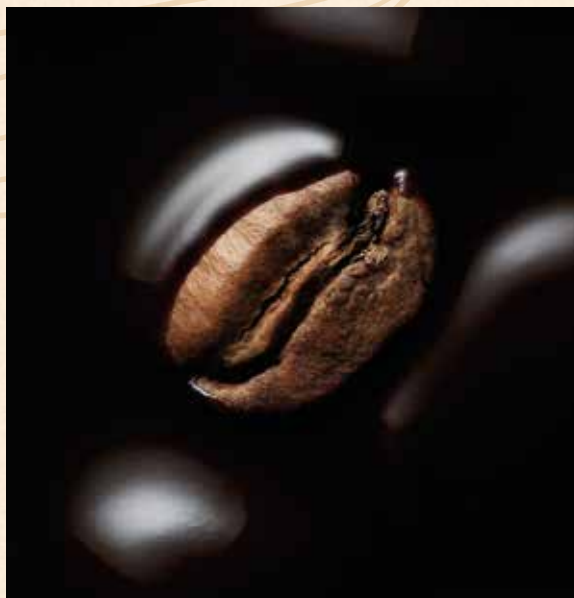


# CATALOGUE

2024



# ENTRE NOS MAINS

Mettre en lumière les femmes et les hommes qui travaillent la vanille, sur toute la chaîne de valeur, c'est la mission que nous nous sommes donnée chez Norohy. Nous agissons au quotidien pour défendre des usages de la vanille plus justes et éclairés et pour une filière plus transparente.

## NOTRE CONVICTION

*C'est en changeant dès aujourd'hui nos exigences et nos standards que nous pourrons contribuer à la pérennité de la filière !*

Notre démarche s'appuie sur 3 piliers qui guident le développement de notre gamme et nos actions :

ÉCLAIRER  
CRÉER  
RAPPROCHER



## ÉCLAIRER

**et partager les cultures & savoir-faire autour de la vanille et des autres matières naturelles aromatisantes.**

Nous souhaitons valoriser la diversité des terroirs et des profils aromatiques, en vous proposant une **gamme de vanille en gousses multi-origines**. Parce qu'il n'y a pas une mais des vanilles ! Nous avons également à cœur de mettre en lumière les terroirs originaux du café et de l'eau de fleur d'oranger, où leurs savoir-faire ancestraux font la richesse de nos produits. Pour honorer nos engagements de **transparence** et de **traçabilité**, nous misons sur la pédagogie, la connaissance du terrain et les certifications quand cela est possible, afin d'avoir un **impact positif sur l'environnement**, le développement des **communautés** locales et leur **savoir-faire** unique. Enfin, nous sommes animés par la volonté de vous apporter toujours plus **d'expertise** sur ces matières premières d'exception que sont la vanille, le café et l'eau de fleur d'oranger. Vous retrouverez notamment cette **mise en lumière de la filière** et de leurs usages dans notre guide **les Indispensables de la Vanille**.

## CRÉER

**de nouveaux standards, vous impliquer dans notre démarche de développement produit et continuer de vous inspirer.**

Notre démarche de développement produit repose sur plusieurs partis pris forts : **s'affranchir** de tout ingrédient

**superflu**, garantir une **intensité aromatique**, assurer un **coût de revient** adéquat et rester le plus **fidèle** à la signature organoleptique du produit originel. Nous travaillons également sur la création de nos produits dérivés en **co-développement** avec des clients passionnés pour valider des recettes qui apportent un réel bénéfice sur **l'usage du produit** et **les qualités organoleptiques**. Et pour continuer de vous inspirer avec des **créations originales**, nous vous partageons régulièrement des recettes réalisées en collaboration avec **les chefs pâtisseries de l'École Valrhona**.

## RAPPROCHER

**tous les acteurs, des producteurs aux consommateurs finaux, pour que chacun à son niveau contribue au rayonnement des filières.**

Au quotidien, nous multiplions les occasions de créer du lien entre les différents acteurs de la chaîne : de la mise en avant des **engagements et du travail de nos partenaires producteurs**, jusqu'aux **voyages en plantation** avec nos clients à Madagascar. Enfin, pour vous permettre de mettre en avant auprès de vos clients l'utilisation de nos vanilles dans vos créations, nous avons développé le **kit boutique**, un outil qui vous invite également à partager avec vos clients **les engagements** et la qualité des produits Norohy, pour une **vanille responsable**.

