NOROHY

- UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA -



CATÁLOGO
2025



ENTRE NUESTRAS MANOS

Destacar las mujeres y hombres que trabajan la vainilla en toda la cadena de valor es la misión que nos hemos impuesto en NOROHY. Trabajamos cada día para defender usos de la vainilla más justos y claros y para un sector más transparente. Nuestro proceso se apoya en 3 pilares que guían el desarrollo de nuestra gama y nuestras acciones:

NUESTRA CONVICCIÓN

Cambiando desde ya nuestras exigencias y nuestros estándares podremos contribuir a la perpetuidad del sector.

ESCLARECER

« y compartir los cultivos y el saber hacer en torno a la vainilla y otros aromatizantes naturales. Queremos valorizar la diversidad de las regiones y de los perfiles aromáticos proponiendo una gama de vainilla en vaina de orígenes múltiples. ¡Porque no hay una sola vainilla, sino muchas! También queremos poner el foco en los terruños originarios del café y del agua de azahar, en los que los conocimientos ancestrales crean la riqueza de nuestros productos. Para honrar nuestros compromisos de transparencia y trazabilidad, apostamos por la pedagogía, el conocimiento del terreno y las certificaciones, cuando es posible, para conseguir un impacto positivo en el medioambiente y el desarrollo de las comunidades locales y de su saber hacer único. Finalmente, nos motiva la voluntad de aportar siempre una mayor maestría en estas materias primas excepcionales que son la vainilla, el café y el el agua de azahar. Es lo que hemos querido destacar en nuestra guía los Indispensables de la Vainilla.»

CREAR

«nuevos estándares, implicar a nuestros clientes en el proceso de desarrollo del producto y continuar inspirándolos. Nuestro proceso de desarrollo de producto se apoya en varias importantes apuestas: liberarse de cualquier ingrediente superfluo, garantizar una intensidad aromática, asegurar un coste de producción adecuado y mantenerse lo más fiel posible a la firma organoléptica del producto original. También trabajamos en la creación de nuestros productos derivados desarrollados en colaboración con clientes apasionados para validar recetas que aporten un beneficio real en el uso del producto y las cualidades organolépticas. Y para continuar inspirándolos con creaciones originales, compartimos regularmente recetas realizadas en colaboración con los chefs pasteleros de la École Valrhona.

UNIR

«todas las partes implicadas, desde los productores hasta los consumidores finales, para que cada uno, a su nivel, contribuya al esplendor del sector. En el día a día, creamos continuamente ocasiones para crear un vínculo entre los diferentes agentes de la cadena: desde el énfasis en los compromisos y trabajos de nuestros socios productores hasta los viajes a la plantación con nuestros clientes en Madagascar. Finalmente, para que pueda destacar frente a sus clientes el uso de nuestras vainilla en sus creaciones, hemos desarrollado el kit de tienda, una herramienta que también le invita a compartir con sus clientes los compromisos y la calidad de los productos NOROHY, para una vainilla responsable.»

ÍNDICE



SIRHA INNOVATION AWARDS

01.
LA DOSIS PERFECTA

Tadoka vainilla **P.10**
Origen Madagascar & Papúa Nueva Guinea

Tadoka ahumado **P.11**
Origen España



02.
NUESTRA SELECCIÓN DE VAINAS

Vainas de vainilla orgánicas sin abrir **P.14**
Origen Madagascar - Maroantsetra / Mananara

Vainas de vainilla de Tahiti **P.15**
Origen Polinesia Francesa - Islas de Sotavento

Vainas de vainilla de México **P.16**
Origen México - Veracruz / Papantla



03.
PRODUCTOS DERIVADOS DE LA VAINILLA

Extracto de vainilla Bourbon Bio **P.20**
Origen Madagascar

Pasta de vainas de vainilla Bio VANIFUSION **P.24**
Origen Madagascar

Pasta de vainas de vainilla Bio VANIFUSION **P.25**
Origen Papúa Nueva Guinea

Perla de vainilla VAKANA **P.26**
Origen Madagascar

Polvo de vainas de vainilla **P.28**
Bourbon Bio - Origen Madagascar



04.
LA OFERTA DE LA TIENDA

Composición del kit tienda **P.30**

Nuestras referencias listas para la venta **P.31**



05.
COLECCIÓN SABORES DEL MUNDO

Pasta de granos de café bio **P.34**
Origen Etiopía - Moka Guji

Agua de azahar bio **P.36**
Origen Túnez - Cap Bon

Agua de rosas bio **P.38**
Origen Bulgaria - Kazanlak


01
SIRH/+
INNOVATION
AWARDS
TADOKA
DELICADEZA EN ESTADO PURO

UNA INNOVACIÓN ROMPEDORA

En NOROHY, somos conscientes de las limitaciones que encuentran en su día a día nuestros clientes profesionales del food service. Por eso hemos creado TADOKA, la dosis perfecta de vainilla.

El nombre TADOKA, de [TADA] = «perfección de las proporciones»/«encuentro» en malgache, y [AUKA] = «fácil» en papú.

Presentamos un nuevo uso de la vainilla: después de los productos derivados, como el extracto, la pasta o la vainilla en polvo, inventamos la vainilla sólida, lista para fundir o rallar. En colaboración con clientes apasionados por la vainilla, hemos trabajado con numerosas opciones para encontrar finalmente el perfecto equilibrio aromático de las variedades Planifolia y Tahitensis.

Sus comentarios son unánimes: después de haber probado el producto, les ha seducido su facilidad de uso en las recetas, sin ninguna alteración en el sabor, y les ha convencido su precio de coste (sin despilfarro, dosis precisa y repetible).

Esta innovación también permite a nuestros clientes restauradores explorar los usos en preparaciones saladas, allí donde hasta ahora solo lo permitía la vaina de vainilla, el producto al natural. Hemos querido dar una forma novedosa e icónica a esta innovación: la de una piedra preciosa que revela la delicadeza en estado puro.

