



ILANGA  
— NATURE —

# MAISON VANILLE

---

# AU CŒUR DE NOTRE HISTOIRE

DEPUIS • 2017



**Chez Ilanga Nature, chaque produit raconte une histoire.** Tout a commencé avec Olivier Laurent, un explorateur passionné par la nature et le savoir-faire authentique. Ses voyages l'ont conduit à rencontrer des producteurs engagés et à découvrir des trésors culinaires d'exception, souvent encore méconnus du monde.

Sa mission : **partager ces produits exceptionnels tout en respectant les hommes et la terre.** Aujourd'hui, Nathan et Naya perpétuent cette philosophie familiale, en continuant à développer la marque tout en préservant ses valeurs d'authenticité et de qualité. Ensemble, ils accompagnent la croissance d'Ilanga Nature, sans jamais perdre de vue l'essentiel : **le respect de la nature, le soutien aux producteurs et la passion des produits purs et authentiques.**

« Chaque gousse de vanille, chaque pot de miel et chaque épice est un fragment de paysage, une rencontre et une histoire, vous invitant à un voyage sensoriel unique et immersif. »

*Olivier Laurent*

# LA VANILLE ET SES ORIGINES

## L'EXCELLENCE DE MADAGASCAR



**Épice rare et complexe, la vanille est le fruit délicat d'une orchidée.** Son arôme subtil et sa douceur naturelle résultent d'un travail artisanal minutieux : **chaque gousse est récoltée à la main, lentement séchée au soleil, puis soigneusement triée.**

Le processus d'affinage, qui peut durer plusieurs mois, permet à la vanille de développer toute sa richesse aromatique : **un équilibre parfait entre des notes douces, florales et boisées, révélant une profondeur incomparable.**

**La vanille Bourbon, emblématique de Madagascar, se distingue par sa forte teneur en vanilline.** Elle offre un parfum floral et gourmand, une texture charnue, souple et tendre, ainsi qu'une présence inoubliable en bouche.

Nos gousses proviennent de producteurs accompagnés et préfinancés par Ilanga Nature. Chaque vanille Bourbon gourmet est rigoureusement sélectionnée pour sa qualité supérieure, sa richesse en vanilline et son élégance naturelle. **Elle est pensée pour sublimer toutes vos créations, du dessert le plus raffiné à la recette la plus simple, avec l'excellence et la pureté qui signent l'empreinte d'Ilanga Nature.**



# AGRICULTURE RESPONSABLE ET ÉTHIQUE

Ilanga Nature s'engage pour **la reforestation et la protection des forêts primaires**. Nous œuvrons également pour **une économie responsable**, où chaque acteur de la chaîne d'approvisionnement est **rémunéré justement**, dans une **relation gagnant-gagnant avec nos fournisseurs**.



**Formation et accompagnement  
des agriculteurs.**



**Reforestation de l'île.**



**Garantie d'achat de leur production  
à un prix stable et rémunérateur.**







**GOUSSES**  
DE VANILLE

---





## GOUSSES DE VANILLE BOURBON PLANIFOLIA « GOURMET »

*« Une sélection d'exception pour un voyage culinaire incomparable »*

La vanille de Madagascar, surnommée « l'or noir » de l'océan Indien, est un ingrédient d'exception prisé des pâtissiers du monde entier. Ses notes riches de caramel, de miel et de cacao subliment crèmes, gâteaux et desserts glacés, apportant élégance et raffinement à chaque création. Son arôme puissant et sa qualité constante en font un incontournable de la pâtisserie.

Nos gousses de vanille sont cultivées par des producteurs préfinancés par Ilanga Nature.

### CONDITIONNEMENT



3 gousses  
10 gousse



100 g  
250 g  
500 g  
1kg  
5kg  
20kg



## GOUSSES DE VANILLE "POMPONA"

*«Une gousse magnifique et captivante»*

La vanille Pompona, plus épaisse et charnue que la vanille Planifolia, est surnommée « vanille banane » en raison de sa taille impressionnante. Son profil aromatique complexe et raffiné associe douceur et amertume, avec des notes de vanilline, de coumarine, de chocolat, de fruits et de caramel. Plus rare à Madagascar, elle pousse dans des régions humides et tropicales, rendant sa culture exigeante et son goût unique.