# SOMMAIRE



## 01 - LA JUSTE DOSE DE VANILLE

P.04

### Tadoka

P.06

Origine Madagascar  
& Papouasie-Nouvelle-Guinée



## 02 - NOTRE SÉLECTION DE GOUSSES

P.10

### Gousse de vanille Bio noire non fendue

P.12

Origine Madagascar

### Gousse de vanille de Tahiti

P.14

Île de Tahaa

### Gousse de vanille du Mexique

P.16

Région Veracruz / Papantla



### 03 - NOS PRODUITS DÉRIVÉS DE LA VANILLE

P.18

**Extrait de vanille Bourbon Bio  
200 G/L avec grains**

P.20

Origine Madagascar

**Pâte de gousses de vanille Bio  
400 G de gousses/KG**

P.24

Origine Madagascar

**Pâte de gousses de vanille  
550 G de gousses/KG**

P.26

Origine Papouasie-Nouvelle-Guinée

P.28

**Gousses de vanille Bourbon Bio  
en poudre**

Origine Madagascar



### 04 - L'OFFRE BOUTIQUE

P.30

**Notre offre Kit boutique**

P.32

Consignes et composition

**Nos références prêtes à vendre**

P.34

En boutique



### 05 - COLLECTION SAVEURS DU MONDE

P.36

**Pâte de grains de café Bio et Équitable**

P.38

Origine Ethiopie Moka Guji

**Eau de fleur d'oranger Bio**

P.42

Origine Tunisie Cap Bon

**Eau de rose Bio**

P.46

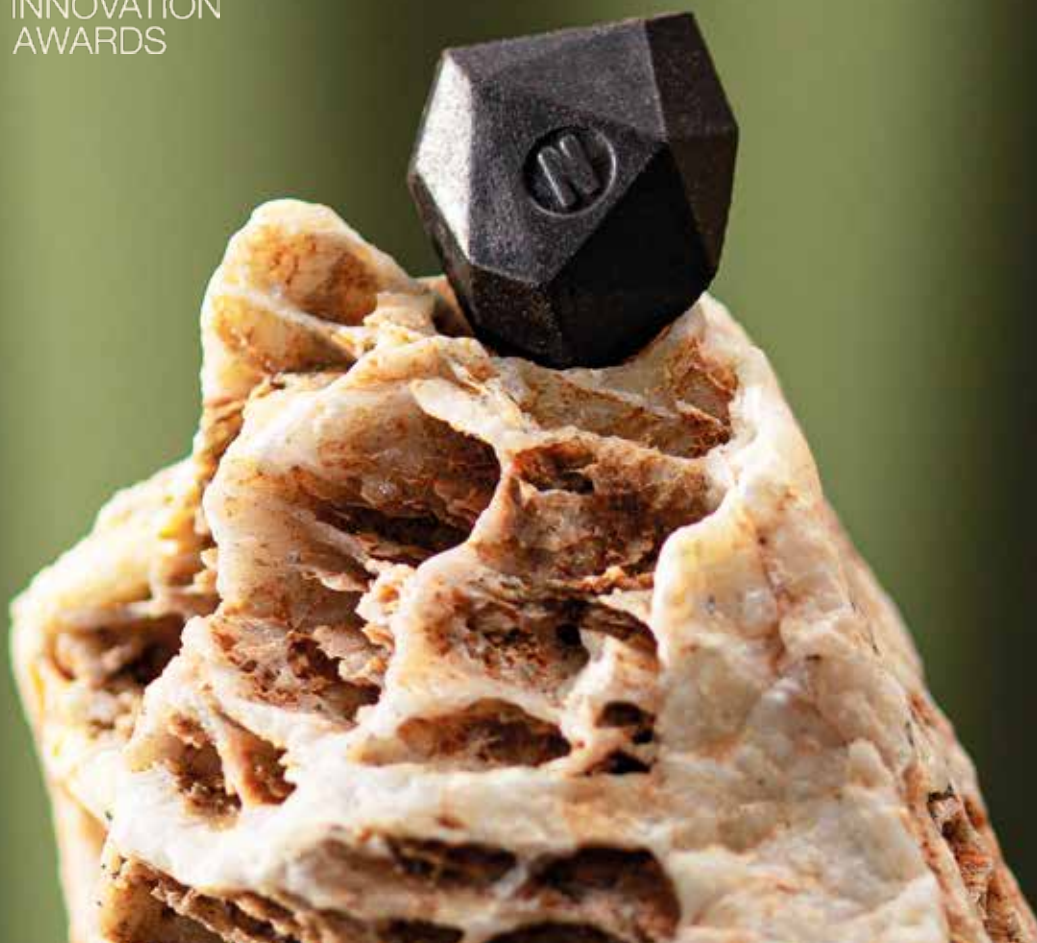
Origine Bulgarie Kazanlak

**Petits formats**

P.50

**TADOKA : LA FINESSE  
À L'ÉTAT BRUT**

**SIRH4**  
INNOVATION  
AWARDS



**Chez Norohy, nous sommes conscients des contraintes que nos clients professionnels du food service rencontrent au quotidien. C'est pourquoi nous avons créé TADOKA, la juste dose de vanille.**

*Le nom TADOKA, de [TADA] = justesse des proportions / rencontre en Malgache et [AUKA] = Facile en Papou.*

#### UNE INNOVATION DE RUPTURE

Nous venons apporter **un nouvel usage** de l'ingrédient vanille : après les formes de produits dérivés extrait, pâte ou poudre, nous inventons la vanille solide, prête à fondre ou à raper. En collaboration avec des clients passionnés de vanille, nous avons travaillé de nombreuses pistes afin de trouver **le parfait équilibre aromatique des variétés** Planifolia et Tahitensis.

Leur retour est unanime : après avoir testé le produit, ils sont séduits par **la facilité de mise en œuvre** dans les recettes, sans compromis sur le goût, et sont convaincus par la maîtrise de leur prix de revient (pas de gaspillage, dosage précis et répétable).

Cette innovation permet également à nos clients restaurateurs d'explorer des usages sur des préparations salées, là où jusqu'ici seule la gousse de vanille, le produit brut, le permettait. Nous avons également souhaité donner **une forme innovante et iconique** à cette innovation : celle d'un objet précieux qui révèle **la finesse à l'état brut**.



# TADOKA : LA JUSTE DOSE DE VANILLE

## TADOKA VANILLE C'EST ...

La juste dose de vanille : plus besoin de peser ni de mesurer.

Un concentré de vanille, sans ajout d'eau, ni de sucre, une recette clean label.