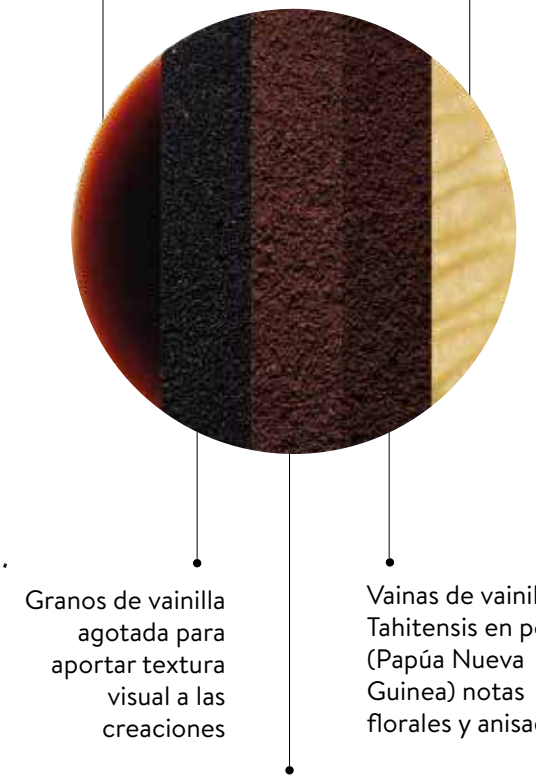
TADOKA: LA DOSIS PERFECTA DE VAINILLA



La dosis perfecta de vainilla, con la que ya no tendrá que pesar ni medir las cantidades. Un concentrado de vainilla sin agua ni azúcares añadidos, una receta Clean Label.

Una nueva experiencia sensorial con la alianza inédita de las variedades Planifolia (origen Madagascar) y Tahitensis (origen Papúa Nueva Guinea).





UN CONCENTRADO EXPLOSIVO DE SABORES

Descubra nuestras dos referencias



MADAGASCAR Y PAPÚA NUEVA GUINEA

ENVASADO	CÓDIGO
Bolsa de 250 g (60 dosis aprox.)	41835
CARACTERÍSTICAS	**FCP***
Origen de las vainas: Madagascar y Papúa Nueva Guinea. Compuesto de manteca de cacao, vainas de vainilla en polvo, concentrado de vainilla, granos de vainilla agotada	18 meses
CONSERVACIÓN	**DOSIFICACIÓN**
Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor.	Entre 1 y 2 dosis por kg de preparación.

*Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación



ESPAÑA
CACERES

ENVASADO	CÓDIGO
Bolsa de 250 g (60 dosis aprox.)	44651
CARACTERÍSTICAS	**FCP***
Manteca de cacao, pimentón dulce ahumado DOP Pimentón de la Vera	18 meses
CONSERVACIÓN	**DOSIFICACIÓN**
Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor.	Entre 2 y 7 dosis por kg de preparación.

*Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

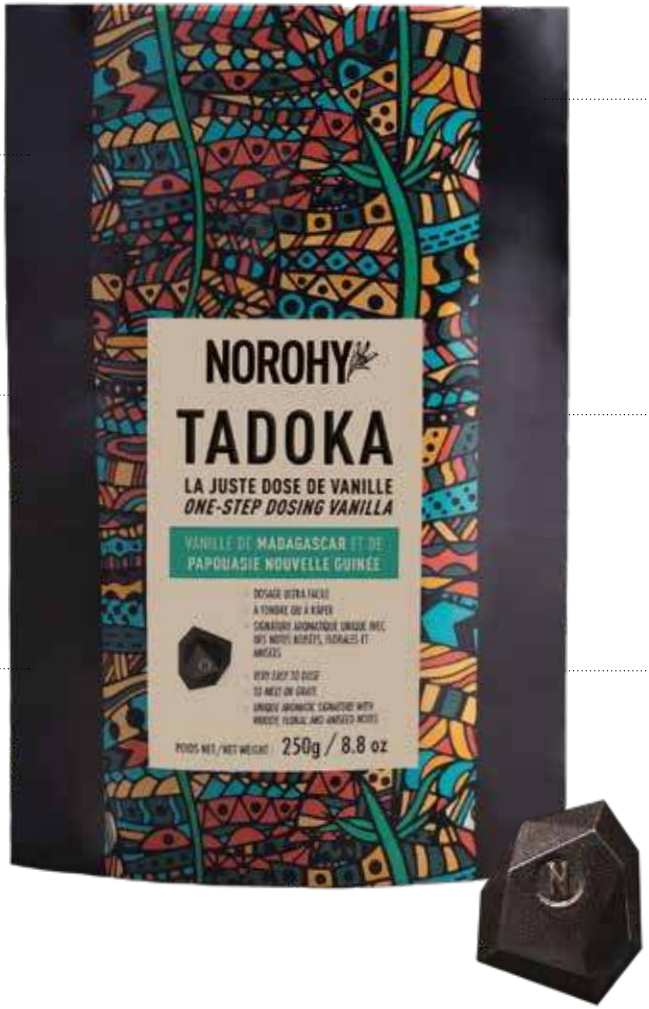
APORTE EN UN SOLO GESTO

la dosis perfecta de vainilla con notas amaderadas, florales y anisadas.

Una receta Clean Label:
sin aditivos ni conservantes

En frío o en caliente,
rallado o fundido

Una receta desarrollada en
colaboración con los chefs



Fácil de dosificar:
1 y 2 dosis/kg de preparación
1 dosis = 4 g

Recetas saladas o dulces

Origen Madagascar y Papúa Nueva Guinea, un carácter aromático inédito gracias a la perfecta alianza de dos variedades (Planifolia y Tahitensis).

NOVEDAD

TADOKA: LA DOSIS PERFECTA DE AHUMADO

Notas cálidas y ahumadas



Una receta Clean Label:
sin aditivos ni conservantes

En frío o en caliente,
rallado o fundido
Ideal para chocolatería

Una receta desarrollada en
colaboración con los chefs

Fácil de dosificar:
2 y 7 dosis/kg de preparación
1 dosis = 4 g

Recetas saladas o dulces

Origen del Pimentón de la Vera
DOP: provincia de Cáceres
(España).


02
LAS VAINAS
NUESTRA SELECCIÓN

3 ORÍGENES, 2 VARIEDADES DE VAINILLA

Para garantizar una trazabilidad óptima de nuestras vainas de vainilla y asegurar una calidad constante todo el año, hemos optado por buscar orígenes lo más cerca posible del productor y destacar el trabajo de nuestros colaboradores locales en todo el proceso de transformación.

