

“ De la gousse de vanille
à l'extrait 100% naturel “

Vanilla Bridge

Extrait personnalisé



www.vanilla-bridge.com

SARL Vanilla-Bridge. Siret 84415732100010 RCS Angers. APE1089Z TVA FR49 844157321
Villages des entrepreneurs 461 Rue Saint Léonard 49000 Angers - France.
Contact : +33 2 44 51 27 22. /+33 7 51 53 17 51. E-mail : contact@vanilla-bridge.com

HISTOIRE ET RECOMPENSES



ILS NOUS SOUTIENNENT :



LES FONDAMENTAUX DE VANILLA-BRIDGE



Une recette unique : Seulement trois ingrédients composent notre recette : gousses de vanille, support - eau et alcool de betterave française. L'extrait ainsi obtenu préserve l'arôme de la vanille. Notre méthode d'extraction est douce et respectueuse de l'environnement.

La traçabilité : C'est notre engagement . Les gousses de vanille sont suivies à chaque étape de leur processus de maturation. De la plantation à la récolte, du séchage à la mise en conditionnement, elles sont rigoureusement contrôlées. L'acheminement de Madagascar jusqu'en France se fait tout du long sous la surveillance de notre bureau-atelier. Cette rigueur assure non seulement la qualité exceptionnelle de notre vanille mais aussi une **totale transparence** sur son origine.

Le “ made in France ” : Atelier basé à Angers 49, nos produits sont labélisés *Produit en Anjou* . Ils témoignent de notre savoir-faire local et notre engagement à favoriser les circuits-courts.

Un approvisionnement stable et responsable : Nous nous engageons à assurer un approvisionnement continu en vanille. A Madagascar, nous collaborons depuis toujours avec nos paysans producteurs partenaires afin de garantir une qualité constante de nos gousses de vanille.



Du Sur-Mesure : Nous vous offrons la possibilité de choisir la catégorie de gousses qui convient au mieux à vos recettes ou bien personnaliser vos extraits en ajustant les caractéristiques sensorielles dont vous avez besoin.



Des témoignages : En travaillant avec de nombreux professionnels nous avons conquis leur confiance. Ils soulignent la qualité exceptionnelle et la compétitivité de nos produits.





Noeline RASOAMANDRARY
Fondatrice
Chercheuse, Master en Ingénierie alimentaire - DNM



Face à l'utilisation croissante d'arômes de synthèse, il est plus que jamais essentiel de rendre à la vanille son authenticité et sa noblesse. La demande grandissante de produits naturels m'a incitée à mobiliser mes compétences et mes réseaux pour créer Vanilla-Bridge, un pont entre les petits producteurs et les consommateurs, en offrant aux utilisateurs professionnels des solutions sur-mesure.

Grâce à des recherches approfondies, j'ai élaboré des recettes uniques et adaptées aux exigences du marché alimentaire. Mon ambition : démocratiser la consommation de la « vraie vanille » en toute transparence, tout en garantissant une chaîne d'approvisionnement fiable et responsable.

Noeline Rasoamandrary



SARL Vanilla-Bridge Siret 84415732100010



Villages des Entrepreneurs 461 Rue Saint Léonard 49000 Angers



+33 2 44 51 27 22



+33 7 51 53 17 51



contact@vanilla-bridge



vanilla-bridge.com



Vanilla Bridge
Extrait personnalisé