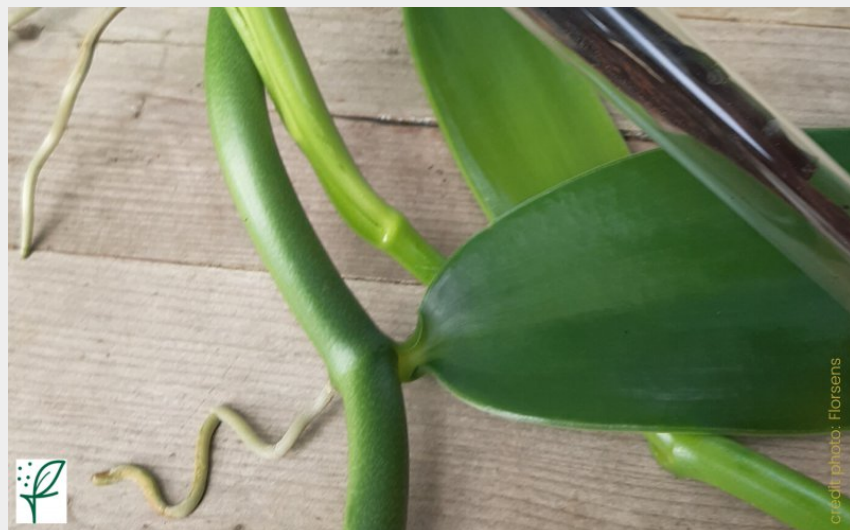
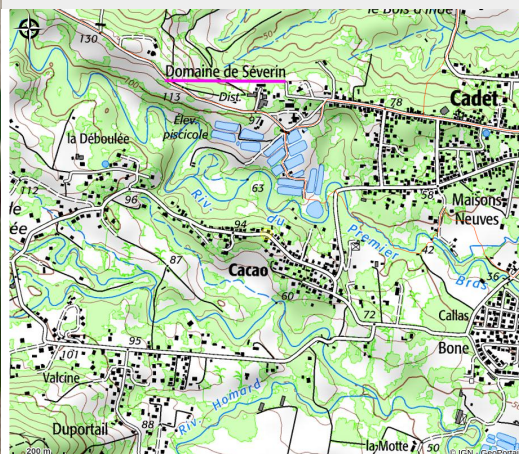


La vanille Florsens

Basse-Terre Nord



Crédit photo : (Florsens - Ti'amo)



Infos pratiques

Categorie : Produits "Esprit Parc"

Description

Florsens® est une marque de Ti'amo, le fruit de la transformation de plantes à épices aromatiques,

médicinales et pharmaceutiques originaires de l'archipel de la Guadeloupe.

La conduite culturale régit par les préceptes de l'agroforesterie, sans utilisation d'intrants chimiques,

sans pesticides, sans additifs et sans conservateurs; permet d'obtenir une ligne de produits

cosmétiques et alimentaires au naturel répondant aux normes sanitaires en vigueur.

La matière première est cultivée à même le sol.

Les lianes de *Vanilla fragrans* (ou *planifolia*) majoritairement présentes sont complétées

par la variété traditionnelle *Vanilla pompona*.

Les bourres de noix de coco servent de support alimentaire aux vanilliers poussant

allègrement sur les arbres d'origines et sélectionnés. La fécondation, la cueillette et la maturation

sont réalisées manuellement.

