

*Un savoir-faire de la vanille*  
**SAINTE LUCIE**  
**EXCELLENCE**  
*au service des professionnels*

*Entreprise familiale française, Sainte Lucie source, transforme et commercialise une gamme d'aides culinaires sucrées ainsi qu'une large offre autour de la vanille. C'est sous la marque Sainte Lucie Excellence que l'entreprise offre une gamme de produits dédiés au circuit RHD : professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie. Focus sur la gamme vanille dont la marque dispose un savoir-faire historique.*

## *La gamme vanille : l'offre signature de Sainte Lucie Excellence*

Pionnière dans l'importation des gousses de vanille en provenance de Madagascar, Sainte Lucie est la première entreprise dans les années 50 à élaborer une gamme d'aides à la pâtisserie autour de cette épice. Sainte Lucie Excellence met ainsi quotidiennement son savoir-faire et son expérience en œuvre pour fournir les meilleurs produits estampillés « Vanille Bourbon de Madagascar ».

Arômes, extraits, gousses, poudres ou sucres, Sainte Lucie Excellence décline la vanille sous toutes ses formes.



## Les extraits de vanille



L'extrait de vanille est composé d'une préparation aromatique naturelle 100% extraite des gousses de vanille. Sainte Lucie Excellence propose des extraits de vanille de différentes équivalences, allant de 150g à 400g de gousses/kg.

Information produit : Flacon de 500ml / 1l. Existe avec graines, flacon de 500ml



### Conseil de pro

L'extrait s'ajoute autant que possible à froid ou à basse température en fin de préparation mais il peut aussi être chauffé si nécessaire. Il faut alors l'incorporer avant vos cuissons avec un dosage légèrement supérieur pour compenser les pertes aromatiques liées à la hausse de température.



## Les arômes naturels

Les arômes alimentaires sont idéaux pour parfumer les préparations. Sainte Lucie Excellence propose différents arômes afin de garantir la réussite de chaque réalisation sucrée.



Les arômes naturels de vanille proviennent à 95% au moins d'extraits liquides de vanille additionnés de 5% au maximum de substances aromatisantes naturelles issues d'autres sources et permettant d'accentuer une caractéristique organoleptique de l'arôme : note anisée, boisée, rondeur

Information produit : Flacon de 500ml / 1l.

Les arômes naturels contiennent de la vanilline naturelle issue d'autres sources que la vanille, comme le riz ou la betterave, qui reproduit sa composition aromatique. Intense en goût, elle rappelle la puissance d'un extrait de vanille 200 (g/l)

Information produit : Flacon de 1l.



### Conseil de pro

Pour compenser les pertes de saveurs liées à la cuisson, pensez à adopter un dosage légèrement supérieur.



## Les gousses de vanille

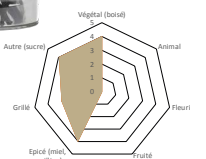
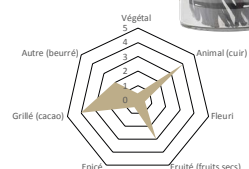
Sainte Lucie Excellence sélectionne avec soin ses gousses de vanille de qualité gourmet. Provenant de différentes origines, elles ont des typicités marquées et des profils aromatiques différents.

Sainte Lucie Excellence propose des gousses de vanille Bourbon, une appellation contrôlée et officielle qui s'applique aux gousses de vanilla planifolia provenant de Madagascar, des Comores, de la Réunion et de Mayotte. Les vanilles Bourbon proposées par Sainte Lucie Excellence proviennent exclusivement de Madagascar.

Information produit : Pot de 50g / 100g / 250g / 50 gousses / 1 kg

Sainte Lucie Excellence propose également d'autres variétés comme la vanilla tahitensis, d'origine Tahiti ou Papouasie Nouvelle Guinée.

Information produit : Pot de 50g



### Conseil de pro

Infuser à chaud pour libérer au maximum les arômes. Éviter de porter à ébullition.

## Les vanilles en poudre



Issue de gousses de vanille bourbon broyées provenant principalement de Madagascar, la vanille poudre apporte l'aromatization et les marquants de la gousse de vanille. Elle est plus facilement dosable et plus simple d'utilisation, puisqu'elle ne nécessite aucun travail de préparation.

Information produits :

Vanille Bourbon poudre pure, pot de 100g

Vanille Bourbon poudre sucrée, pot de 240g

## Les sucres vanillés



Les sucres vanillés sont obtenus par un mélange de sucre et d'extrait de vanille liquide. La quantité de vanille mise en œuvre est de 4g pour 100g de sucre.

Information produit :

Sucre Vanillé Bourbon, pot de 830g / sachet de 7,5g

## La pâte de vanille



Épaisse, la pâte de vanille permet d'incorporer une saveur aux préparations sans les rendre liquides. La forte concentration en graines de vanille présente dans la pâte de vanille apporte un résultat identique à la gousse de vanille.

Information produit : Pot de 1kg



### Conseil de pro

Diminuer la quantité de sucre de votre préparation en retirant en tant pour tant la quantité ajoutée de pâte de vanille.



## A propos de Sainte Lucie

Sainte Lucie est l'un des principaux acteurs des épices et des aides aux desserts en France. Elle s'impose à la fois sur le marché de la grande consommation et celui des professionnels de l'hôtellerie / restauration. Depuis sa création en 1885 où elle importait vanilles, poivres, girofles et épices diverses en provenance de l'île de Madagascar, l'entreprise familiale française n'a cessé d'innover. Elle propose aujourd'hui une large gamme de produits gourmands à travers son portefeuille de quatre marques : Sainte Lucie, Sainte Lucie Excellence, La Maison du Thé et Ancel. Entreprise engagée dans une démarche responsable, Sainte Lucie cultive ses valeurs à travers plusieurs certifications pour lesquelles elle obtient d'excellentes notes : PME+ (Le label RSE des PME indépendantes, engagées dans une démarche de progrès pour l'humain, l'emploi et l'environnement), IFS Food (International Food Standard et AB+ (agriculture biologique)

Contact : Versa RP

Oanh Lecomte | +33 (0)1 39 53 00 02 | oanh@versa-rp.fr

Clémence Bodinier | +33 (0)1 39 53 00 02 | clemence@versa-rp.fr

