



# Vainilla 101

Gracias a su perfil rico en compuestos volátiles, la vainilla potencia la percepción de dulzor y mejora la experiencia sensorial del producto final.

Al igual que un buen vino, los extractos de vainilla cuentan con perfiles únicos y diferenciados entre sí. Son una expresión compleja de la lluvia, el sol, el suelo y la región donde fueron cultivadas y en su sabor se pueden encontrar revelaciones sobre su lugar de origen, su maduración y métodos de producción [1].

La vainilla es una especia que se obtiene del fruto de orquídeas del género *Vanilla*, se cultiva en zonas tropicales y se utiliza como saborizante y aromatizante en la industria alimentaria y de perfumería. La razón principal por la que tiene su sabor y aroma característico es por la *vainillina*, que junto con más de 400 compuestos aromáticos secundarios generan su perfil característico [2][3].

Aunque no siempre se ha documentado el consumo de vainilla a lo largo de la historia, se sabe que los Aztecas la consumían, utilizándola como ingrediente en bebidas y para propósitos médicos, sin embargo, su rol en la cocina ha estado presente durante siglos [4]. Las especies de vainilla más cultivadas a gran escala son *Vanilla planifolia* y *Vanilla tahitensis*, sin embargo el género *Vanilla* cuenta con más de 140 especies, muchas de ellas poco exploradas [5].

## 2. Proceso de cultivo de la Vainilla

La vainilla, su producción y transformación es un arte, que lleva consigo toda la historia de las personas que la cultivaron. Desde la polinización a mano de la primera orquídea que se convertirá en un año en una vaina hasta la paciencia y el amor de los productores que esperan con orgullo hasta nueve meses para poder cosechar las vainas completamente maduras. Extrapolando incluso hasta la dedicación y respeto por la materia prima de los creadores de los extractos y esencias, utilizando las mejores técnicas e insumos para garantizar la calidad y el aprovechamiento total del arduo trabajo de los productores. [1]

Se requieren 3 años para que una nueva enredadera de vainilla dé una flor por primera vez. La vainilla sólo crece en climas tropicales a 25° por encima y debajo de la línea del Ecuador. Es esta la razón por la que necesitan una temperatura promedio entre 15.5 a 29°C durante todo el año. Además, esta planta necesita un periodo de sequía entre agosto y octubre para estimular su florecimiento, seguido de lluvias periódicas. Esta planta crece bajo la sombra de otras plantas, pues no se lleva bien con la luz directa ni con las ráfagas de viento [6].

La polinización de la vainilla se realiza de manera manual. La temporada de florecimiento dura solo dos a tres meses, entre septiembre y diciembre. Las orquídeas se abren en la mañana, terminan de florecer en solo un par de horas y luego se vuelven a cerrar en la tarde. Los productores polinizan a mano una a una cada flor y si la polinización es exitosa, cada una de estas flores se va a convertir en una vaina de vainilla. Estas vainas duran de 4 a 6 semanas en llegar a su máximo tamaño, mientras que se deben esperar otros 8 a 9 meses para que alcancen la madurez total [6].

Luego del crecimiento, sigue el curado de las vainas. Este proceso cuenta con 4 pasos clave:

**Esterilizar:** Transferir las vainas a cestas de bambú donde se sumergen en agua caliente

**Sudar:** Se dejan en cajas de madera con mantas durante 36-48 horas

**Secar:** Se secan bajo el sol por horas cada día durante algunos meses.  
**Envejecer:** Las vainas se agrupan y guardan por dos meses.

### VANILLA CULTIVATION TIMELINE

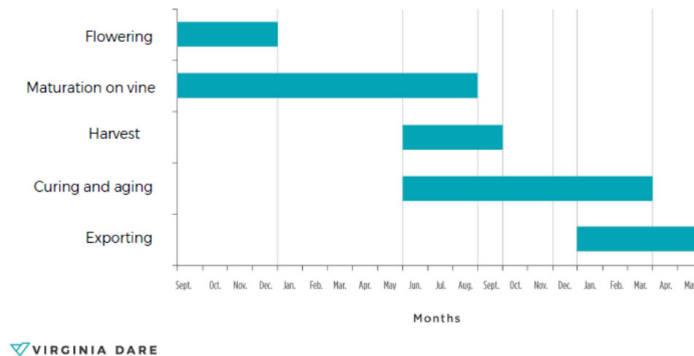


Imagen 1. Línea de tiempo de la cultivación de la vainilla [6].