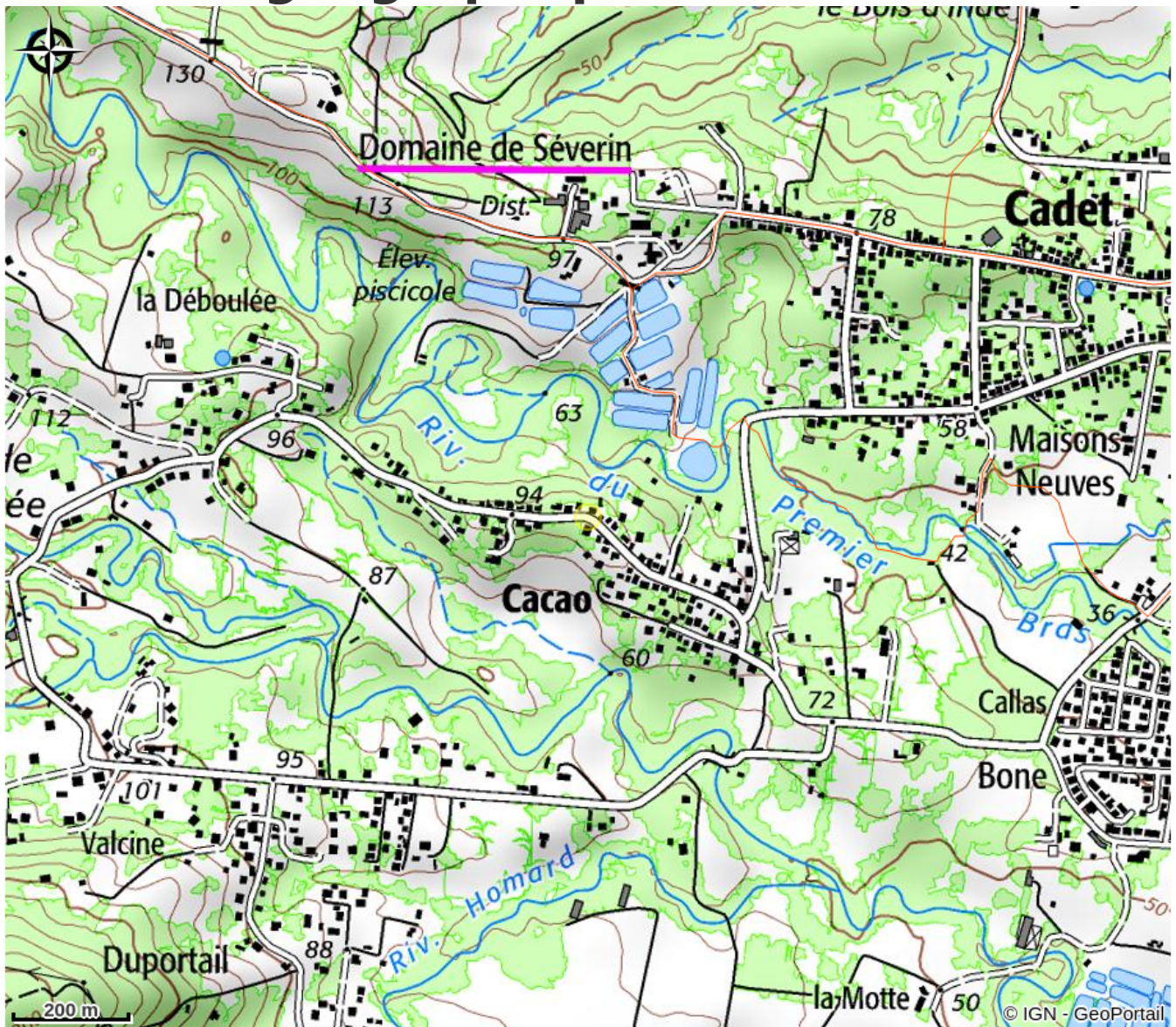
Fort d'une quinzaine d'années en protection des plantes, notre équipe de production élabore

la gamme selon le savoir-faire ancestral et artisanal, conférant une qualité premium unique

aux cinq sens exotiques propres au terroir.

Les gousses de vanilles de *Vanilla .fragrans* sont conditionnées par lot de 3 ou 5 et mises en tube de verre hermétiquement vissées.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Autres produits proposés :

- Huile de noix de coco extra vierge et huile de noix de coco première pression en 50 et 250 ml
- Miel toute fleur, miel de forêt et miel tendance surette en 700 gr.

Venez découvrir une authentique plantation de vanilliers, de cocotiers, cacaoyer, caféiers,

un espace d'arbres forestiers, un rucher et un jardin d'antan.

Possibilité d'effectuer des visites sur demande.

Ouverture du lundi au dimanche matin. Il est recommandé de prendre un rendez-vous.

Contact

Route de Cacao
97115 Sainte-Rose
0690 49 85 76

frederic.mauranyapin@gmail.com