Une nouvelle expérience sensorielle avec l'alliance inédite des variétés Planifolia (Origine Madagascar) et Tahitensis (origine Papouasie-Nouvelle-Guinée)

**Grains de vanille épuisée** pour apporter du visuel aux créations


**Gousse de vanille Planifolia en poudre** (Madagascar) notes boisées



**Concentré de vanille** notes aromatiques puissantes, rondes et vanillées

**Gousse de vanille Tahitensis en poudre** (Papouasie-Nouvelle-Guinée) notes florales et anisées

**Beurre de cacao** Ingrédient liant, permet la fonte facile et rapide du produit



**NOROHY**  
**TADOKA**  
LA JUSTE DOSE DE VANILLE  
*ONE-STEP DOSING VANILLA*

VANILLE DE MADAGASCAR ET DE  
PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

- DOSAGE ULTRA FACILE  
À FONDRE OU À RÂPER
- SIGNATURE AROMATIQUE UNIQUE AVEC  
DES NOTES BOISÉES, FLOURALES ET  
ANGÉES

- VERY EASY TO DOSE  
TO MELT OR GRATE
- UNIQUE AROMATIC SIGNATURE WITH  
WOODY, FLORAL AND ANISEED NOTES

POIDS NET / NET WEIGHT : 250g / 8.8 oz

# TADOKA : LA JUSTE DOSE DE VANILLE

MADAGASCAR  
PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE



Afin de compléter **le nuancier de matières de notre gamme**, pour l'usage le plus pratique d'un produit de **qualité supérieure** et parce que mettre la vanille dans tous ses états ne nous fait pas peur ! Nous avons créé la « **Juste dose** ». Un concentré explosif de saveurs, dans une simple dose de 4 g.

**Une complexité aromatique** pour **une utilisation la plus simple**, dans tous les types de préparations.

i

## CONDITIONNEMENT

Sachet de 250 g

## CODE

41835

## CARACTÉRISTIQUES

Origine des gousses : Madagascar  
et Papouasie-Nouvelle-Guinée  
Composée de beurre de cacao 53 %, gousse  
de vanille en poudre 25 %, concentré de  
vanille, 12 %, grains de vanille épuisée

## DDM\*\*

18 mois

## CONSERVATION

À conserver dans son emballage  
d'origine fermé, dans un endroit sec  
à l'abri de la lumière et de la chaleur.

## DOSAGE

1 à 2 dose(s) par Kg  
de préparation

\*\*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication

APPORTEZ EN UN SEUL GESTE

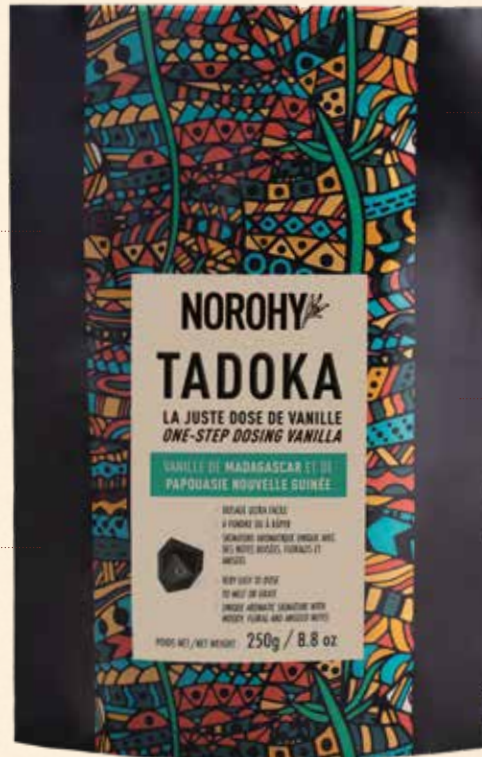
## LA JUSTE DOSE DE VANILLE AUX NOTES BOISEÉS, FLORALES ET ANISÉES



Une recette  
Clean Label



Une recette  
co-développée  
avec des chefs



Dosage ultra facile  
à fondre : 1 à 2 dose/Kg  
de préparation  
1 dose = 4 g



Origine Madagascar  
et Papouasie-Nouvelle-  
Guinée, une signature  
aromatique inédite, l'alliance  
parfaite des 2 variétés  
(Planifolia et Tahitensis)  
pour le juste équilibre  
aromatique

**SIRH+**  
INNOVATION  
AWARDS

**NOTRE SÉLECTION  
DE GOUSSES**



**Pour garantir une traçabilité optimale sur nos gousses de vanille et assurer une qualité constante toute l'année, nous avons fait le choix de sourcer au plus proche du producteur et de mettre en lumière le travail de nos partenaires locaux sur toutes les étapes de transformation.**

#### **LA RÉFÉRENCE DES VANILLES BOURBON**

Notre vanille de Madagascar est ainsi cultivée par des planteurs certifiés en agriculture biologique, dont les gousses de vanille verte proviennent des régions de Maroantsetra et Mananara, à l'Est de Madagascar. Elles sont ensuite travaillées par nos préparateurs partenaires qui, grâce à leur savoir-faire, permettent d'obtenir une complexité aromatique recherchée et une signature organoleptique exceptionnelle.

#### **L'OR NOIR DE POLYNÉSIE FRANÇAISE**

Notre vanille de Tahiti est quant à elle cultivée sur l'île de Tahaa et transformée sur l'île de Raiatea par notre préparateur partenaire. Tout comme à Madagascar, nous avons privilégié un circuit court en sourçant au plus proche du producteur, dans la même philosophie de qualité et de traçabilité.

#### **LA VANILLE ORIGINELLE**

Notre vanille du Mexique est cultivée dans la région de Papantla / Veracruz. Notre partenaire local travaille avec plus de 500 familles qui cultivent la vanille, et les accompagne pour développer un modèle de « forêts commestibles » afin de promouvoir la diversification des produits pour une agriculture durable.



# GOUSSES DE VANILLE BIO NOIRE NON FENDUE

**MADAGASCAR**  
RÉGION MAROANTSETRA / MANANARA



Notre vanille bio de Madagascar présente **un profil aromatique recherché par les plus grands chefs** : une teneur élevée en vanilline naturelle et d'intenses arômes boisés de rhum-raisin. Afin d'obtenir ce niveau de qualité aromatique, nous sélectionnons et encourageons des producteurs respectueux de l'agriculture biologique et des traditions malgaches.

Il faut en effet plus de six mois pour obtenir le niveau de qualité de ces gousses de vanille noire non fendue, **minutieusement contrôlées** à chaque étape du processus. Les bottillons sont triés par taille et ficelés par du raphia selon le savoir-faire traditionnel.