La referencia de las vainillas Bourbon

Nuestra vainilla de Madagascar es así cultivada por agricultores con certificado de agricultura ecológica, cuyas vainas de vainilla verde proceden de las regiones de Maroantsetra y Mananara, al este de Madagascar. A continuación, son trabajadas por nuestros socios preparadores que, gracias a su saber hacer, permiten obtener una complejidad aromática buscada y una firma organoléptica excepcional.

El oro negro de la Polinesia francesa

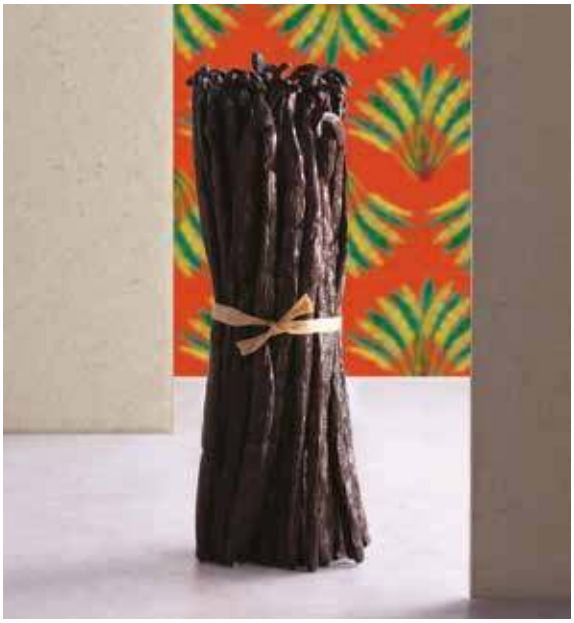
Nuestra vainilla de Tahití se cultiva en la isla de Tahaa y nuestro socio preparador se encarga de su transformación en las islas de Sotavento. De la misma manera que en Madagascar, hemos favorecido un circuito corto buscando la vainilla lo más cerca posible del productor, en la misma filosofía de calidad y trazabilidad.

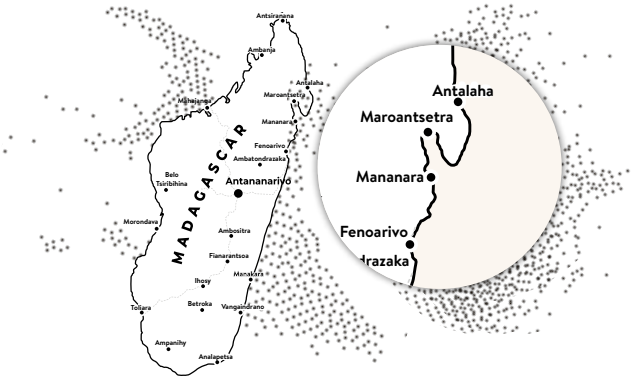
La vainilla original

Nuestra vainilla de México se cultiva en la región de Papantla, en Veracruz. Nuestro socio local trabaja con más de 500 familias que cultivan la vainilla y las acompaña para desarrollar un modelo de «selvas comestibles» para promover la diversificación de las producciones para una agricultura sostenible.

VAINAS DE VAINILLA DE MADAGASCAR

MADAGASCAR
REGIÓN MAROANTSETRA/MANANARA





Nuestra vainilla ecológica de Madagascar presenta un perfil aromático buscado por los mejores chefs: un contenido elevado de vainillina natural e intensos aromas amaderados de ron con pasas.

Para obtener este nivel de calidad aromático, seleccionamos y motivamos a los productores para que respetan la agricultura ecológica y las tradiciones malgaches.

Se necesitan más de seis meses para obtener el nivel de calidad de estas vainas de vainilla negra sin abrir, minuciosamente controladas en cada etapa del proceso. Las gavillas se seleccionan por medida y son atadas con rafia según el saber hacer tradicional.

ENVASADO	CÓDIGO
16 - 23 cm	
Bolsa al vacío de 125 g	31356
Bolsa al vacío de 250 g	26521
Bolsa al vacío de 2,5 kg	50038



CARACTERÍSTICAS

Vainas de vainilla bio negras sin abrir*.
Especie botánica: Vanilla Planifolia.
Origen Madagascar.
Notas aromáticas principales: alcanforada, ron con pasas.
Tasa de humedad: 32-40 %.
Tasa de vainillina: 1.5% +/- 0,3%.

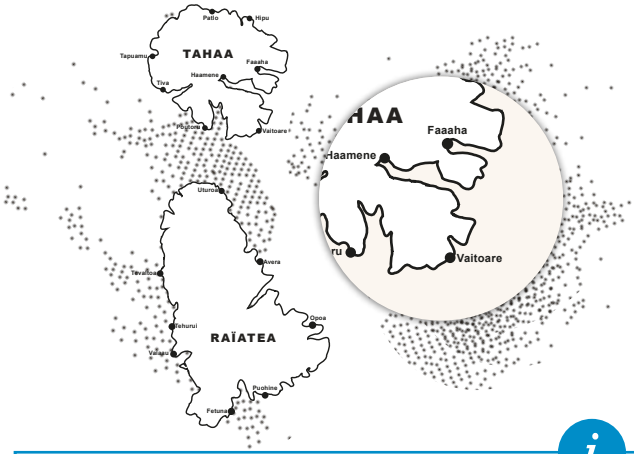
CONSERVACIÓN	FCP**
En un lugar fresco y seco, protegido de la luz y la humedad.	24 meses

*Producto de la agricultura ecológica.
**Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

VAINAS DE VAINILLA DE TAHITÍ

POLINESIA FRANCESA
ISLAS DE SOTAVENTO





Nuestra vainilla de Tahití se compone de un buqué aromático de más de 200 moléculas. Sus vainas, grasas y saturadas de aromas, desvelan intensas notas anisadas y florales con un toque de almendra, de haba tonka y de balsámico.

Para ir más allá en el descubrimiento de esta sutil vainilla, hemos querido proponerle las dos principales variedades de Tahití:

• La variedad llamada «Tahití»: vainas más pequeñas, muy concentradas en aromas florales y anisados.

• La variedad «Haapape»: vainas más largas, grasas y gruesas y con aromas ligeramente más chocolateados.

