



DRIED-VANILLA ASLI FLORES

DRIED-VANILLA GRADE A

14-22 cm
Hitam hingga hitam kecoklatan
Ukuran ideal
Minimal dipanen pada umur 8 bln

Rp 2.400.000 per kg
Wholesale

Harga belum termasuk
pengiriman dari So'a, Flores.

**Kamu mendukung
program reforestasi dan
pelestarian biodiversitas di
Indonesia dengan membeli
vanilla kami.**

Sejak 2015, Puge Figo mendukung dan mendampingi petani vanilla di **Flores, Indonesia**. Tujuan kami adalah membangun jalur pasar berdaya untuk para petani mitra.

Melalui pelatihan dan pemantauan berkala, kami menjamin vanilla dengan mutu dan kualitas yang tinggi.

 +62 8133-9316-117 (Lisa)

 www.pugefigo.com

 Puge Figo

 @Pugefigo



**DITANAM SECARA ORGANIK
DI LAHAN AGROFORESTRI**



**KAMI MENJAMIN PEMBELIAN
15% DIATAS HARGA LOKAL
BAGI PETANI MITRA**



**DIKERINGKAN DENGAN METODE
BOURBON VANILLA**

PERJALANAN DRIED- VANILLA KAMI

01 DIPANEN MINIMAL PADA UMUR 8 BULAN

Vanilla kami ditanam secara organik di lahan agroforestry, petaniya mendapatkan pelatihan dan pendampingan. Dilakukan pemantauan rutin hingga pemanenan di waktu terbaik.

02 JALUR PASAR ADIL

Petani mitra kami mendapatkan 15% harga lebih tinggi dari pasar lokal.



03 DISORTIR DENGAN TELITI BERDASARKAN UKURAN



04 DIRENDAM PADA SUHU 63°C

Menghentikan proses pematangan vanilla dan memicu reaksi yang memperkuat aroma.



05 PENGUAPAN

Dibungkus dengan selimut tebal dalam peti kayu selama 48 jam. Kelembaban vanilla mulai berkurang hingga terjadi perubahan warna dari hijau menjadi coklat, pada proses ini, aroma vanilla pun semakin kuat.



06 PENGERINGAN KE-1

Proses transformasi enzimatik dimana vanilla dikeringkan di bawah matahari, 2-3 jam per hari selama 5-10 hari.



07 PENGERINGAN KE-2

Aroma vanilla terus berkembang seiring dengan hilangnya kelembapan secara perlahan melalui proses pengeringan di ruangan berventilasi selama 2-6 minggu. Dilakukan pula emijatan rutin dan penyortiran progresif berdasarkan kualitas.



08 FINALISASI

Vanilla disimpan selama 3 bulan dalam kotak kayu yang bagian dalamnya dilapisi kertas lilin. Aroma vanilla akan semakin kuat. Dilakukan pemantauan rutin hingga vanilla mencapai kondisi optimalnya.