

**AUST & HACHMANN**  
*Canada LTD.  
L'ITEE*



# Madagascar Gourmet Black Vanilla Beans

## *Gousses de vanille gourmet de Madagascar*



1751 Richardson #4303  
Montréal, Québec, Canada H3K 1G6  
Tel.: 514-482-4615 / Fax: 514-483-6183  
info@austhachcanada.com

[www.austhachcanada.com](http://www.austhachcanada.com)

The most versatile of all vanillas, gourmet vanilla beans from Madagascar can be used in almost any recipe be it sweet or savory. Sometimes referred to as the only "true" bourbon vanilla, Madagascar vanilla beans exhibit the classic vanilla profile sought after by chefs all over the world. The largest vanilla producing origin in the world assures a consistency in quality and availability second to none.

*Les gousses de vanille gourmet de Madagascar peuvent être utilisées dans presque toutes les recettes, salées ou sucrées. Reconnue comme étant la seule « vraie » vanille bourbon, la vanille de Madagascar présente le portrait classique que tous les chefs du monde recherchent. Madagascar est le plus grand pays producteur de vanille au monde alors nous pouvons être assuré d'avoir une qualité stable ainsi qu'une disponibilité comme nulle part ailleurs.*

## Mexican Gourmet Vanilla Beans *Gousses de vanille du Mexique*



1751 Richardson #4303  
Montréal, Québec, Canada H3K 1G6  
Tel.: 514-482-4615 / Fax: 514-483-6183  
info@austhachcanada.com

[www.austhachcanada.com](http://www.austhachcanada.com)

Where the Aztecs first discovered vanilla there still exists a limited production of a wonderful quality gourmet vanilla bean. Perhaps less complex than Madagascar, Mexican Vanilla has a very clean, sweet profile that is still exceptionally refined. Not always easy to obtain Mexican Vanilla is well worth the extra effort.

*Là ou les Aztèques ont découvert la vanille pour la première fois, il existe encore une production limitée de vanille merveilleuse de qualité gourmet. Certes moins complexes que celles de Madagascar, les gousses de vanille du Mexique ont un portrait net, doux, et exceptionnellement raffiné. Il n'est pas toujours facile d'obtenir des gousses de vanille du Mexique mais l'effort en vaut toujours la peine.*

# French Polynesian (Tahitian) Gourmet Vanilla Beans

## *Gousses de vanille gourmet de Polynésie française / tahitiennes*



The most luxurious of all gourmet vanillas, French Polynesian vanilla is legendary. These thick, lustrous, and oily vanilla beans dominated the market in the early 1900's. Revered for its unique flavor and fragrance profile, French Polynesian Vanilla has a loyal following. No other vanilla can yield the same results when used in premium applications.

*La plus somptueuse de toutes les gousses de vanille gourmet, celle de Tahiti, est légendaire. Ces gousses épaisses, brillantes et huileuses dominaient le marché au début des années 1900. Vénérées pour des qualités organoleptiques uniques, les gousses de vanille de la Polynésie française ont une clientèle fidèle. Aucune autre vanille ne peut produire les mêmes résultats lorsqu'elle est utilisée dans des applications haut de gamme.*

1751 Richardson #4303  
Montréal, Québec, Canada H3K 1G6  
Tel.: 514-482-4615 / Fax: 514-483-6183  
info@austhachcanada.com

[www.austhachcanada.com](http://www.austhachcanada.com)

## PNG Gourmet Vanilla Beans *Gousses de vanille PNG gourmet*



On the market for less than 10 years, gourmet vanilla from Papua New Guinea has proven extremely popular. With a spicy yet floral profile it can be best described as a cross between Madagascar and French Polynesian or Tahitian vanilla. Very economical but sometimes difficult to obtain PNG vanilla is extremely versatile. It is very important that the vanilla shows the floral Tahitensis aroma profile otherwise it is not true PNG gourmet vanilla.

*Sur le marché depuis moins de 10 ans, la vanille gourmet de Papouasie-Nouvelle-Guinée est devenue extrêmement populaire. Avec un portrait aux notes épicées et florales, cette vanille peut être décrite comme un croisement entre des gousses de vanille de Madagascar et celles de la Polynésie française ou gousses de vanille tahitiennes. Très économiques mais parfois difficile à obtenir, les gousses de vanille PNG sont sujettes à un marché incertain. Il est très important que ces gousses aient un arôme floral tahitensis sinon cela ne peut être considéré comme de la vanille gourmet PNG.*

1751 Richardson #4303  
Montréal, Québec, Canada H3K 1G6  
Tel.: 514-482-4615 / Fax: 514-483-6183  
info@austhachcanada.com

[www.austhachcanada.com](http://www.austhachcanada.com)

## Ugandan Gourmet Vanilla Beans *Gousses de vanille gourmet d'Ouganda*



1751 Richardson #4303  
Montréal, Québec, Canada H3K 1G6  
Tel.: 514-482-4615 / Fax: 514-483-6183  
info@austhachcanada.com

[www.austhachcanada.com](http://www.austhachcanada.com)

When weather conditions permit, Ugandan gourmet Vanilla Beans are a pleasure to work with. A strong bourbon profile yields to notes of earth and prunes. Flat black beans, with less oil on the surface than other origins Ugandan gourmet vanilla works very well with savory and sweet dishes alike.