ENVASADO	CÓDIGO
14 - 17 cm	
Bolsa al vacío de 125 g	31972
Bolsa al vacío de 250 g	31974
18 - 20 cm	
Bolsa al vacío de 125 g	31973
Bolsa al vacío de 250 g	31975



CARACTERÍSTICAS

Vainas de vainilla de Tahití. Especie botánica: Tahitensis.
Origen: islas de Sotavento.
Notas aromáticas principales: anisada, floral.
Tasa de humedad: 48 - 65 %

CONSERVACIÓN	FCP*
En un lugar fresco y seco, protegido de la luz y la humedad.	24 meses

*Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

VAINAS DE VAINILLA DE MÉXICO

MÉXICO
REGIÓN PAPANTLA/VERACRUZ





La región de Papantla, en el estado de Veracruz, es la principal región de producción de la vainilla en México. Su clima cálido y húmedo ofrece condiciones óptimas para el cultivo de una vainilla escasa con un perfil aromático complejo sin igual.

México, país endémico de la vainilla, también es el único lugar en el mundo en el que algunos insectos polinizan de manera natural la flor de vainilla, incluso en algunas regiones de difícil acceso.

Nuestras vainas de vainilla de México presentan un perfil aromático complejo e intenso, que desvela notas propias de la región: amaderadas, a cacao y ciruela.

i

ENVASADO	CÓDIGO
16 - 23 cm Bolsa al vacío de 125 g	25721

CARACTERÍSTICAS

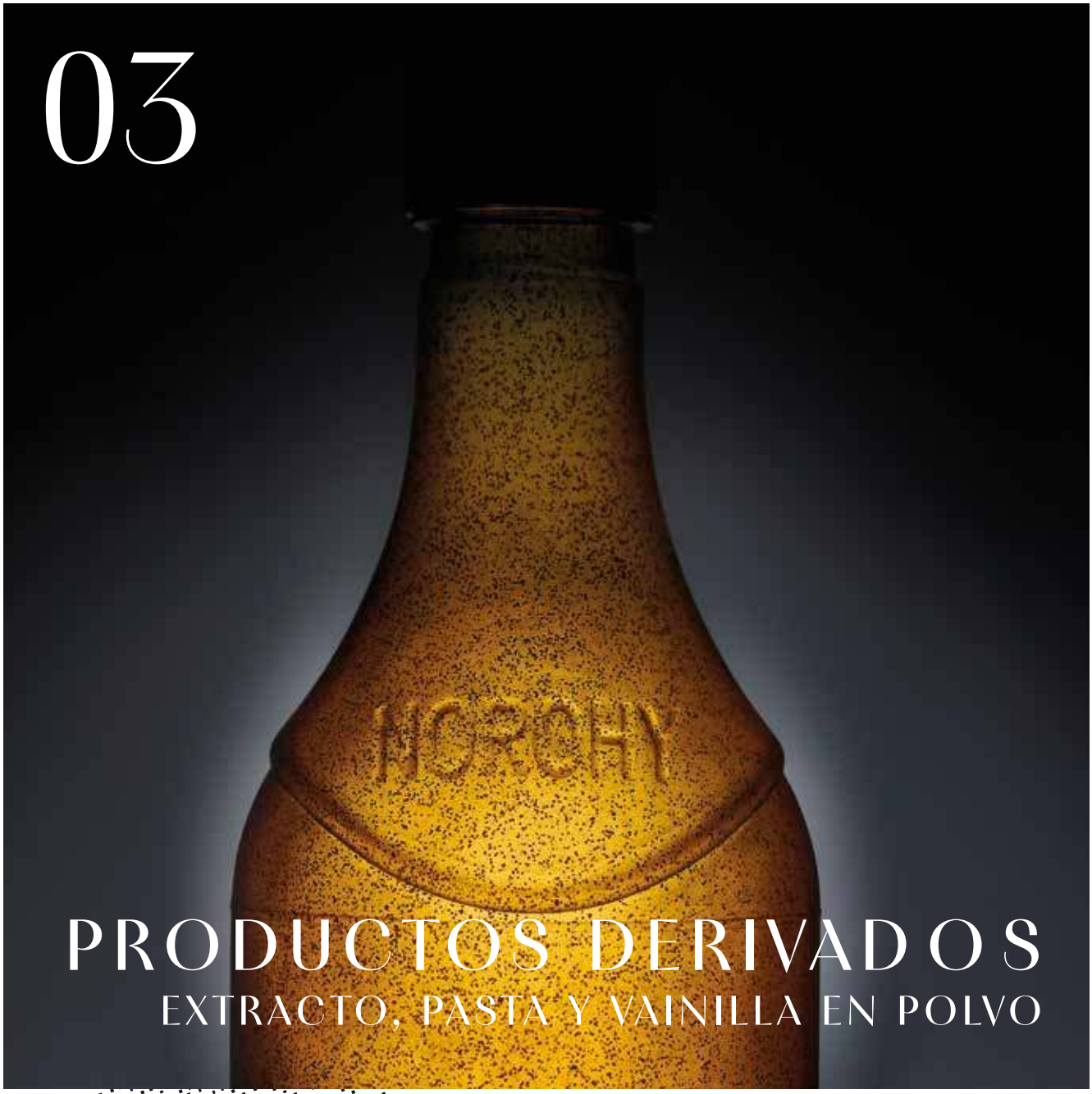
Vainas de vainilla negras sin abrir
Especie botánica: Vanilla Planifolia.
Origen: México.
Notas aromáticas principales: amaderada, con notas a cacao, a ciruela.
Tasa de humedad: 32-40 %.
Tasa de vainillina: 1.5% +/- 0,3%.

CONSERVACIÓN	FCP*
En un lugar fresco y seco, protegido de la luz y la humedad.	24 meses

*Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación


NOROHY
MEXIQUE
région VERACRUZ / PAPANTLA
GOUSSES DE VANILLE DU MEXIQUE
14-23 cm
POIDS NET / NET WEIGHT :
125 G/4,41 OZ

03



PRODUCTOS DERIVADOS

EXTRACTO, PASTA Y VAINILLA EN POLVO

UN GAMA COMPLETA DE PRODUCTOS DERIVADOS

Porque nuestra misión es acompañarle en el día a día y prestarle un mayor servicio, hemos diseñado productos derivados de la vainilla con la voluntad de mantener únicamente los ingredientes esenciales.

Para ello, hemos seleccionado materias primas y desarrollado recetas que respetan y valorizan las notas aromáticas del producto original: la vaina de vainilla.

