



FOOD & FRUIT TRADE COMPANY



VANILLA

**VANILLA**  
VARESCO GROUP





## VANILLA VARESCO GROUP

### PERCHÉ SCEGLIERCI

#### Prodotti selezionati

Il nostro team lavora direttamente con i coltivatori locali per produrre la vaniglia e commercializzarla in modo efficiente, seguendo le esigenze del cliente. Tutti i nostri produttori hanno una lunga esperienza nella coltivazione della vaniglia nel rispetto dei metodi tradizionali di trattamento del prodotto.

La vaniglia è sottoposta ad un continuo controllo di qualità, garantendone la tracciabilità e fornendo tutte le analisi.

**LE NOSTRE AREE GEOGRAFICHE DI PRODUZIONE SONO  
MADAGASCAR, MESSICO E INDONESIA.**





**VANILLA**  
VARESCO GROUP



## **RESPONSABILITÀ SOCIALE E ECOSOSTENIBILITÀ**

Varesco promuove interventi di cooperazione allo sviluppo in paesi tra i più poveri del mondo, svolgendo attività che si conformano agli standard internazionali in materia di diritti umani, di lavoro dignitoso, di responsabilità sociale e di tutela ambientale.

### **Varesco riconosce agli agricoltori locali un supporto economico, tecnico e di materiali.**

Attraverso le scuole di formazione viene creato un know-how che garantisca loro un livello di sussistenza autonomo e migliorativo, che gli permetta di avere un futuro delle attività agricole.

### **Varesco ha tra le sue priorità il rispetto dell'ambiente.**

Sostiene le comunità locali e crea posti di lavoro sempre con sguardo attento all'equilibrio tra uomo e natura incoraggiando uno sviluppo sostenibile, coniugando la giusta resa per l'agricoltore nel rispetto dell'ecosistema.



## VANILLA PRODUCTS



### BEANS

Tipologia BEANS	Origine	Tasso d'umidità	Imballaggio
<b>VANILLA BEANS GRADO GOURMET</b>	Papantla – Veracruz – Méx	22%-38%	Sottovuoto da: 50 gr • 100 gr • 250 gr • 500 gr • 1 kg

Tipologia BEANS	Origine	Tasso d'umidità	Imballaggio
<b>VANILLA TAHITENSIS</b>	Indonesia	Ca. 9,70%	Per maggiori informazioni contattare i nostri uffici.
<b>VANILLA PLANIFOLIA (Grade A) VANILLINA 1-1,2%</b>	Indonesia	Ca. 9,70%	Per maggiori informazioni contattare i nostri uffici.
<b>VANILLA PLANIFOLIA (Extract grade) VANILLINA 0.5%</b>	Indonesia	Ca. 9,70%	Per maggiori informazioni contattare i nostri uffici.



## VANILLA PRODUCTS



### BEANS

Tipologia BEANS	Origine	Tasso d'umidità	Imballaggio
<b>BLACK UNSPLIT VANILLA (Noire Non Fendue)</b>	Madagascar	30% +/- 5%	Imballo in carta paraffinica in sacchetto a soffietto e messo in una scatola contenente ciascuno circa 25 kg netti.
<b>RED UNSPLIT VANILLA (Rouge Non Fendue CEE)</b>	Madagascar	27% +/- 5%	Imballo in carta paraffinica in sacchetto a soffietto e messo in una scatola contenente ciascuno circa 25 kg netti.
<b>RED UNSPLIT VANILLA (Rouge Non Fendue)</b>	Madagascar	25% +/- 5%	Imballo in carta paraffinica in sacchetto a soffietto e messo in una scatola contenente ciascuno circa 25 kg netti.
<b>RED VANILLA</b>	Madagascar	14 - 16%	Imballo in carta paraffinica in sacchetto a soffietto e messo in una scatola contenente ciascuno circa 25 kg netti.
<b>BLACK SPLIT VANILLA (Noire Fendue)</b>	Madagascar	30% +/- 5%	Imballo in carta paraffinica in sacchetto a soffietto e messo in una scatola contenente ciascuno circa 25 kg netti.
<b>RED SPLIT VANILLA (Rouge Fendue CEE)</b>	Madagascar	27% +/- 5%	Imballo in carta paraffinica in sacchetto a soffietto e messo in una scatola contenente ciascuno circa 25 kg netti.
<b>RED SPLIT VANILLA (Rouge Fendue)</b>	Madagascar	25% +/- 5%	Imballo in carta paraffinica in sacchetto a soffietto e messo in una scatola contenente ciascuno circa 25 kg netti.
<b>RED VANILLA Class 1 &amp; 2</b>	Madagascar	14 - 20%	Imballo in carta paraffinica in sacchetto a soffietto e messo in una scatola contenente ciascuno circa 25 kg netti.



## VANILLA PRODUCTS



### IN POLVERE, SEMI, CHOP, CANNELLA

Tipologia	Origine	Tasso d'umidità	Imballaggio
<b>POLVERE</b>	Indonesia	9-12%	Per maggiori informazioni contattare i nostri uffici
<b>GRADE A</b>	Madagascar	Sotto 10%	Per maggiori informazioni contattare i nostri uffici
<b>GRADE C</b>	Madagascar	Sotto 10%	Per maggiori informazioni contattare i nostri uffici

Tipologia	Origine	Tasso d'umidità	Imballaggio
<b>SEMI DI VANIGLIA</b>	Madagascar	10%	Per maggiori informazioni contattare i nostri uffici

Tipologia	Origine	Tasso d'umidità	Imballaggio
<b>CHOP VANIGLIA</b>	Madagascar	18-25%	Per maggiori informazioni contattare i nostri uffici

CANNELLA	Origine	Tasso d'umidità	Imballaggio
<b>CINNAMON ZEYLANICUM</b>	Madagascar	Sotto 14%	Per maggiori informazioni contattare i nostri uffici



Via G. di Vittorio, 16  
39100 Bolzano

Tel. +39 0471 054 863  
Fax +39 0471 19 68 514

info@varescogroup.eu  
www.varescogroup.eu