



CHASSEURS DE SAVEURS PRESENTA

The Botanical Chef: Excelencia en Vainilla Mexicana.

Guía Técnica de Cata y Dossier Profesional.

Diseñado exclusivamente para academias culinarias, chefs ejecutivos y laboratorios gastronómicos.



Guardianes de la Vainilla

Promovemos una agricultura consciente para ofrecer las mejores especias mexicanas. Somos el proveedor privilegiado de la alta gastronomía, conectando el terruño veracruzano directamente con su cocina.



+100 Chefs de
Alta Gastronomía



Presencia en
3 Continentes



Proyecto Integral
(De la parcela al platillo)

El Origen: Bosques Comestibles

Un modelo agroecológico sin intermediarios. De la semilla a sus manos.



Validado por la Alta Gastronomía

La única vainilla en México con triple certificación orgánica.

100% pura y libre de químicos.



**Hecho en
México**



COFEPRIS



Kosher



FDA



Orgánico



La Colección Sensorial

Tres formatos precisos. Impacto culinario absoluto.



MUESTRA 01: Vaina Planifolia Gourmet

El estándar clásico de la repostería fina.

Chocolate

Tabaco

Canela

Frutos Rojos

Química:

> 1.8% de
concentración de
vainillina pura.

Calibre:

Vainas premium de
16-20 cm.

Aplicación Ideal

Infusión directa en líquidos (cremas, leches, bases de helado) y raspado directo en preparaciones base.



MUESTRA 02: Extracto Puro US 2X

Potencia líquida a través del tiempo. Alto rendimiento profesional.

Perfil Amaderado

Notas Lácteas

Final Suave

Concentración:

Grado US 2X (Doble concentración).

Proceso:

Maceración lenta en frío de 3 meses (35% volumen alcohólico).

Aplicación Ideal

Perfecto para formulaciones líquidas, masas horneadas ligeras, salsas frías, panadería y mixología de autor.



MUESTRA 03: Pasta de Vainilla AAA

Alta densidad con estética impecable en el plato.

[Alta Concentración]
[Semillas Visibles]

Rendimiento:

Dosificación óptima y precisa al 2%.

Calidad:


Categoría AAA Gourmet (textura densa).

Aplicación Ideal

Heladería premium, glaseados e integración directa en texturas densas donde la validación visual de la semilla es fundamental.

Matriz de Aplicación Culinaria

Guía rápida de selección técnica para el laboratorio gastronómico.

	 Vaina	 Extracto	 Pasta
Impacto Visual	Semillas naturales	Líquido limpio, sin partículas	Abundancia extrema de semillas
Potencia de Sabor	Sutil, complejo, evolutivo	Fuerte, inmediato, notas amaderadas	Intenso, dulce, concentrado
Técnica Recomendada	Infusión en caliente	Mezcla en frío/horneado	Integración directa/emulsión
Maridaje Base Ideal	Lácteos premium	Masas, bizcochos, cócteles	Helados, cremas pasteleras, glaseados

Kit Pedagógico de Evaluación Sensorial

\$790 MXN
(Precio Catálogo)

Pedido mínimo: 8 paquetes.

Envío incluido a partir de 10 paquetes.



Pasta de Vainilla
220 gr

Extracto Puro
60 ml

Vainas Gourmet AAA

*Con prior el consisto dossier y a dosers incluyen tui flyers y eterne aima de immacantamento segural
dimr:inerie diavs includonado por rlanetamento de etantiva el NotebookLM.

Aliados Comerciales: Modelo de Distribución