Extracto de vainilla Bourbon bio

Un indiscutible del obrador en pastelería, con una tasa de vainillina garantizada, para las creaciones pasteleras de cada día. Una receta sin aditivos ni potenciadores del sabor.

Vanifusion, la primera pasta de vainas de vainilla

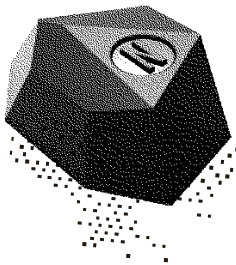
Una textura fácil de dosificar para aportar en un solo gesto toda la complejidad aromática de las vainas de vainilla.

Vainas de vainilla en polvo bio

Una granulometría óptima para aplicaciones en ganache, en galletas, o para revelar notas amaderadas en sus creaciones.

Vakana, perlas de vainilla intensa

Descubra la novedad de NOROHY: una pasta intensa 100% vainilla compuesta de únicamente dos ingredientes con potentes aromas.



Descubra también

Tadoka: la dosis perfecta de vainilla

P. 05

EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON BIO

200 G/L CON GRANOS

MADAGASCAR



Al ser la vainillina el compuesto aromático principal de la variedad planifolia en Madagascar, hemos elegido garantizar una tasa de vainillina elevada en nuestro extracto mediante una selección meticulosa de las vainas según un exigente pliego de condiciones. Para garantizar una potencia aromática constante en sus recetas, únicamente utilizamos vainas de vainilla con una tasa de vainillina óptima.

Y para asegurar una transparencia sobre esa tasa de vainillina, la indicamos en la etiqueta. Nos hemos liberado de todo colorante o aditivo para mantener únicamente ingredientes esenciales en el extracto de vainilla: oleorresina (concentrado de vainilla) y sirope de azúcar de caña bio. Finalmente, y para un aspecto en aplicación más rico en marcadores, hemos elegido valorizar los granos de vainilla agotada añadiéndolos a nuestra receta.

Utilizar 20g de extracto de vainilla permite obtener la misma tasa de vainillina que con una vaina de vainilla entera y beneficiarse de los complejos aromas de este producto excepcional.

Un producto para utilizar en cada una de sus preparaciones y un ahorro de tiempo sin concesiones sobre la calidad y el aspecto en aplicación.

ENVASADO	CÓDIGO
Botella de 1 kg = 750 ml	33424
Bidón de 6 kg = 4,5 L	49899
Botella de 300g = 225 ml	44774

CARACTERÍSTICAS	FCP**
Jarabe de azúcar de caña* Concentrado de vainilla bourbon (oleorresina)* Granos de vainilla agotada*	24 meses

CONSERVACIÓN	DOSIFICACIÓN
Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor. Conservar en un lugar fresco una vez abierto.	De 20 a 40 g/kg de masa. Descubra consejos de dosificación y recetas en nuestro sitio web www.norohy.com

*Producto de la agricultura ecológica.
**Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

UNA RECETA SIN COMPROMISO, PARA CHEFS EXIGENTES

Tapón con dosificador

Fácil de usar



Una receta Clean Label, sin caramelo ni potenciadores del sabor

Tasa de vainillina del lote indicada en cada botella

Vainas seleccionadas en la madurez para asegurar una complejidad aromática

Vainilla Planifolia de Madagascar

Disponible en formato de 750, 225 ml y 4,5 L

Botella de RPET 100% reciclada y reciclable

EL CONCEPTO VANIFUSION

Cuando se infusiona la vainilla, cada componente de la vaina desempeña un papel y aporta sus propias características aromáticas. Juntos, expresan esta complejidad inimitable para crear una auténtica armonía de aromas. Conocemos la importancia de mantener el ritmo de producción en el obrador y de controlar el coste de las materias primas en sus recetas. Guiarle en el día a día para un uso de la vainilla más justo y claro forma parte de nuestra misión.

En colaboración con pasteleros de la École Valrhona y clientes apasionados por la vainilla, hemos trabajado durante varios meses para desarrollar la receta que reúne la totalidad de los componentes de la vaina, para revelar toda su complejidad aromática.

Saborizante instantáneo para una firma aromática lo más cercana posible a la vaina de vanilla.



PASTA DE VAINAS DE VAINILLA

Descubra nuestros dos orígenes



MADAGASCAR

ENVASADO	CÓDIGO
Bote de 500 g	34283
Cubo de 5 kg	48768
Bote de 100 g	44996

CARACTERÍSTICAS	FCP**
Jarabe de azúcar de caña*, concentrado de vainilla*, vainas de vainilla en polvo*, granos de vainilla agotada*, azúcar de caña*	24 meses

CONSERVACIÓN	DOSIFICACIÓN
Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor. Una vez abierto, puede conservarse a 4 °C o a -18 °C.	De 5 a 12 g/kg de masa. Descubra nuestros consejos de dosificación en sus recetas según la intensidad que desee dar a sus creaciones en nuestro sitio web www.norohy.com

*Producto de la agricultura ecológica.
**Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

PAPÚA NUEVA GUINEA

ENVASADO	CÓDIGO
Bote de 500 g	25705

CARACTERÍSTICAS	FCP*
Jarabe de azúcar de caña, vainas de vainilla en polvo, concentrado de vainilla , granos de vainilla agotada, azúcar de caña	24 meses

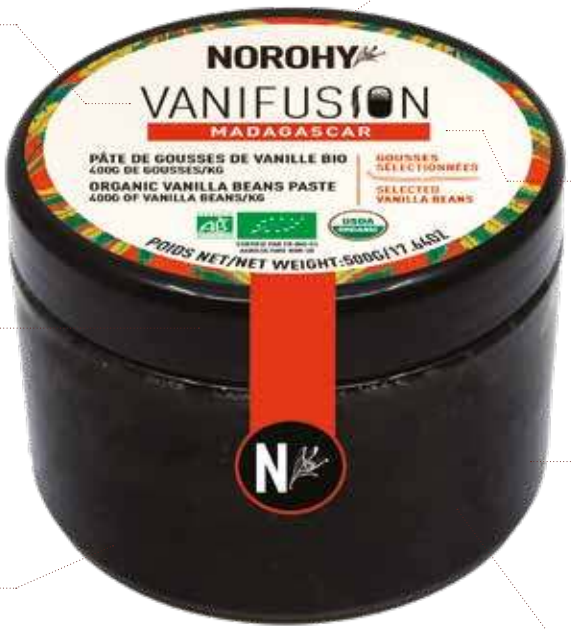
CONSERVACIÓN	DOSIFICACIÓN
Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor. Una vez abierto, puede conservarse a 4 °C o a -18 °C.	De 5 a 12 g/kg de masa. Descubra nuestros consejos de dosificación en sus recetas según la intensidad que desee dar a sus creaciones en nuestro sitio web www.norohy.com

*Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

APORTE A SUS CREACIONES
toda la complejidad de la vainilla de Madagascar

Textura fácil de dosificar
5 g de pasta = 3 g de vainas

La fusión de todos los componentes de la vaina de vainilla. Una receta sin aditivos ni potenciadores del sabor



Vainas seleccionadas de Madagascar

Una receta desarrollada en colaboración con los chefs

Especie de las vainas: Vanilla Planifolia

Bote de 500 g de RPET 100% reciclada y reciclable

Bote de 500 g

«Con la pasta de vainas de vainilla ecológica VANIFUSION de NOROHY, tengo todo el frescor y la complejidad aromática de la vaina en un producto fácil y práctico de usar».

Christophe Roussel, chef pastelero en La Baule (Francia)

Disponible también en formato de 100 g y 5 kg



APORTE A SUS CREACIONES
el carácter potente y sutil de la vainilla Tahitensis

La fusión de todos los componentes de la vaina de vainilla. Una receta sin aditivos ni potenciadores del sabor

Una receta desarrollada en colaboración con los chefs

Bote de 500 g de RPET 100% reciclado y reciclable



Bote de 500 g

Textura fácil de dosificar
5 g de pasta = 3 g de vainas

Vainas seleccionadas
Papúa Nueva Guinea

Especie botánica de las vainas: Vanilla Tahitensis

«Soy un adepto de la potencia aromática de las vainas Tahitensis, por lo que caí rendido ante la nueva pasta de vainas de vainilla de Norohy, fácil de usar y rica en notas anisadas y florales».

Baptiste Sirand, chef pastelero en l'École Valrhona.

VAKANA

PERLA DE VAINILLA

MADAGASCAR



NOROHY ha creado VAKANA, la excelencia de la pasta 100% vainilla. Esta palabra malgache define el conjunto de perlas que forman un collar como los granos de vainilla intensamente perfumados que se unen para sublimar sus recetas.

Esta receta Clean Label 100 % vainilla, intensa y sin azúcar, combina únicamente dos ingredientes: la oleorresina y los granos naturales de vainilla que vienen directamente de vainas. Así, la perla de vainilla NOROHY le garantiza una intensidad sin precedentes.

Concentrado de vainilla | **Granos de vainilla (no agotada)**



ENVASADO	CÓDIGO
Bolsa de 500 g	51396
Bote de 100 g	51397
CARACTERÍSTICAS	**FCP****
Granos de vainilla no agotada*, concentrado de vainilla*.	12 meses
CONSERVACIÓN	**DOSIFICACIÓN**
Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor. Una vez abierto, puede conservarse a 4 °C o a -18 °C.	3 - 5 g/kg de preparación. Descubra consejos de dosificación y recetas en nuestro sitio web www.norohy.com

*Producto de la agricultura ecológica.

**Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

NOVEDAD

PERLAS DE VAINILLA BOURBON BIO

Intense y 100 % vainigliate

Ultraconcentrado
3g de perlas = 4g de vainas
Dosis recomendada:
entre 3 y 5 g/kg

Una receta Clean Label
desarrollada
en colaboración con los chefs
SIN AZÚCAR*
**contiene azúcares naturales*

Bote de RPET
100% reciclado y reciclable



Bote de 100g
o de 500 g

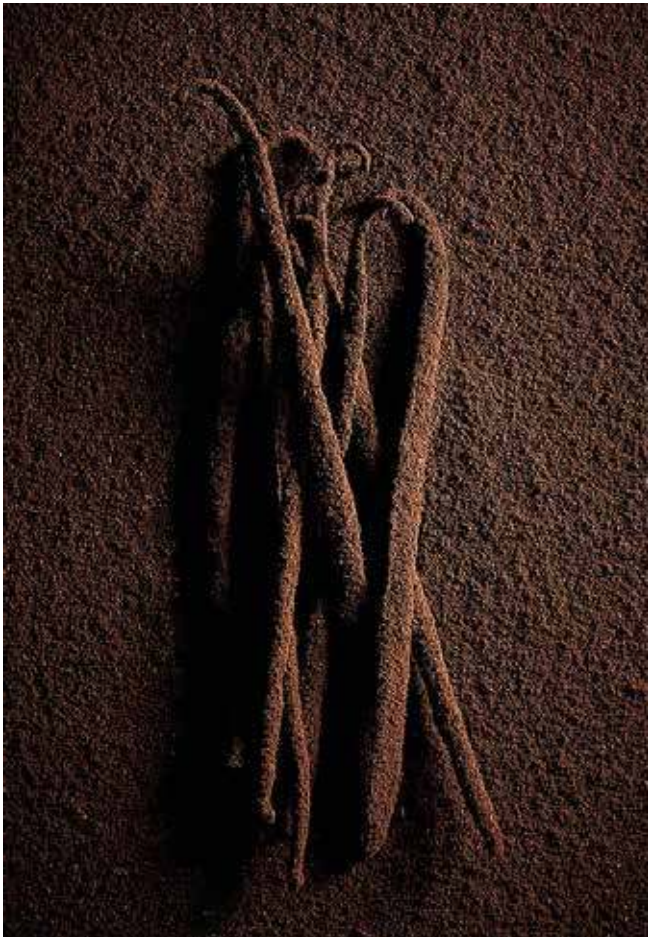
Con granos de vainilla naturales
para más intensidad

Vainas de vainilla Planifolia
Origen Madagascar

Notas avainilladas intensas,
redondas y golosas

VAINAS DE VAINILLA BOURBON BIO EN POLVO

MADAGASCAR



Para expresar toda la intensidad aromática de la vainilla Bourbon de Madagascar, hemos seleccionado vainas enteras ecológicas con intensas notas avainilladas y amaderadas.

Nuestra vainilla en polvo finamente triturada y fácil de dosificar es ideal para aplicaciones en chocolatería, en bizcochos o incluso en bollería.