*Lorsque les conditions météorologiques le permettent, c'est un plaisir de travailler avec les gousses de vanille provenant d'Ouganda. Un fort portrait bourbon qui dégage des notes de terre et de prunes. Ces gousses noires et aplaties, avec moins d'huile sur la surface que les gousses provenant d'autres origines, la vanille gourmet Ougandaise s'incorpore très bien dans des plats doux et savoureux.*

## Vanilla Beans in Glass Tubes *Gousses de vanille en tubes de verre*



The most effective vehicle for packaging vanilla at the retail level, glass tubes afford high visibility and extra long shelf life. Points of purchase displays, private labeling or bulk packaging are all easily accessible.

*Les tubes de verre constituent le moyen le plus efficace pour la présentation de la vanille dédiée au commerce de détail. Non seulement ils offrent une durée de conservation plus longue, mais permettent aussi une présentation efficace. Des étiquettes personnalisées ainsi que des formats différents peuvent être créés selon les besoins.*

1751 Richardson #4303  
Montréal, Québec, Canada H3K 1G6  
Tel.: 514-482-4615 / Fax: 514-483-6183  
info@austhachcanada.com

[www.austhachcanada.com](http://www.austhachcanada.com)

## Pure Vanilla Extracts *Extraits de vanille pure*



Manufactured according to FDA standards governing vanilla extract. A minimum of 13.35 ozs (380 g) of vanilla beans are used per U.S. gallon (3.78 liters) of liquid. The quality of our industrial grade vanilla beans does the rest.

*Produits en conformité avec les normes « FDA » sur les extraits de vanille. Un minimum de 13,35 onces (380 grammes) de gousses de vanille sont utilisées pour chaque gallon U.S. (3,78 litres) de liquide. La qualité de nos gousses de vanille industrielle s'occupe du reste.*

1751 Richardson #4303  
Montréal, Québec, Canada H3K 1G6  
Tel.: 514-482-4615 / Fax: 514-483-6183  
info@austhachcanada.com

[www.austhachcanada.com](http://www.austhachcanada.com)

**100% Pure Madagascar  
Vanilla Bean Powder**  
*Poudre de vanille de madagascar*  
*100% pure*



1751 Richardson #4303  
Montréal, Québec, Canada H3K 1G6  
Tel.: 514-482-4615 / Fax: 514-483-6183  
info@austhachcanada.com

[www.austhachcanada.com](http://www.austhachcanada.com)

Contains only high quality ground Madagascar vanilla beans. Nothing else. The typical bourbon vanilla profile is enhanced by notes of burnt caramel. Excellent for baking applications. Dry and free flowing.

*Les gousses de vanille de première qualité, séchées et hachées constituent l'unique ingrédient de ce produit exceptionnel. Le portrait typique de vanille bourbon est intensifié par des notes de caramel brûlé. Un produit excellent pour toutes consommations courantes.*

## Vanilla Caviar *Caviar de vanille*



Originating exclusively from the scraped insides of gourmet Madagascar vanilla beans, comes a sinfully luxurious yet truly pure vanilla paste. A veritable vanilla caviar that requires almost 7 kg of vanilla beans to produce just one kg of finished product. For recipes demanding maximum vanilla impact with a very pleasant, yet very subtle mouth feel on the finish. Available in limited quantities.

*C'est en grattant la surface intérieure des gousses de vanille gourmet de Madagascar que l'on obtient cette pâte pure et onctueuse, véritable caviar de vanille. Il faut 7 kg de gousses de vanille pour produire un seul kilo de ce caviar délicieux. Idéal pour les préparations culinaires qui mettent la vanille à l'honneur, le caviar de vanille présente une saveur à la fois riche et subtile qui laisse une sensation agréable en bouche. Offert en quantités limitées.*

1751 Richardson #4303  
Montréal, Québec, Canada H3K 1G6  
Tel.: 514-482-4615 / Fax: 514-483-6183  
info@austhachcanada.com

[www.austhachcanada.com](http://www.austhachcanada.com)



[www.austhachcanada.com](http://www.austhachcanada.com)