



COLOMBIA VAINILLA

Vainas de Vainilla Premium – Ficha Técnica

Descripción del Producto

Vainas de vainilla curadas (Grado A) producidas bajo prácticas sostenibles de agricultura regenerativa en Colombia. Polinizadas manualmente, curadas y seleccionadas cuidadosamente para garantizar un aroma premium, flexibilidad y alto contenido de vainillina.

Especificaciones Técnicas

Parámetro	Especificación
Origen	Colombia
Grado	A (Gourmet)
Largo	>16 cm
Contenido de humedad	27%
Contenido de vainillina	1.9%
Aroma	Fuerte, con notas acarameladas y florales
Textura	Flexible, superficie aceitosa
Defectos	Sin moho, sin defectos visibles

Calidad y Sostenibilidad

- Cultivo sostenible en zonas reforestadas en el Eje Cafetero - Manizales
- Cosecha manual y curado tradicional artesanal
- Sin pesticidas. Sin aditivos sintéticos ni procesamiento artificial
- Producción trazable desde la finca hasta el producto final

Empaque y Manejo

- Empaque sellado al vacío
- Almacenamiento entre 15–20°C
- Protección contra la luz y la humedad
- Vida útil: hasta 24 meses bajo condiciones adecuadas