ENVASADO	CÓDIGO
Bolsa de 500 g	29626
Bolsa de 15 kg	43549
Pot de 100 g	44908

CARACTERÍSTICAS	FCP**
Vainas de vainilla Bourbon en polvo*	24 meses

CONSERVACIÓN	DOSIFICACIÓN
Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor.	3 - 6 g/Kg de preparación

*Producto de la agricultura ecológica.
**Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

VAINAS DE VAINILLA BOURBON TRITURADAS FINAMENTE
para aportar notas amaderadas intensas.



Granulometría:
500 micrones

Bolsa reciclable

Dosis recomendada:
de 3 a 6 g/kg de preparación,
1 cucharada dosificadora NOROHY
= 3 g de vainilla en polvo

Vainas seleccionadas
Origen Madagascar.

Disponible también en
formato de 100 g



Bolsa de **500 g**

COMPOSICIÓN DEL KIT TIENDA

Nuestros kits de tienda son la ocasión ideal para destacar el uso de las vainas de vainilla de Madagascar y Tahití en su obrador e iniciar así un auténtico discurso de experto con sus clientes.

MADAGASCAR



KIT TIENDA
CÓDIGO 30189

- 1 expositor de madera,
- 20 tubos de vidrio,
- 20 etiquetas,
- 1 caballete explicativo
- y 20 fichas recetas.

KIT de recarga
CÓDIGO 32190

- 20 tubos,
20 etiquetas,
- y 20 fichas recetas.

POLINESIA FRANCESA



KIT TIENDA
CÓDIGO 32258

- 1 expositor de madera,
- 20 tubos de vidrio,
- 20 etiquetas,
- 1 caballete explicativo,
- y 20 fichas recetas.

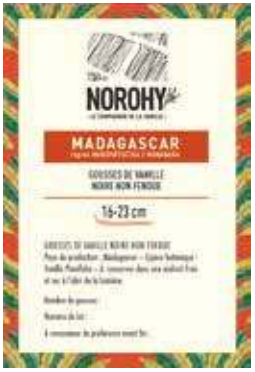
KIT de recarga
CÓDIGO 32259

- 20 tubos,
- 20 etiquetas,
- y 20 fichas recetas.

LA CERTIFICACIÓN BIO

Como reenvasa usted mismo la vainilla NOROHY, por ley, ya no se puede vender con la certificación bio. No dude en informar sobre el hecho de que usted también utiliza esta vainilla bio.

LA ETIQUETA LISTA PARA RELLENAR



Añada la dirección de su negocio. Indique la cantidad de vainas que desea vender. Anote aquí el n.º de lote, así como la fecha de caducidad indicados en la bolsita NOROHY.

NUESTRAS REFERENCIAS LISTAS PARA LA VENTA EN TIENDA



VAINILLA DE TAHITÍ
TUBO 2 VAINAS

34034



VAINILLA DE MADAGASCAR
BIO TUBO DE 3 VAINAS

32864



EXPOSITOR PARA 12 PRODUCTOS
(para estuches de vainas
y/o frascos de extracto)

11934



EXTRACTO DE VAINILLA
BOURBON BIO - 50 ML

48430



VAINILLA BIO EN POLVO
10 g

43650



VAINILLA TADOKA
3 doses

43866


NOROHY
TUNISIE
CAP BON
NOROHY
BULGARIE
NOROHY
ETHIOPIE

COLECCIÓN
SABORES DEL MUNDO

Hemos creado la colección Sabores del mundo, con las 3 primeras referencias: la pasta de granos de café, el agua de azahar y el agua de rosas.

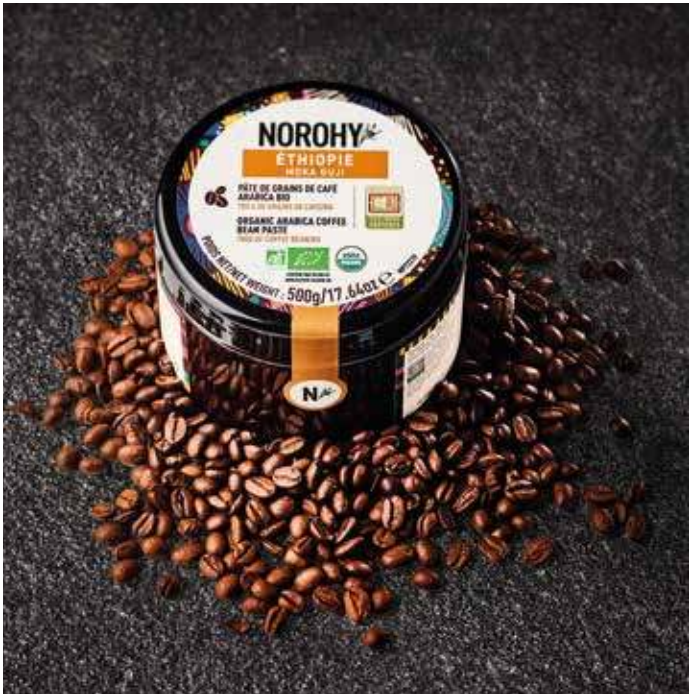
Desde nuestra creación, hemos tejido estrechas relaciones con nuestros clientes, conversando regularmente con ellos para conocer mejor sus expectativas y su problemática, con la voluntad de:

- poner el foco en los terruños y orígenes que enriquecen nuestros productos ;
- ofrecer un sabor lo más fiel posible al producto al natural ;
- cambiar los estándares actuales del mercado ;
- aportar una visión pragmática para seguir ofreciendo más servicios.

PASTA DE GRANOS DE CAFÉ BIO

100 % ARÁBICA 700 G DE GRANOS/KG

ETIOPÍA MOKA GUJI



País del cuerno de África conocido por sus llanuras a gran altitud que favorecen el cultivo de los cafetales, Etiopía es conocida como la cuna del café, principalmente la región de Oromia, que cultiva el arábica desde el siglo XII según métodos tradicionales.

Para realizar nuestra pasta de granos de café, hemos trabajado con numerosos parámetros con el objetivo de transcribir fielmente la complejidad aromática de una infusión de granos de café. Para maximizar el potencial aromático en aplicación/

NOROHY sigue un proceso de fabricación cuidadosamente elaborado a partir de cerezas de café seleccionadas en la zona de Oromia, concretamente en la región de Guji, conocida por sus notas aromáticas afrutadas y florales. Estas cerezas de café se secan para obtener un café natural que, a continuación, se tuestan delicadamente y se trituran.