*i*

## CONDITIONNEMENT

## CODE

**16 - 23 cm**

Sachet sous-vide 125 g

Sachet sous-vide 250 g

Sachet sous-vide 2,5 Kg

31356

26521

50038



## CARACTÉRISTIQUES

Gousses de vanille BIO noire non fendue

Espèce botanique : Vanilla Planifolia

Origine Madagascar - Produit issu de l'Agriculture Biologique

Notes aromatiques principales : camphré, rhum raisin

Taux d'humidité : 32 - 38 %

Taux de vanilline  $\geq$  1,5 %

## CONSERVATION

## DDM\*

Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité

24 mois

\*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication



# GOUSSES DE VANILLE DE TAHITI

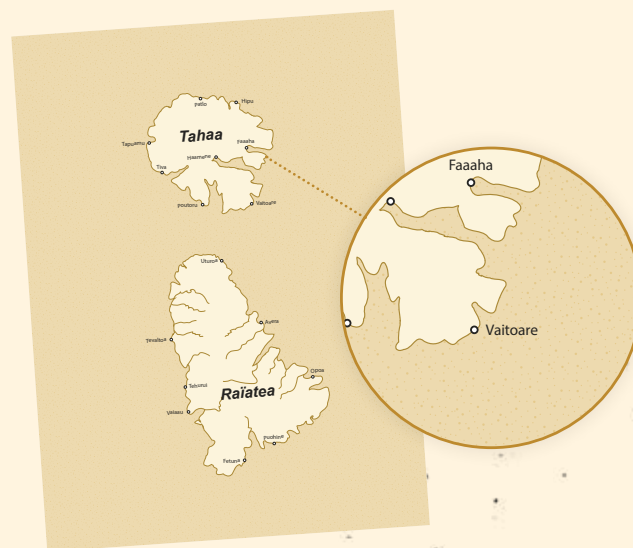
## ÎLE DE TAAHA



Notre vanille de Tahiti se compose d'un bouquet aromatique de plus de 200 molécules. Ses gousses, grasses et saturées d'arômes, **dévoilent des notes intenses** anisées, florales avec une pointe d'amande, de fève tonka et de balsamique.

Pour aller plus loin dans la découverte de cette vanille subtile, nous avons fait le choix de **vous proposer les deux principaux cultivars** sur Tahiti :

- **La variété dite « Tahiti »** : des gousses plus petites, très concentrées en arômes fleuris et anisés.
- **La variété « Haapape »** : des gousses plus longues, plus grasses et plus épaisses et des arômes légèrement plus chocolatés.



i

### CONDITIONNEMENT

### CODE

#### 14 - 17 cm

Sachet sous-vide 125 g

31972

Sachet sous-vide 250 g

31974

#### 18 - 20 cm

Sachet sous-vide 125 g

31973

Sachet sous-vide 250 g

31975



### CARACTÉRISTIQUES

Gousses de vanille de Tahiti. **Espèce botanique** : Tahitensis

**Origine** : Île de Tahaa, **Notes aromatiques principales** : anisée, florale

**Taux d'humidité** : 45 - 60 %

### CONSERVATION

### DDM\*

Dans un endroit frais et sec, à l'abri  
de la lumière et de l'humidité

24 mois

\*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication



# GOUSSES DE VANILLE NOIRE NON FENDUE

MEXIQUE RÉGION PAPANTLA / VERACRUZ



La région de Papantla, dans l'état de Veracruz, est la principale région de production de la vanille au Mexique. Son climat chaud et humide offre des conditions optimales pour la culture d'une vanille rare au profil aromatique complexe et inégalé. Le **Mexique** est également **le seul endroit au monde où l'abeille Mélipone pollinise** naturellement **la fleur de vanille**, aujourd'hui encore dans certaines régions difficiles d'accès. Nos gousses de vanille du Mexique présentent **un profil aromatique complexe et intense**, dévoilant des notes propres au terroir : **boisées, cacaotées et pruneau**.



i

## CONDITIONNEMENT

## CODE

16 - 23 cm  
Sachet sous-vide 125 g

25721

## CARACTÉRISTIQUES

Gousses de vanille noire non fendue  
Espèce botanique : *Vanilla Planifolia*  
Origine Mexique  
Notes aromatiques principales : boisé, cacaoté, pruneau

## CONSERVATION

## DDM\*

Dans un endroit frais et sec, à l'abri  
de la lumière et de l'humidité

24 mois

\*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication



**NOS PRODUITS DÉRIVÉS  
DE LA VANILLE**



**Parce que notre mission est de vous accompagner au quotidien et vous apporter toujours plus de services, nous avons conçu des produits dérivés de la vanille avec la volonté de ne garder que les ingrédients essentiels.**

---

Pour cela nous avons sélectionné des matières premières et développé des recettes qui respectent et mettent en valeur les notes aromatiques du produit originel : la gousse de vanille

#### **NOTRE GAMME DE PRODUITS DÉRIVÉS S'ARTICULE AUTOUR DE 4 RECETTES PHARES**

L'extrait de vanille Bourbon Bio : l'indispensable du labo de pâtisserie, avec un taux de vanilline garanti, pour les créations pâtisseries du quotidien. Une recette sans additif ni exhausteur de goût.

Vanifusion, la 1ère pâte de gousses de vanille : une texture facile à doser pour apporter en seul geste toute la complexité aromatique des gousses de vanille.

Les gousses de vanille en poudre Bio : une granulométrie optimale pour des applications en ganaches, en biscuiterie, ou pour révéler des notes boisées dans vos créations.