### 3. El Mercado de la Vainilla en el Mundo y Países Estratégicos

En 2024, el mercado de la vainilla se estimó en 2,16 mil millones de dólares y se tiene proyectado que alcance los 2,46 mil millones de dólares en 2029, contando con una tasa compuesta anual de 2,6% durante este periodo.

### MAJOR VANILLA GROWING REGIONS

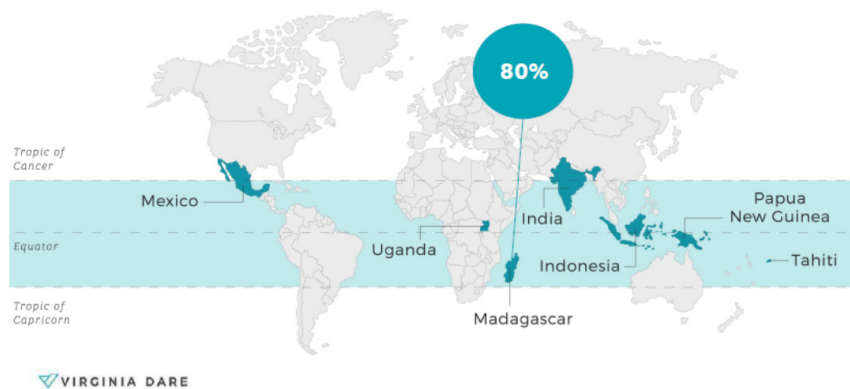


Imagen 2. Países principales productores de vainilla [6].

Como se mencionó anteriormente, la vainilla se produce en países sobre y debajo de la línea del Ecuador, siendo los principales Madagascar, Indonesia, México, China y Uganda, mientras que esta materia prima se importa principalmente en Estados Unidos, Francia y Alemania. Aunque principalmente la vainilla proviene de Madagascar, otros países como Indonesia están tomando gran fuerza, debido al aumento de la demanda

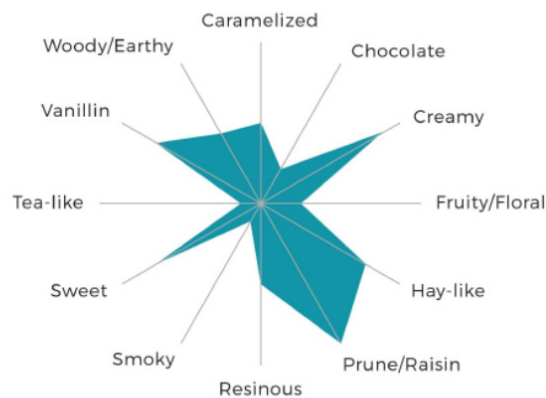
de este insumo por tendencias que abarca este mercado, como los helados súper premium. [7]

### Vainilla de Madagascar

Madagascar es el proveedor de vainilla más grande del mundo, vendiendo el 80% de la materia prima de este mercado. Su producción promedio es de 2,000 MT/anuales apoyando a más de 100,000 pequeños productores del país. En 2021, contribuyó con más de la mitad del valor de las exportaciones mundiales. La vainilla de Madagascar se conoce como la vainilla Bourbon, aunque hay algunas corrientes que apoyan la idea de meter en esta categoría las vainillas de las Islas Comoras y Reunión [6][7].

#### MADAGASCARR/BOURBON

TASTING AND DESCRIPTOR LEXICON



VIRGINIA DARE

Imagen 3. Perfil del sabor de la vainilla de Madagascar [6].