**Idéale pour les infusions, les préparations pâtisseries et les plats salés, la vanille Pompona apporte une touche d'élégance à vos créations.**

### CONDITIONNEMENT



100 g  
250 g  
500 g  
1kg



## GOUSSES DE VANILLE "GOURMET"

« La remarquable essence de l'Ouganda »

**La vanille s'accorde harmonieusement avec le chocolat, la cannelle, les fruits exotiques, les agrumes et les fruits secs.** Aux reflets cuivrés, ses gousses dévoilent des notes boisées et épicées, enrichies de nuances de caramel et de chocolat. La vanille d'Ouganda est également un incontournable pour les véritables amateurs de vanille.



### CONDITIONNEMENT



100 g  
250 g  
500 g  
1kg



## GOUSSES DE VANILLE "TAHITENSIS"

*« La plus fine des vanilles tahitiennes »*

**La vanille tahitienne, trésor rare et raffiné sélectionné par LA VANILLE DU PACIFIQUE, séduit par son parfum intense et sa texture veloutée.** Ses gousses charnues dévoilent un bouquet aromatique unique, aux notes florales et fruitées, légèrement anisées, avec des touches de prune et de chocolat. Élaborée artisanalement pour garantir une qualité optimale, elle apporte une touche d'exotisme et de sophistication à vos créations culinaires.

### CONDITIONNEMENT



100 g  
250 g  
500 g  
1kg







**DÉRIVÉS**  
DE VANILLE

---



# EXTRAITS DE VANILLE

## PRODUITS À PARTIR DE GOUSSES DE VANILLE



*«Une concentration de saveurs pour une expérience sensorielle incomparable»*

Découvrez un extrait hydroalcoolique de gousses de vanille Bourbon de Madagascar, dont l'alcool est entièrement évaporé, associé à du sirop de glucose et/ou du sucre inverti. **Son intensité aromatique révèle les notes caractéristiques de la *Vanilla planifolia*, aux nuances boisées, gourmandes et chocolatées. Facile à utiliser et à doser, il sublime toutes vos créations, sucrées ou salées, chaudes ou froides.**

### Deux concentrations :

- Extrait 200 g/L, élaboré à partir de 200 grammes de gousses par litre d'extrait
- Extrait 400 g/L, élaboré à partir de 400 grammes de gousses par litre d'extrait

### CONDITIONNEMENT



30 ml  
125 ml  
1 L  
10 L



# PERLES DE VANILLE

PRODUITS À PARTIR DE GOUSSES DE VANILLE



*«Une intensité aromatique remarquable»*

**L'expérience la plus innovante et luxueuse.** Nos perles de vanille, petites sphères noires au cœur aromatique, éclatent en bouche et apportent une touche spectaculaire à vos créations sucrées ou salées. **Elles séduisent les palais gourmets et subliment les présentations les plus élégantes.**



## CONDITIONNEMENT



100 g  
250 g  
1 Kg

# POUDRE DE VANILLE

PRODUITS À PARTIR DE GOUSSES DE VANILLE

*« Facile à utiliser. longue conservation »*

La poudre de vanille est obtenue grâce à un broyage minutieux de gousses séchées, donnant naissance à un concentré aromatique pur. Elle est généralement produite à partir de gousses de vanille concassées, ce qui la rend particulièrement pratique à l'usage.



## CONDITIONNEMENT



15g



100 g  
250 g  
500 g  
1kg



# PÂTE DE VANILLE

PRODUITS À PARTIR DE GOUSSES DE VANILLE



*«Un arôme profond et caractéristique»*

Élaborée à partir d'un mélange délicat de gousses de vanille de haute qualité et d'extraits naturels de vanille, cette pâte se distingue par sa texture lisse et homogène. Elle est idéale pour les préparations denses, gélifiées ou compactes lorsque l'on souhaite intensifier la saveur vanillée.



## CONDITIONNEMENT



250 g  
1 Kg

# Contactez-nous

---

Pour toute demande générale ou information sur nos produits :  
**[contact@ilanga-nature.com](mailto:contact@ilanga-nature.com)**

Pour les demandes de partenariat :  
**[cm@ilanga-nature.com](mailto:cm@ilanga-nature.com)**



14, Nicolas Darche, Mariembourg  
BELGIQUE  
**+32 60 45 64 38**



Lot VF 31 Antokontanitsara Fitroafana Talatamaty, Antananarivo,  
MADAGASCAR  
**+261 32 07 223 54**