Tadoka la juste dose de vanille que vous retrouvez en page 5



# EXTRAIT DE VANILLE BOURBON BIO 200 G/L AVEC GRAINS

MADAGASCAR



La vanilline étant le composé aromatique principal de la variété planifolia à Madagascar, nous avons fait le choix d'assurer un **taux de vanilline élevé** dans notre extrait grâce à la sélection méticuleuse de nos gousses, selon un cahier des charges exigeant. Afin de garantir une **puissance aromatique constante** dans vos recettes, nous utilisons uniquement.

des gousses de vanille avec un taux de vanilline optimal. Et pour assurer une transparence sur ce taux de vanilline, nous l'indiquons sur l'étiquette. Nous nous sommes affranchis de tout colorant ou additif pour ne garder que des **ingrédients essentiels** à l'extrait de vanille : de l'extrait de vanille bio concentré et du sirop de sucre de canne bio. Enfin, et pour un rendu en application riche en marquants, nous avons fait le choix de valoriser les grains de vanille épuisée en les ajoutant à notre recette.

Utiliser **20 g d'extrait de vanille**, permet d'obtenir le même taux de vanilline qu'**une gousse de vanille entière** et de bénéficier des arômes complexes de ce produit exceptionnel. Un produit utilisable dans chacune de vos préparations et un gain de temps sans compromis sur la qualité et le rendu en application.

i

## CONDITIONNEMENT

## CODE

Bouteille de 1 Kg  
Bidon de 6 Kg

33424  
49899

## INGRÉDIENTS

## DDM\*\*

Sirop de sucre de canne\*  
Concentré de vanille\*  
Grains de vanille épuisée\*

24 mois

## CONSERVATION

## DOSAGE

À conserver dans son emballage  
d'origine fermé, dans un endroit sec  
à l'abri de la lumière et de la chaleur.  
À conserver au frais après ouverture.

20 g/Kg de masse

\* Produit issu de l'agriculture biologique

\*\* Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication

UNE RECETTE SANS COMPROMIS  
POUR DES CHEFS EXIGEANTS !



Une recette avec du sirop  
de sucre de canne BIO,  
sans caramel ni exhausteur  
de goût



Origine des gousses  
Madagascar



Bouteille en PET  
100 % recyclé  
et recyclable



Engagement  
transparence de Norohy



Gousses sélectionnées  
à maturité pour assurer  
une complexité aromatique



Fabriqué en France  
Bouteille de 1 Kg



## LE CONCEPT VANIFUSION

Lorsque vous infusez la vanille, chaque composant de la gousse joue un rôle et apporte ses propres caractéristiques aromatiques. Ensemble, ils participent à exprimer cette **complexité inimitable** pour créer une véritable harmonie des arômes.

Nous connaissons l'importance de tenir le rythme de production en labo et de maîtriser le coût des matières premières dans vos recettes. Vous accompagner au quotidien pour un usage de la vanille plus juste et éclairé fait partie de notre mission.

**En collaboration avec des pâtisseries de l'École Valrhona et des clients passionnés de vanille, nous avons travaillé pendant plusieurs mois pour développer LA recette qui réunit l'intégralité des composants de la gousse, pour en révéler toute sa complexité aromatique.**

*Une signature aromatique au plus proche de la gousse de vanille pour une aromatisation instantanée.*

### ZOOM SUR LA RECETTE

**Grains de vanille épuisés** pour apporter du visuel aux créations

**Gousse de vanille en poudre**, notes : boisées caractéristiques de la gousse



**Concentré de vanille** notes aromatiques puissantes, rondes et vanillées

**Sucre de canne** pour faciliter le dosage et la conservation



# PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO

## 400 G DE GOUSSES/KG

MADAGASCAR



### CONDITIONNEMENT

Pot de 500 g  
Seau de 5 Kg

### CODE

34283  
48768

### INGRÉDIENTS

Sirop de sucre de canne\*, concentré de vanille\*, gousses de vanille en poudre\*, grains de vanille épuisée\*, sucre de canne\*

### DDM\*

24 mois

### CONSERVATION

À conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, peut se conserver à 4°C ou à - 18°C.

### DOSAGE

5 à 12 g / Kg de masse. Retrouvez nos conseils de dosage dans vos recettes en fonction de l'intensité que vous souhaitez donner à vos créations sur notre site [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

\* Produit issu de l'agriculture biologique

\*\*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication



### Astuce de chefs :

Pour faciliter le dosage et pour une meilleure conservation, nous vous conseillons de garder le produit au froid négatif.

En un seul geste, apportez **instantanément** à vos créations le caractère délicat et intense de la vanille Bourbon de Madagascar.

APPORTEZ À VOS CRÉATIONS  
TOUTE LA COMPLEXITÉ  
DE LA VANILLE DE MADAGASCAR



La fusion de tous les composants de la gousse de vanille. Une recette sans additif ni exhausteur de goût



Une recette co-développée avec des chefs



Pot 100 % recyclable



Une texture facile à doser  
5 g de pâte = 3 g de gousses



Gousses sélectionnées Madagascar



Espèce botanique des gousses :  
Vanilla Planifolia

« En testant la pâte de gousses de vanille bio VANIFUSION de Norohy, j'ai retrouvé toute la fraîcheur et la complexité aromatique de la gousse, dans un produit facile et pratique à utiliser. »

Christophe Roussel, Chef Pâtissier à la Baule (44)



Fabriqué en France  
Pot de 500 g



# PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE

## 550 G DE GOUSSES/KG

### PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE



Afin de mettre en lumière une signature aromatique très recherchée en pâtisserie, nous avons étendu la gamme Vanfusion et développé **une nouvelle pâte de gousses de vanille Tahitensis**, d'origine Papouasie-Nouvelle-Guinée.

Cette île, connue pour sa culture tribale, son climat équatorial et sa flore luxuriante, est aussi réputée pour **sa production de vanille Tahitensis**. **Le terroir singulier** de la Papouasie-Nouvelle-Guinée confère aux gousses un profil aromatique intense et complexe, rappelant les notes typiques florales et anisées de la vanille de Tahiti.

i

#### CONDITIONNEMENT

Pot de 500 g  
Seau de 4,5 Kg

#### CODE

25705  
25716

#### INGRÉDIENTS

Sirop de sucre de canne, gousses de vanille en poudre, concentré de vanille, grains de vanille épuisée, sucre de canne

#### DDM\*

24 mois

#### CONSERVATION

À conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, peut se conserver à 4°C ou à - 18°C.

