

# Fèves tonka Brésil

*Dipteryx odorata*

**ABSOLUE**

## PLUS-VALUES ALBERT VIEILLE

Nous collaborons avec une entreprise organisant le regroupement de la collecte de près de 500 collecteurs de fèves et qui s'engage à une juste rémunération de leur activité. Cela permet de maintenir l'activité de collecte mais aussi de lutter contre la déforestation.

Nous transformons nous-mêmes les fèves tonka dans notre usine de production à Séville.

Deux étapes sont indispensables à la production de ce produit de gourmandise olfactive : une extraction au solvant des fèves puis plusieurs lavages à l'alcool de la concrète.

## À PROPOS DE LA FÈVE TONKA

Le *Dipteryx odorata*, ou coumarou, est un arbre majestueux d'Amérique du Sud qui offre au cœur de ses fruits une amande appelée fève tonka. Cette amande, que les populations locales appellent sarrapia, n'a pas toujours été un produit prisé de la parfumerie.

Ses premières utilisations remontent au début du XIXe siècle, lorsque les fabricants de cigarettes intégraient son arôme chaud et gourmand à leur tabac.

La récolte de la fève tonka est une activité traditionnelle qui se transmet de génération en génération. À partir de la fin du mois de février, les arbres fleurissent puis les fruits apparaissent. Les fruits mûrs sont ramassés à même le sol entre août et septembre puis cassés à l'aide d'un marteau pour récupérer les fèves. Elles sont ensuite triées et séchées localement quelques jours avant d'être vendues.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



**GOURMANDE**  
Amandée

## CÔTÉ FRAGRANCE

L'absolue de fèves tonka est une matière indispensable des accords ambrés et orientaux. Ses facettes s'accordent parfaitement aux accords tabacs ou plus traditionnellement dans les accords fougères.



25 kg  
de fèves tonka

Extraction à  
l'éthanol  
 $\eta = 4\%$

1 kg  
d'absolue



## Calendrier de récolte

J F M A M J J A S O N D

## Traçabilité

Pays

Région

Zone de collecte  
délimitée

## DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Gourmand, amandé, vanillé, poudré,  
miellé.

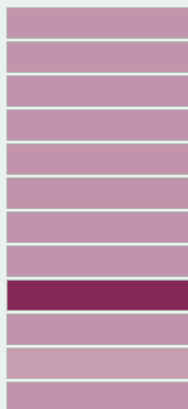
Tête

Cœur

Fond

## TÉNACITÉ

1 heure  
2 heures  
3 heures  
6 heures  
1 jour  
2 jours  
3 jours  
4 jours  
1 semaine  
2 semaines  
3 semaines  
1 mois



\* Tenacité des notes caractéristiques

## DONNÉES GÉNÉRALES

CAS TSCA : 8046-22-8

CAS EINECS : 90028-06-1

EINECS : 232-460-5

FEMA : /

FDA : /

CoE : 178n

INCI : Dipteryx odorata bean extract

Ressource : Matière sauvage

Partie végétale transformée : Graines

Procédé de transformation : Extraction à  
l'éthanol de la concrète

Apparence : Solide brun clair à brun foncé

Constituant principal : Coumarine



ALBERT VIEILLE