Langsame oder
schnelle Extraktion?
Entdecken Sie unser
Sortiment an
Vanilleextrakten auf
Basis von flüssigem
Zucker.

Schnelle Dosierung



Bouquet

- 14103M / L400 mit Markierung
- 13867* / L200 mit Markierung

PREMIUM

Langsame Extraktion

Die langsame Extraktion ist ein Verfahren, das in drei aufeinanderfolgenden Bädern durchgeführt wird, um ein Konzentrat mit einem intensiven Vanillegeschmack und einer langanhaltenden Geschmacksnote zu erhalten.

KLASSIK

Schnelle Extraktion

Die schnelle Extraktion erfolgt in einem einzigen Bad bei einer Temperatur, die es ermöglicht, die wichtigsten aromatischen Moleküle zu extrahieren. Das Ergebnis ist ein Konzentrat mit sanften, floralen Noten.



1Kg, *4 X 1kg

14



CREMES & MOUSSE



KEKSE



EISDESSERTS



JOGHURT UND
MILCHBASIERTE
DESSERTS



TEIGE



GANACHE

Natürliche Bourbon-Vanillearoma

Bourbon
Madagaskar

● 12619M / mit Markierung

“

Was ist ein Aroma ?

Es kann natürlich oder künstlich sein. Das natürliche Vanillearoma besteht hauptsächlich aus Vanilleextrakt, kann jedoch bis zu 5 % andere natürliche Moleküle enthalten, um das Aromaprofil anzupassen. Es ist in der Regel günstiger als Vanilleextrakt.

”





Vanillepaste

Bourbon

- 12382* / mit Markierung
- 12558* / mit Markierung
- 13046 / mit Markierung
- 1485 / Pulverträger

*enthält Alkohol

“

Unsere Vanillepaste verleiht Ihren Kreationen die typischen vanilligen und süßen Noten der Bourbon-Vanille.

”



1Kg Auch im 270g-Format erhältlich, siehe S.23

17



CREMES & MOUSSE



JOGHURT UND
MILCHBASIERTE
DESSERTS



TEIGE



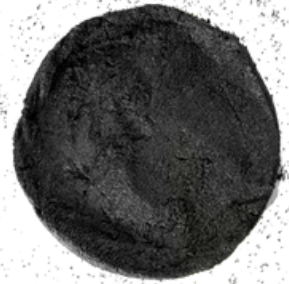
BIO



Exklusivität VanillePerle

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

*Reich an Aromen
und Vanillesamen*



*! Schnelle Dosierung
2 bis 5g/L*

Schoten Bourbon

- 12952 / 20-23cm
- 2924M / 16-20cm
- 2924P / 16-20cm extra gourmet
- 3235 / 14-16cm

Balsamisch



Holzig



Rum



1kg, 500g, 100g



250g

Pulver

Bourbon

- 2680 / Bourbon - 100% Natürliche Pulver

Holzig



Vanillig



Extrakte

Bourbon

- 13032M / L400 mit Markierung
- 13034M / L200 mit Markierung
- 13041 / L80 mit Markierung
- 13045* / mit Markierung



Schnelle Dosierung

Trägerstoff : Flüssigzucker



500g



1Kg, * Glas mit 500g

Vanillepaste

Bourbon

- 13036* / intensiver Geschmack mit Markierung
- 12873* / mit Markierung

*enthält Alkohol

“

Unsere Vanillepaste verleiht
Ihren Kreationen die typischen
vanilligen und süßen Noten
der Bourbon-Vanille.

”



1kg



Auswahl für den Einzelhandel

Die Expertise von Eurovanille im Dienst einer Produktpalette, die für die feinsten Feinkostgeschäfte entwickelt wurde.



Präsentationsständer bei jeder Bestellung von 24 geschenkt.

Präsentationsständer für 24 Glasbehälter

(Kombination mit dem Pulver möglich) (2 Schoten)

12872 / *BIO Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar*

12759 / *Vanilleschoten aus Französisch-Polynesien*

13051 / *BIO Bourbon-Vanillepulver aus Madagaskar*

35g-Glasbehälter

12813 / *BIO Bourbon Schoten aus Madagaskar*

12812 / *Bourbon Schoten aus Madagaskar*

12811 / *Schoten aus Französisch-Polynesien*

Präsentationsständer mit

Verpackungen (2 Schoten)

2233 / *Schoten aus Französisch-Polynesien*

11071 / *BIO Bourbon Schoten aus Madagaskar*



Vanillepaste

12876* / Bio Bourbon, mit Markierung - 270g

12536* / Bourbon, mit Markierung - 270g

14317* / Bourbon, mit Markierung – Karton mit 10 100g-Gläsern

*enthält Alkohol



Vanillepulver

13247 / Planifolia, Tahitensis - 40g

Aromen und Extrakte - 75ml

Mit Verpackung

13073 / BIO Bourbon Extrakt L200

13050 / Bourbon-Aroma mit Markierung L80

13047 /Natürliches BIO Bourbon-Aroma mit Markierung

Ohne Verpackung

13072 / BIO Bourbon Extrakt L200 mit Markierung

13027 / BIO Bourbon-Extrakt L80 mit Markierung





ANWENDUNG UND EMPFOHLENE DOSIERUNG

ANWENDUNG	PRODUKTE	EMPFOHLENE DOSIERUNG PRO LITER BZW. KILOGRAMM
    	 Schoten	Dosierung je nach Größe und Sorte der verwendeten Schoten anpassen.
  	 BOURBON Vanilleperle	2 bis 5 Gramm
   	 Cœur de Vanille	3 bis 5 Gramm
     	 Extrakt 400	3 bis 6 Gramm
     	 Extrakt 200	6 bis 12 Gramm
  	 BOURBON Vanillepaste	+/- 20 Gramm
  	 Vanillepulver	+/- 4 Gramm



