



PRODUCTO: VAINILLA PLANIFOLIA BENEFICIADA MEXICANA. MEXICAN VANILLA BEANS

NOMBRE CIENTIFICO: VAINILLA PLANIFOLIA JACKS EX ANREWS.

ORIGEN: PAPANTLA, VERACUZ, MÉXICO.

CALIDADES: EXTRA, SUPERIOR, SELECTA, SUPERIOR RAJADA, ESTÁNDAR, ORDINARIA

CARACTERISTICAS:

EXTRA Y SUPERIOR: VAINAS BIEN BENEFICIADAS FRUTO ENTERO SIN CORTES EN LAS PUNTAS. CON BUENA FLEXIBILIDAD Y BRILLO. AROMATICA CARACTERÍSTICO FIRME Y LIMPIO. COLOR NEGRO- ACHOCOLATADO SIN FILAMENTOS ROJIZOS. TAMAÑO DE LAS VAINAS MEDIANAS 12 A 19.9 CM. GORUMETS DE 20 CM EN ADELANTE.

SELECCIÓN ESPECIAL: VAINAS BIEN BENEFICIADAS FRUTO ENTERO, SIN CORTES, COLOR NEGRO ACHOCOLATADO CON POCOS FILAMENTOS ROJIZOS, FLEXIBLE, BRILLANTE, LUSTROSA, BUEN AROMA. TAMAÑO DE LAS VAINAS DE 12 A 20.0 CM.

ESTANDAR ENTERA O RAJADA: VAINAS DE VAINILLA, BIEN BENEFICIADA, ENTERAS O RAJADAS CON FILAMENTOS ROJIZOS, AROMA LIMPIO CARACTERÍSTICO, CAFÉ CON FILAMENTOS ROJIZOS, MENOR FLEXIBILIDAD, BRILLO Y LUSTICIDAD, TAMAÑO DE LAS VAINAS DE 12 A 20 CM.

ORDINARIA: VAINAS DE VAINILLA EN CORTES O ENTRA MENORES DE 10 CM. CON FILAMENTOS ROJIZOS POCA FLEXIBILIDAD Y BRILLO, AROMA LIMPIO CARACTERISTICO

CADUCIDAD: CONSUMO PREFERENTE TRES AÑOS. SIN FECHA DE CADUCIDAD.

EMPAQUE: EN BOLSAS AL VACÍO DE 1 KG. NETO.

ALMACENAMIENTO: LUGAR FRESCO Y SECO SIN CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA AL DESEMPACAR REQUIERE REFRIGERACIÓN O TAMBIEN SE PUEDE GUARDAR EN UN FRASCO DE VÍDRIO LIMPIO Y SECO HERMETICAMENTE CERRADO.

A T E N T A M E N T E

Biol. Carlos Hernández Rolón
Técnico Encargado.
Beneficio de Vainilla
Papantla, Veracruz, México.