#### DOSAGE

5 à 12 g / Kg de masse. Retrouvez nos conseils de dosage dans vos recettes en fonction de l'intensité que vous souhaitez donner à vos créations sur notre site [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

\*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication



#### Astuce de chefs :

Pour faciliter le dosage et pour une meilleure conservation, nous vous conseillons de garder le produit au froid négatif.

APPORTEZ À VOS CRÉATIONS

## LE CARACTÈRE PUISSANT ET SUBTIL DE LA VANILLE TAHITENSIS



La fusion de tous les composants de la gousse de vanille. Une recette sans additif ni exhausteur de goût



Une recette co-développée avec des chefs



Pot 100 % recyclable

Fabriqué en France  
Pot de 500 g



Une texture facile à doser  
5 g de pâte = 3 g de gousses



Gousses sélectionnées  
Papouasie Nouvelle-Guinée



Espèce botanique  
des gousses :  
Vanilla Tahitensis

« Étant un adepte de la puissance aromatique des gousses Tahitensis, j'ai été séduit par la nouvelle pâte de gousses de vanille de Norohy, facile d'utilisation et riche en notes anisées et florales ! »

Baptiste Sirand, Chef Pâtissier Formateur à l'École Valrhona



# GOUSSES DE VANILLE BOURBON BIO EN POWDRE

MADAGASCAR



Afin d'exprimer toute l'intensité aromatique de la vanille Bourbon de Madagascar, nous avons sélectionné **des gousses entières bio aux notes intensément vanillées et boisées**. Notre vanille en poudre finement broyée, facile à doser, est idéale pour des applications en chocolaterie, biscuiterie ou encore viennoiserie !

i

## CONDITIONNEMENT

## CODE

Sachet de 500 g  
Sac de 15 Kg

29626  
43549

## INGRÉDIENTS

## DDM\*\*

Gousses de vanille Bourbon en poudre\*

24 mois

## CONSERVATION

## DOSAGE

À conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

3 - 6 g/Kg de préparation

\* Produit issu de l'agriculture biologique

\*\* Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication



DES GOUSSES DE VANILLE BOURBON BIO

FINEMENT BROYÉES, POUR DES NOTES  
INTENSÉMENT BOISÉES



Granulométrie  
500 microns



Sachet **recyclable**



Dosage recommandé :  
**3 - 6 g/Kg de préparation**  
1 cuillère doseuse Norohy =  
3 g de poudre



Gousses sélectionnées  
Origine Madagascar  
Traçabilité sur les gousses



**NOTRE OFFRE  
BOUTIQUE**



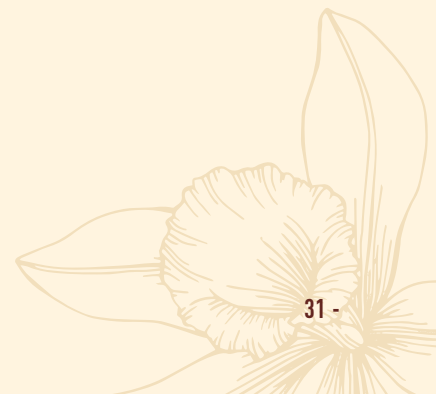
**Chez Norohy, nous pensons qu'il faut rendre la filière plus transparente pour éveiller les consciences.**

Et parce que notre mission est de créer du lien sur toute la chaîne de valeur, nous avons développé plusieurs références vous donnant l'occasion de valoriser vos créations et de mettre en avant dans votre boutique la gamme Norohy et ses engagements.

Nos kits boutique sont l'occasion idéale de mettre en avant l'utilisation des gousses de vanille de Madagascar et Tahiti dans votre labo et ainsi d'engager un vrai discours de sourceur avec vos clients !

Vous préférez opter pour des références prêtes à vendre ?

Retrouvez les gousses de Madagascar et Tahiti ainsi que l'extrait de vanille Bourbon Bio dans un format adapté aux particuliers.



# NOTRE OFFRE KIT BOUTIQUE

## COMPOSITION DU KIT



Le Kit Boutique se compose de la manière suivante : **1 présentoir** en bois, **20 tubes** à essai en verre, **20 étiquettes**, **20 fiches recettes** en cadeau pour vos clients et **1 chevalet** explicatif

i

### DESCRIPTIF

### CODE

#### Madagascar

Kit Boutique Vanille Madagascar 30212  
Réassort Kit Boutique Vanille Madagascar\* 32182

#### Tahiti

Kit Boutique Vanille Tahiti 32250  
Réassort Kit Boutique Vanille Tahiti\* 32251

### COMPOSITION DU RÉASSORT

\*20 tubes à essai, 20 étiquettes et 20 fiches recettes

Vous avez écoulé les 20 tubes de votre kit ?

Une référence « réassort » est disponible vous permettant de commander à nouveau les éléments consommables du kit.

## ET LE BIO ?

Comme vous reconditionnez vous-même la vanille Norohy, **celle-ci ne peut réglementairement plus être vendue avec la certification BIO**. En revanche, n'hésitez pas à communiquer sur le fait que vous utilisez vous-même cette vanille BIO.



