

GOURMAZIA VANILLA BEANS

(PREMIUM GRADE A SRI LANKAN PODS)



ORIGIN & *Grade*

Hand-pollinated vanilla orchids grown in the tropical highlands of Sri Lanka; harvested at peak ripeness. Traditional curing through blanching, sweating and sun-drying produces supple Grade A pods 6-8 inches long with high moisture. Certified organic and non-GMO; ethically sourced directly from Sri Lankan farmers.

FLAVOR & AROMA

Intensely sweet and floral with creamy, honeyed notes and a hint of spice. High vanillin content creates a rich aroma; plump, moist beans release flavour quickly.

BREWING & SERVING

Split a pod lengthwise and scrape out the seeds; add both seeds and pod to custards, ice cream, yogurt or baked goods. Steep whole pods in sugar, honey or spirits to make vanilla-infused sweeteners or homemade extract. Rinse and dry used pods; simmer them in milk or cream for subtle vanilla flavour in sauces and drinks.

HEALTH BENEFITS

Vanilla's natural compounds provide sweet flavour without added sugar, helping reduce reliance on refined sweeteners.

The comforting aroma may help elevate mood and promote a sense of wellbeing.

Contains trace antioxidants that contribute to overall wellness when used in moderation.

USAGE SUGGESTION

Enhance coffee, tea or cocktails with a split vanilla bean for a gourmet touch.

Use seeds to decorate cakes, pastries and desserts; place pods in storage jars of sugar or salt to subtly scent them.

Experiment with savoury applications: infuse sauces, stews or glazes for fish and poultry with gentle vanilla undertones.

STORAGE

Store beans in an airtight container in a cool, dark place; avoid exposure to heat or direct sunlight to prevent drying. Keep pods slightly pliable by wrapping them in wax paper or parchment and placing them inside a glass jar.



ฝักวานิลลาออร์แกนิก GOURMAZIA

พื้ดเกรดเอจากศรีลังกา

แหล่งกำเนิดและเกรด

ปลูกกล้วยไม้ผสมเกรดด้วยมือในพื้นที่สูงชันของศรีลังกา เก็บเกี่ยวเมื่อฝักสุกเต็มที่ผ่านกระบวนการหมักด้วยวิธีดั้งเดิม ได้แก่ ลวก หมักอุ่น และตากแดด เพื่อให้ได้ฝักเกรดเอที่ยาว 6-8 นิ้ว มีความชุ่มชื้นสูง ได้รับการรับรองออร์แกนิกและปลอด GMO จัดหาจากเกษตรกรศรีลังกาอย่างเป็นธรรมชาติ



รสชาติและกลิ่น

มีรสหวานเข้มข้นและกลิ่นหอมดอกไม้ พร้อมโน้ตครีมหวานและเครื่องเทศเล็กน้อย มีวานิลลินสูง ทำให้มีกลิ่นหอมจัด; ฝักอวบชุ่มชื้น ทำให้รสซึมซับอย่างรวดเร็ว

วิธีชง

ผ่าฝักตามยาวและขูดเมล็ด; ใส่เมล็ดและฝักลงในคัสตาร์ด ไอศกรีม โยเกิร์ต หรือขนมอบ แช่ฝักทั้งฝักในน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือน้ำสุราเพื่อทำวานิลลาผสมหวานหรือสารสกัดแบบโฮมเมด ล้างและผึ่งฝักที่ใช้แล้วให้แห้ง; ต้มในนมหรือครีมเพื่อให้กลิ่นวานิลลานุ่มนวลในซอสและเครื่องดื่ม

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

สารธรรมชาติในวานิลลาให้ความหวานโดยไม่ต้องเติมน้ำตาล ช่วยลดการบริโภคน้ำตาลขัดสี กลิ่นหอมอ่อน ๆ อาจช่วยให้ผ่อนคลายและสร้างความรู้สึกดี มีสารต้านอนุมูลอิสระในปริมาณเล็กน้อย ช่วยส่งเสริมสุขภาพโดยรวมเมื่อใช้ในปริมาณพอเหมาะ

ข้อแนะนำในการบริโภค

เติมเมล็ดหรือฝักลงในกาแฟ ชา หรือค็อกเทลเพื่อเพิ่มความหอมพิเศษ ใช้เมล็ดโรยตกแต่งเค้ก ขนมอบและของหวาน; วางฝักในโหลน้ำตาลหรือเกลือเพื่อให้มีกลิ่นวานิลลาเบา ๆ ลองใส่วานิลลาในอาหารคาว เช่น ซอส สตูว์ หรือซอสกลาซสำหรับปลาและสัตว์ปีก เพื่อสัมผัสรสอ่อน ๆ ของวานิลลา

การเก็บรักษา

เก็บฝักในภาชนะปิดสนิทในที่เย็นและมืด หลีกเลี่ยงความร้อนหรือแสงแดดเพื่อป้องกันไม่ให้ฝักแห้ง คงความชื้นด้วยการห่อด้วยกระดาษไขหรือกระดาษพาร์ชเมนต์ แล้วใส่ในขวดแก้ว