La pasta de café bio 100 % Arábica de NOROHY aportará instantáneamente un sabor intenso de café tostado y afrutado a sus creaciones con un equilibrio ideal entre amargor y acidez gracias a una torrefacción óptima. ideal para empapar los bizcochos, pero también para cualquier elaboración diaria (Ópera, tiramisú, éclairs, ganaches, etc.) o las cremas heladas para ahorrar tiempo en el obrador. Sin azúcar, se utiliza tanto en pasteles razonados como en recetas saladas. El extracto de café NOROHY ofrece así una alternativa económica e instantánea de aromatización de café.

¡Su receta Clean Label solo incluye café percolado! Hay múltiples asociaciones posibles con el café, ya sea en pastelería, chocolatería o heladería.

ENVASADO	CÓDIGO
Bote de 500 g	41822
CARACTERÍSTICAS	**FCP****
Granos de café*, aceite de girasol*	12 meses
CONSERVACIÓN	**DOSIFICACIÓN**
Conservar en el embalaje original cerrado, en un lugar seco, protegido de la luz y del calor. Una vez abierto, puede conservarse a 4 °C durante 3 meses.	Entre 20 y 40 g por kg de preparación. Más información y recetas en www.norohy.com

*Producto de la agricultura ecológica.
**Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

APORTE A SUS CREACIONES EL CARÁCTER AFRUTADO Y TOSTADO *del café 100 % arábica variedad Moka Guji*

Una receta Clean Label, sin aditivos ni potenciadores del sabor

Una receta desarrollada en colaboración con los chefs

Bote de 500 g de RPET 100% reciclado y reciclable



Bote de 500 g

Una textura fácil de dosificar entre 20 y 40 g/kg

Granos de café seleccionados en una región específica Moka Guji, Etiopía

Certificación ecológica y comercio justo.
El Símbolo de los Pequeños Productores garantiza un comercio justo exclusivamente centrado en la pequeña agricultura.

AGUA DE AZAHAR BIO

TÚNEZ CAP BON



Perfecto para el cultivo de los cítricos gracias a su clima suave y templado, la riqueza de su suelo y el dinamismo de las personas que lo trabajan, la región de Cap Bon ha sido históricamente elegida para la implantación de los naranjos amargos.

La destilación del agua de azahar, producto emblemático de la región, representa un saber hacer ancestral y artesanal que se transmite de generación en generación.

Con certificación ecológica y una concentración de esencia garantizada en el embotellado, el agua de azahar NOROHY aromatizará instantáneamente sus creaciones liberando sutiles notas de cítricos y de flores blancas, el perfume de su tierra de origen en Túnez.

ENVASADO	CÓDIGO
Botella de 750 g = 750 mL Botella de 225 g = 225 ml	41837 44773
CARACTERÍSTICAS	**FCP****
Agua de azahar*, acidulante: ácido cítrico (E330)	12 meses
CONSERVACIÓN	**DOSIFICACIÓN**
Conservar en el embalaje original cerrado y protegido de la luz, preferiblemente a 4 °C para conservar mejor los aromas y máximo a 18 °C. Una vez abierto, puede conservarse durante 3 meses a 4 °C.	Entre 20 y 40 g por kg de preparación. Más información y recetas en www.norohy.com

*Producto de la agricultura ecológica.
**Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

FLORES DE AZAHAR AMARGO BIO
meticulosamente destiladas, para notas de cítricos y flores blancas

Agua de flores de azahar seleccionadas, un proceso de fabricación específico para asegurar un potencial aromático en aplicación

Dosis recomendada: entre 20 y 40 g/kg

Botella de 750 ml de RPET 100 % reciclado y reciclable



Concentración garantizada en el embotellado

Flores de azahar ecológicas, seleccionadas en la región del cap Bon, en Túnez

Disponible en 750 y 225 ml

AGUA DE ROSAS BIO

BULGARIA KAZANLAK



En el corazón del Valle de las Rosas, en Bulgaria, estas flores se cultivan en biodinámica y son recogidas meticulosamente a mano.

La destilación es un proceso de extracción de los aromas delicados de las flores frescas para transferirlos al agua floral. Este proceso tradicional permite aromatizar instantánea y naturalmente sus platos, pasteles, helados y chocolates.

¡El agua de rosas es ideal para perfumar sus recetas con notas flores frescas con un toque cítrico! Macarons, yogures, flanes, mousses y ganaches invitan, así, a un encantador viaje sensorial...

ENVASADO	CÓDIGO
Botella de 750 g = 750 ml Botella de 225 g = 225 ml	44548 44540
CARACTERÍSTICAS	**FCP****
Agua de rosas*, acidulante: ácido cítrico (E330)	12 meses
CONSERVACIÓN	**DOSIFICACIÓN**
Conservar en el embalaje original cerrado y protegido de la luz, preferiblemente a 4 °C para conservar mejor los aromas y máximo a 18 °C. Una vez abierto, puede conservarse durante 3 meses a 4 °C.	Entre 30 y 50 g por kg de preparación. Más información y recetas en www.norohy.com

*Producto de la agricultura ecológica.
**Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación

ROSAS DE DAMASCO BIO

meticulosamente destiladas para unas notas de flores frescas y notas ligeras de cortezas de cítricos

Una destilación doble específica para asegurar un potencial aromático en aplicación

Dosis recomendada:
entre 30 y 50 g/kg de preparación

Botella de 750 ml de RPET 100 % reciclado y reciclable



Concentración garantizada en el embotellado

Rosas de Damasco seleccionadas a mano, de la región de Kazanlak en Bulgaria

Disponible en formato de 750 y 225 ml

NOROHY

Descubra nuestros productos y recetas exclusivas en nuestra web www.norohy.com

Comparta sus creaciones en Instagram con @norohyvanille



VALRHONA
SELECTION

www.valrhona-selection.com I Servicio de atención al cliente: serviciocliente@valrhona-selection.com I 934 12 19 99
@NOROHYvanille I www.NOROHY.com

ES 51626 - Realización: Agence & NOROHY 10/2024 - Créditos fotográficos: Agence / Studio des fleurs / Cherrystone.
Queda prohibida la reproducción, todos los derechos reservados.