Bourbon vanillestokken met heerlijke geur en smaak

* Bourbon vanille uit Madagascar
* Volle smaak en aroma
* 100% natuurlijk en zonder additieven

**Echte Bourbon vanille met heerlijke geur en smaak**

Deze vanillestokjes zijn van optimale kwaliteit en dat voel je, dat zie je en dat ruik je meteen. Onze Bourbon vanillestokjes uit Madagascar zijn niet uitgedroogd en dus buigzaam en ze voelen vettig aan. Ze zitten vol smaak en aroma.

**Vanillestokjes als smaakmaker**

Vanille geeft een bijzondere aromatische en subtiel zoete smaak aan desserts en zoete gerechten zoals cakes, Franse toast, vers fruit, ijs, havermout, pannenkoeken of wafels. Vanille is echter ook bijzonder en verrassend bij hartige gerechten. Probeer zelf maar eens bij kip, schaaldieren, fruit, vis, eieren, aardappelen en witloof.

**Vanille versterkt de zoete smaak**

Vanillestokken hebben de bijzondere eigenschap om de smaak van suikerhoudende producten te versterken. Je kan vanille gebruiken in zowat elk gerecht waar je kaneel zou gebruiken.

**Gebruik vanillestokjes in plaats van synthetisch vanille aroma**

Door vanillestokjes mee te laten koken of bakken in room, cake of andere gerechten krijg je een heerlijk vanille aroma. Dit is veel gezonder en aromatischer dan het toevoegen van synthetische vanille.

**Gezonde aromatische vanille**

Onze vanille van uitstekende kwaliteit heeft een sterk aroma. Aan kant-en-klare levensmiddelen wordt meestal synthetische vanille of vanilline toegevoegd. Die synthetische producten zijn veel goedkoper en daardoor van veel mindere kwaliteit. Dit proef en merk je meteen.

Versterk het aroma van je vanillestokjes door deze overlangs open te snijden. Hierdoor komt het uitermate smaakvolle merg uit het binnenste van de vanillestok vrij.

**Gebruik van hele vanillepeulen / vanillestokjes**

* Vanille is lekker in combinatie met appels, eieren, vis, ijs, meloen, melk, perziken, peren en aardbeien.
* Vanille stokjes gaan goed in combinatie met kardemom, chili, kaneel en kruidnagel.
* Je kan vanillestokjes opensnijden en het merg eruit halen om te mengen in gerechten. Hierdoor krijg je nog meer smaak en geur.
* Laat de hele vanillestok mee sudderen in melk of bij je gerecht. De vanille zal haar smaak en aroma zo afgeven.
* Vanille stokjes zijn zo krachtig en smaakvol dat je ze meer dan een keer kan gebruiken. Spoel ze na gebruik af en laat ze drogen.