CREMES & MOUSSE



SCHOKOLADEN



KEKSE



EISDESSERTS



JOGHURT UND
MILCHBASIERTE
DESSERTS



TEIGE



GANACHE



Auswahl für die Pâtisserie



Mit hochwertigen
Zutaten backen

Paste aus Trockenfrüchten - 1kg

- 2125 / *Natürliche Pistazienpaste*
- 2925 / *Natürliche und gefärbte Pistazienpaste*
- 2920 / *Gefärbte, gesüßte und aromatisierte Pistazienpaste*
- 2831 / *Haselnusspaste*

Extrakte (Früchte, Blumen & sonstiges) - 40g

- 3168 / *Bittermandel-Extrakt**
- 3164 / *Blutorangen-Extrakt*
- 9600 / *Mildes Zitronen-Extrakt* (auch im 400g-Format erhältlich)
- 9604 / *Lavendel-Extrakt*
- 12362 / *Yuzu-Extrakt**





Trockenfrüchte - 1kg

- 2893 / Rohe Mandeln 36/38 (14-16 mm)
- 2894 / Geschälte Mandeln 36/38 (14-16 mm)
- 2895 / Mandelblättchen
- 2937 / Mandelmehl für Macarons
- 2824 / Haselnüsse
- 2625 / Macadamianüsse
- 2626 / Pekannüsse
- 930 / Extra grün Geschälte Pistazien



Maronen



- 2667 / Maronenpaste, 60% Maronen, 40% Zucker - 1 kg
- 2784 / Maronenpüree, 85% Maronen, 14% Wasser - 875 g
- 2686 / Maronencreme, 50% Maronen, 50% Zucker - 1 kg
- 2677 / Kandierte Maronen - 1,1 kg
- 3118 / Mini kandierte Maronen für Dekoration - 1,1 kg
- 2707 / Zerbrochene kandierte Maronen - 1,1 kg

Sonstige Delikatessen

- 14335 / Kaffeearoma - 1 kg
- 895 / Nougatcreme aus Montélimar - 1 kg
- 12383 / Nougatbruch aus Montélimar - 700 g
- 2927 / Rote Pralinen - ganze Mandeln und Zucker - 1 kg



Auswahl für die Küche

Safranfäden

- 3223 / Safranfäden - Kategorie II - 10 g
- 3227 / Safranfäden - geschnitten - 1 g
- 3224 / Safranfäden - geschnitten - 10 g
- 3225 / Safranfäden - getrocknet - 1 g
- 3226 / Safranfäden - getrocknet - 10 g

Eine
anspruchsvolle
Auswahl
außergewöhnli
cher Produkte



Safranpulver

- 3219/ Safranpulver - Kategorie I - 1 g
- 3220 / Safranpulver - Kategorie I - 1 g
- 3221 / Safranpulver - Kategorie II - 10 g

Zimt, Tonkabohnen & Anis

- 2442/ Zimtstangen - Indonesien - 300 g
- 3068 / Zimtstangen - Madagaskar - 300 g
- 14411 / Zimtpulver - 400 g
- 2857 / Tonkabohnen - 200 g
- 2991 / Sternanis - 200 g



Pfeffer und Fleur de Sel

- 3045 / Weißer Pfeffer aus Penja - 250 g
- 3048 / Tellicherry-Pfeffer - 250 g
- 3049 / Rosa Beeren - 250 g
- 3050 / Nelkenpfeffer - 250 g
- 3052 / Wilder Voatsiperifery-Pfeffer - 250 g
- 2915 / Fleur de Sel - 600 g
- 2153 / Fleur de Sel mit Vanille-Pulver (Planifolia) - 600 g



Morcheln

- 2047 / Getrocknete Morcheln ohne Stiel, 3 bis 5 cm lang - 125 g

“

Wir wissen , dass jedes Rezept außergewöhnliche Zutaten verdient.

Deshalb beziehen wir sorgfältig eine breite Palette an Premium-Zutaten, von Fruchtpasten bis zu Gewürzen.

Jede bezogene Zutat wird nach einem strengen Lastenheft ausgewählt, um sowohl Ihren Anforderungen in Bezug auf das Angebot als auch auf die Qualität gerecht zu werden.

”

Ihr Vanille unsere Expertise

Ein Unternehmen, das seit 1990 auf dem Markt für natürliche Vanille etabliert ist.

Vanille-Experten, die Ihre Leidenschaft und Ihre hohen Anforderungen teilen.

Innovationen, die Sie überraschen und Ihr Talent ausdrücken lassen.

Fachkompetenz in allen Phasen der Zubereitung.

Eine konstante Qualität der Vanilleprodukte.

Reaktionsschnelle und aufmerksame Ansprechpartner.

Geeignete und nachhaltige Verpackungen.







EURO
VANILLE



Besuchen Sie uns auf
eurovanille.com

snovak@eurovanille.com
+33 (0)6 02 10 89 56



Laden Sie den Katalog
herunter.

EUROVANILLE

ROUTE DE MARESQUEL - 62870 GOUY-SAINT-ANDRE - FRANCE

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