

# Bourbon-vanilje malt

Bourbon-vanilje malt

6895

[Naturata AG \(Tyskland\);](#)

100% ekte, malt vaniljestang, økologisk dyrket.

*Ekte vanilje – vaniljestang – er frøkapselen fra en ganske unnseelig hvit orkidé, Vanilla planifolia, en viltvoksende, klatrende plante som opprinnelig stammer fra utkanten av de tropiske skoger i Mexico. I dag dyrkes 80 prosent av hele verdens ekte vanilje på øyene Madagaskar og Komorene. Naturata henter også sin økologisk dyrkede, ekte bourbon-vanilje fra øya Madagaskar.*

## Innhold:

100% ekte Bourbon-vanilje, malt til vaniljepulver.

Opprinnelsessted: Madagaskar. Vaniljen er dyrket økologisk og smaken er veldig god.

## Bruksveiledning:

Bourbon vaniljepulver passer ypperlig som smakstilsetning i både kaker, desserter, søte sauser, fruktsupper og er selvsagt også velegnet i hjemmelaget is.

I tillegg kan vanilje også brukes i andre matretter – både kjøtt og fisk kan krydres med litt vanilje før steking eller koking, og vanilje kan også være et spennende innslag i tomatsaus og andre sauser eller dressinger.

## Litt mer om vanilje

Vaniljestang er en 15-25 cm lang, tørket, svart frøkapsel fra en klatrende orkidé. Frøkapselen er resultatet av vaniljeplantens mildt sagt snodige kjønsliv. Den er nemlig helt avhengig av menneskers grønne fingre for å kunne formere seg. Tidligere var det muligens spesielle kolibrier eller insekter som sørget for pollineringen i vaniljens hjemland Mexico, men de er nå utdødd. Følgen er at vaniljedyrkerne både i Mexico og i andre land må trå til med kunstig befruktning, blomst for blomst. Det må skje akkurat når knoppene har åpnet seg om morgenen den ene dagen i året vaniljeblosten blomstrer.

Etter 4–9 måneder kan de aspargeslignende frøkaplene høstes. De er da grønne og har lite aroma når den høstes. Det er under tørkeprosessen, etter at kapslene gjæres, forvelles og soltørkes, at den spesielle duften og smaken oppstår.

Smaken av vanilje kommer først frem etter en møysommelig og lang prosess med gjæring og tørking. Opptil et halvt år kan det ta før vaniljestengene har fått sin mørkebrune farge og

ettertraktede smak. Så det er ikke til å undres over at vanilje er verdens nest dyreste krydder, bare slått av safran.

Navnet vanilje stammer for øvrig fra det spanske ordet for liten balje, vainilla.  
[Vanilla planifolia](#)



10 gram  
Nei