## CONSIGNES D'ÉTIQUETAGE



Ajoutez l'**adresse**  
de votre établissement



Indiquez le **nombre**  
de gousses que vous  
souhaitez vendre



Reportez ici le **n° de lot**  
ainsi que la **DLUO** indiqués  
sur le sachet Norohy

## NOS RÉFÉRENCES PRÊTES-À- VENDRE EN BOUTIQUE



**VANILLE DE TAHITI  
TUBE 2 GOUSSES DANS UN ÉTUI**

**CONDITIONNEMENT**

Disponible à l'unité, ou par carton  
x 24 pièces

**CODE**

34034



**PRÉSENTOIR CARTON  
NOROHY**

**CONDITIONNEMENT**

Pour 12 étuis

**CODE**

33942

Découvrez nos vanilles gosses origine Madagascar et Tahiti dans un conditionnement adapté à la revente dans votre boutique. La vanille des chefs accessible pour vos clients en format prêt-à-vendre !



**EXTRAIT DE VANILLE  
BOURBON BIO**

**CONDITIONNEMENT**

Disponible à l'unité, ou par carton  
x 20 pièces

**CODE**

48430



**VANILLE BIO DE MADAGASCAR  
TUBE 3 GOUSSES DANS UN ÉTUI**

**CONDITIONNEMENT**

Disponible à l'unité, ou par carton  
x 24 pièces

**CODE**

32864



**PRÉSENTOIR MULTI-PRODUITS  
NOROHY**

**CONDITIONNEMENT**

Pour 12 produits (pour étuis  
de gosses et/ou facons d'extrait)

**CODE**

11934

# LES INDISPENSABLES DE LA VANILLE

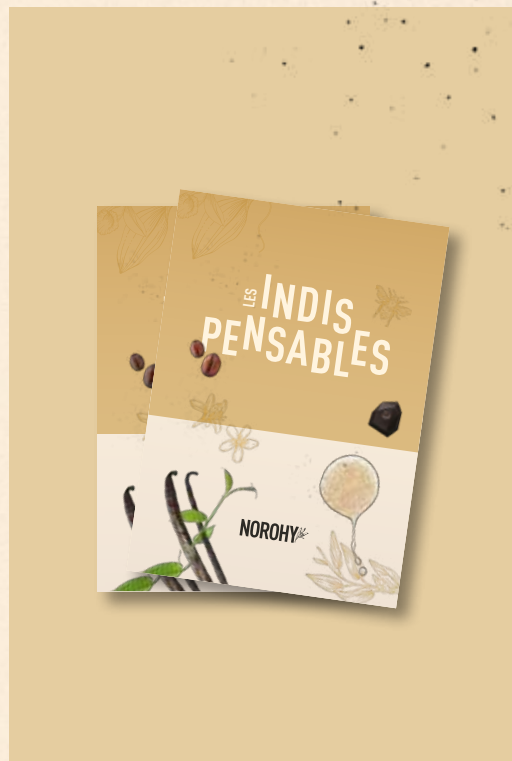
## Envie de devenir incollable sur la vanille ?

Demandez le guide des Indispensables de la Vanille à votre contact commercial. Nous voulons aller plus loin dans l'utilisation de la vanille dans votre labo, en vous partageant nos constats et astuces pour une approche précise, juste et éclairée de l'usage de la vanille en pâtisserie.

Bientôt, vous retrouverez ce guide incluant la filière et les usages du café et de l'eau de fleur d'oranger. Restez connectés !

### DANS CE GUIDE

*Nous avons souhaité tout d'abord vous partager les notions qui nous paraissent indispensables sur la vanille, depuis l'orchidée qui donnera naissance au fruit, jusqu'à la gousse préparée selon des méthodes ancestrales.*



# COLLECTION **SAVEURS DU MONDE**





Depuis notre création, nous avons tissé des liens étroits avec nos clients en échangeant régulièrement avec eux pour mieux connaître leurs attentes, leurs problématiques, avec la volonté :

- De mettre en lumière des territoires, des origines qui font la richesse de nos produits.
- D'offrir un goût le plus fidèle possible au produit brut.
- De secouer les standards actuels du marché.
- D'apporter une vision pragmatique pour offrir toujours plus de services.

**Et on s'est dit que ce qu'on avait réussi à faire sur la vanille pouvait être étendu sur d'autres catégories de matières naturelles aromatisantes, toujours dans la même philosophie de développement produits. C'est pourquoi nous avons créé la collection Saveurs du monde, avec 2 premières références : la pâte de grains de café et l'eau de fleur d'oranger.**



# PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO ET ÉQUITABLE 100 % ARABICA 700 G DE GRAINS/KG

ÉTHIOPIE MOKA GUJI



Pays de la corne d'Afrique connu pour ses plateaux en haute altitude favorisant la culture des caféiers, l'Éthiopie est surnommée **le berceau du café**, notamment dans la région d'Oromia qui cultive l'**arabica** depuis le XII<sup>e</sup> siècle selon des méthodes traditionnelles.

Pour réaliser notre pâte de grains de café, nous avons joué sur de nombreux paramètres dans le but de retranscrire **la complexité aromatique d'une infusion de grains**

**de café.** Afin de maximiser le potentiel aromatique en application, Norohy suit **un procédé de fabrication soigneusement élaboré** à partir de cerises de café sélectionnées dans la région d'Oromia, plus précisément sur le **terroir de Guji**, reconnu pour **ses notes aromatiques fruitées et florales**. Ces cerises de café sont ensuite séchées pour obtenir **un café dit naturel**.

