

Extrait Vanille Biologique



Extrait de vanille biologique pur et naturel au parfum riche et exotique très facile à utiliser pour parfumer vos préparations de soins cosmétiques ou parfumer vos plats culinaires. C'est un extrait liquide de qualité alimentaire alors profitez en pour l'utiliser dans votre cuisine.

Note : Pas noté

Prix

Prix remisé\$0.00

\$0.00

Prix de vente hors-taxe\$0.00

Remise\$0.00

[Poser une question sur ce produit](#)

[Description](#)

Le parfum exotique de la vanille est considérée parmi l'un des parfums naturels les plus connus. Il est populaire et un favori incontestable des petits comme des grands et on le trouve pratiquement dans diverses préparations cosmétiques. Cet extrait de vanille pur et naturel est certifié biologique.

Suave, caramélé, gourmand, cet extrait de vanille Bourbon de Madagascar sans alcool est d'une qualité olfactive exceptionnelle. Plus facile à utiliser que l'oléorésine ([l'huile essentielle de vanille](#)). Il est idéal pour apporter une touche vanillée ou encore un parfum doux et sensuel à vos soins.

Il possède une odeur à la fois riche et douce caractéristique de la gousse de vanille. Des notes boisée, caramélisée et exotique en font un extrait naturel parfait pour parfumer les soins cosmétiques et aussi pour rehausser le goût de vos plats culinaires

La vanille est réputée pour ses vertus régénérantes et protectrices, en plus de ses propriétés aphrodisiaques, réconfortantes et apaisantes. Elle favorise l'amour et la paix.

Veuillez consulter le produit [extrait de vanille naturel bio sans alcool](#) si vous préférez un extrait de vanille bio sans base d'alcool.

Qualité : Extrait de vanille Biologique 100% d'origine naturelle.

Aspect : liquide visqueux, sirupeux

Couleur : brun

Odeur : intense de vanille Bourbon, suave et sucrée

Goût : caractéristique de la vanille, doux et chaud

Nom botanique : Vanilla planifolia.

Pays d'origine : Madagascar.

Procédé d'obtention : Extraction avec un alcool naturel biologique des gousses de vanille biologique

Emballage : Conditionné en flacon en verre ambré avec compte gouttes.

[Ingrédients et propriétés](#)

Ingrédient : Alcool naturel biologique, extrait de gousse de vanille biologique

Propriétés reconnues :

- Calmant et apaisant
- Parfumant pour la création de parfums et préparations cosmétiques diverses
- Aphrodisiaque
- Régénérant et protecteur.
- Arôme vanille biologique 100% naturelle pour usage culinaire

[Indications & Usages](#)

Indications et usages en cosmétique :

- Parfums et produits de toilettes
- Parfumer les soins cosmétiques
- Soins de massage.
- Huiles aphrodisiaques
- Emulsions (crèmes, laits)
- Gels et lotions
- Produits moussants (gels douche, mousses de bain)
- Baumes (en dispersion)
- Parfums sur base aqueuse, eaux de toilette, brumes parfumées
- Poudres libres et compactées
- Boules de bain, poudres de bain
- Shampoings solides

Dosage en pratique : L'extrait de vanille biologique est soluble dans l'eau, les gels aqueux et l'alcool. On peut l'incorporer à des doses allant de 0.5 % à 10 % (du poids total de votre préparation) à froid en fin de formulation, en mélangeant bien.

- 0.5 à 3 % dans les crèmes, gels, lotions...
- 3 à 7 % dans les gels lavants, shampoings...
- 5 à 10 % dans les parfums

Indications et usage en alimentaire :

- Yaourts et glaces maison

- Desserts, entremets
- Pâtes à tartiner
- Gâteaux, muffins, biscuits
- Cocktails, milk-shake
- Bonbons, sirops
- Plats et sauces « sucrés-salés »...

À incorporer à vos plats selon le goût et le parfum souhaité.

[Conditions de conservation](#)

Pour conserver les extraits aromatiques naturels dans les meilleures conditions, il est conseillé de les stocker à l'abri de la lumière et au frais, si possible au réfrigérateur en les gardant hors de portée des enfants.

Commentaires des clients

Il n'y a pas encore de commentaire sur ce produit.