La pâte de café bio 100 % Arabica de Norohy apportera instantanément un goût intense de café grillé et fruité à vos créations tout en apportant l'équilibre idéal entre amertume et acidité grâce à une torréfaction optimale.

i

## CONDITIONNEMENT

Pot de 500 g

## CODE

41822

## INGRÉDIENTS

Grains de café (70 %), huile de tournesol

## DDM\*

12 mois

## CONSERVATION

À conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, peut se conserver à 4°C pendant 3 mois

## DOSAGE

20 à 40 g par Kg de préparation. Plus d'informations et de recettes sur [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

\*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication





APPORTEZ À VOS CRÉATIONS

## LE CARACTÈRE FRUITÉ ET GRILLÉ DU CAFÉ 100 % ARABICA VARIÉTÉ MOKA GUJI



**Une recette Clean Label**  
sans additifs ni exhausteur  
de goût



**Une recette  
co-développée**  
avec des chefs



**Pot 500 g en PET**  
100 % recyclé et recyclable



**Une texture facile  
à doser 20 à 40 g/Kg**



**Grains de café sélectionnés  
sur un territoire spécifique**  
Moka Guji, Éthiopie



**Certification biologique  
et commerce équitable**

Le Symbole des Producteurs Paysans  
garantit un commerce équitable  
exclusivement centré  
sur la petite agriculture paysane

# EAU DE FLEUR D'ORANGER BIO

TUNISIE CAP BON



Propice à la culture des argumes grâce à son climat doux et tempéré, la richesse de son sol et le dynamisme des hommes qui travaillent, la région du Cap Bon fût **historiquement choisie pour l'implantation des bigaradiers.**

La distillation de l'eau de fleur d'oranger, produit emblématique de la région, représente un **savoir-faire** ancestral et artisanal qui se transmet de **générations en générations.**

**Certifiée Bio** et avec **une teneur en essence garantie** à l'embouteillage, l'eau de fleurs d'oranger Norohy aromatisera instantanément vos créations en libérant **des notes subtiles d'agrumes et de fleurs blanches**, le parfum de sa terre d'origine en Tunisie.

i

## CONDITIONNEMENT

Bouteille de 750 g = 750 mL

## CODE

41837

## INGRÉDIENTS

Eau de fleur d'oranger\*, acidifiant :  
acide citrique (E330)

## DDM\*\*

12 mois

## CONSERVATION

A conserver dans son emballage d'origine  
fermé, de préférence à 4°C pour  
une meilleure conservation des arômes,  
maximum à 18°C, à l'abri de la lumière.  
Après ouverture, peut se conserver 3 mois  
à 4°C.

## DOSAGE

20 à 40 g par Kg de  
préparation.  
Plus d'informations et de  
recettes sur [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

\*Produit issu de l'agriculture biologique.

\*\*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication.





## DES FLEURS DE BIGARADIER BIO

### MÉTICULEUSEMENT DISTILLÉES POUR DES NOTES D'AGRUMES ET DE FLEURS BLANCHES



**Eau de fleurs d'oranger sélectionnées**, un procédé de fabrication spécifique pour assurer un potentiel aromatique en application



**Dosage recommandé**  
20 à 40 g/Kg



**Bouteille de 750 mL en RPET**  
100 % recyclé et recyclable



**Teneur en essence garantie**  
à l'embouteillage



**Fleurs d'oranger Bio,**  
sélectionnées sur la région  
de Cap Bon en Tunisie



# EAU DE FLEUR DE ROSE BIO

BULGARIE KAZANLAK



# NOUVEAUTÉ

Au cœur de la **Vallée des Roses, en Bulgarie**, ces fleurs sont cultivées **en biodynamie et récoltées méticuleusement à la main**.

La distillation est un procédé d'extraction des arômes délicats des fleurs fraîches pour les transférer dans l'eau florale. Ce procédé traditionnel permet d'aromatiser **instantanément et naturellement** vos plats, pâtisseries, glaces et chocolats.

L'eau de rose est idéale pour **parfumer vos recettes** de notes de fleurs fraîches avec une pointe de zeste ! Macarons, yaourts, flans, mousses et ganaches invitent ainsi à un charmant voyage sensoriel...

*i*

## CONDITIONNEMENT

Bouteille de 750 ml

## CODE

44548

## INGRÉDIENTS

Eau de rose\*, acidifiant :  
acide citrique (E330)

## DDM\*\*

12 mois

## CONSERVATION

A conserver dans son emballage d'origine fermé, de préférence à 4°C pour une meilleure conservation des arômes, maximum à 18°C, à l'abri de la lumière. Après ouverture, peut se conserver 3 mois à 4°C.

## DOSAGE

30 à 50 g par Kg de préparation.  
Plus d'informations et de recettes sur [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

\*Produit issu de l'agriculture biologique.

\*\*Date de Durabilité Minimale à compter de la date de fabrication.

# Розова Вода





DES ROSES DE DAMAS BIO

MÉTICULEUSEMENT DISTILLÉES  
POUR NOTES DE FLEURS FRAÎCHES LÉGÈREMENT ZESTÉES



**Une double distillation**

spécifique pour assurer un potentiel aromatique en application



**Dosage recommandé**

30 à 50 g/kg de préparation



**Bouteille de 750 ml**

en RPET 100 % recyclé et recyclable



**Teneur en essence garantie**  
à l'embouteillage



**Roses de Damas**  
cueillies à la main sur la région  
de Kazanlak en Bulgarie



Certifiée **biologique**

## PETITS FORMATS



## NOUVEAUTÉ



### EXTRAIT DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR

**CONDITIONNEMENT**

**CODE**

Bouteille de 225 ml

44774



### EAU DE FLEUR D'ORANGER BIO

**CONDITIONNEMENT**

**CODE**

Bouteille de 225 ml

44773



### EAU DE ROSE BIO

**CONDITIONNEMENT**

**CODE**

Bouteille de 225 ml

44540



### GOUSSES DE VANILLE BIO EN POUDRE

**CONDITIONNEMENT**

**CODE**

Pot de 100 g

44908



### PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO

**CONDITIONNEMENT**

**CODE**

Pot de 100 g

44996









# NOROHY

Retrouvez nos produits  
et recettes exclusives  
sur notre site [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

Partagez vos créations  
sur Instagram avec le [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille)



  
VALRHONA  
SELECTION

[www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr) — Service client : [scvalrhona@valrhona.fr](mailto:scvalrhona@valrhona.fr) — +33 (0)4 75 09 26 38 —   [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille) — [www.norohy.com](http://www.norohy.com)