Esta vainilla cuenta con ciertas ventajas que la hacen muy útil para declarar como “Vainilla de Madagascar” dentro del producto final en el que se aplique. Por una parte, tiene un sabor muy profundo y agradable gracias a sus altos contenidos de vainillina desarrollados por la alta calidad y fertilidad del territorio. Además, su calidad es indiscutible. Como se describió con anterioridad, el proceso de esta vainilla es enteramente manual, lo que permite un control total de calidad. Por último, es conocida por su naturalidad, propia de los cultivos artesanales de este

material. La naturalidad es una tendencia del mercado que en este momento se encuentra en auge. Un estudio hecho sobre las preferencias de los consumidores y no consumidores de vainilla demuestra que después de probar una muestra natural, su preferencia de compra es más alta que otras opciones, incluso si no son consumidores regulares de vainilla [8].

Todo esto genera que hoy, en el mercado, haya una gran variedad de productos que utilizan vainilla de Madagascar y lo marcan en la etiqueta como algo diferenciador. Desde helados y productos indulgentes hasta bebidas y lácteos, la vainilla es un producto transversal en la industria de alimentos, especialmente la vainilla con la que trabaja Virginia Dare: La vainilla de Madagascar.



*Imagen 4. Ejemplos de productos en la industria con etiquetado de vainilla de Madagascar: helado, bebidas alcohólicas, waffles, cafés, galletas, chocolate, bebidas lácteas y crema.*

#### 4. Virginia Dare: El Estándar Internacional en Vainilla y Aliado Estratégico de Nutrilink

Nutrilink se enorgullece de su alianza estratégica con Virginia Dare, una empresa estadounidense con 100 años de trayectoria, reconocida internacionalmente como la fuente de los sabores y, especialmente, como el líder indiscutible en extractos de vainilla de la más alta calidad.



Virginia Dare es el estándar internacional para extractos de vainilla (líquidos y en polvo), concentrados y oleorresinas. Cuentan con sabores y extractos de vainilla naturales, artificiales, fair trade, orgánicos, entre otros. Todo esto gracias a dos factores fundamentales:

- **Abastecimiento Sostenible y Consistente:** Mantienen relaciones a largo plazo con cultivadores en Madagascar, lo que les asegura ser los proveedores de vainilla más grandes, consistentes y de alta calidad a nivel mundial, utilizando siempre materias primas de origen sostenible.
- **Calidad y Proceso Patentado:** Su proceso de extracción patentado garantiza la máxima conservación de los delicados aromas de cada ingrediente natural.

Aunque líderes en vainilla, Virginia Dare también se especializa en la fabricación de sabores y extractos naturales de deliciosos perfiles sensoriales. Combinan una profunda experiencia en formulación con un conocimiento sustancial en la producción de ingredientes naturales. Además, fusionan la ciencia, los conocimientos del mercado y un sólido sistema de abastecimiento para generar ventajas comerciales para las industrias de alimentos, bebidas y farmacéuticas [1].

#### 4. Sugerencia de Receta

##### SUGERENCIA RECETA

Galletas de Vainilla con Blueberries y Chips de Chocolate



Ingredientes	%
Harina de Trigo	30%
Mantequilla sin Sal	19%
Arándanos Deshidratados	19%
Infusionados	
Azúcar Blanca	15%
Chocolate Semiamargo	9%
Huevo	8%
N&A Vanilla Flavor	0,3%

#### BIBLIOGRAFÍA

[1] Virginia Dare, “Vanilla Expertise: Navigating the Challenges of Natural Vanilla” Paper, 2020.

[2] A. Ravier, P. Chalut, S. Belarbi, C. Santerre, N. Vallet and Z. Nhouchi, "Impact of the Post-Harvest Period on the Chemical and Sensorial Properties of planifolia and pompona Vanillas", *Molecules*, vol. 29 no. 4 pp. 839. February 2024. <https://doi.org/10.3390/molecules29040839>

[3] R. Hernandez-Peña, J. L. Lorenzo-Manzanarez, L. A. Cruz-Ramírez, D. Reyes-López, C. Hernández-Domínguez, F. Pascual-Ramírez AND J. J. Ordaz-Ortiz, "Unravelling Vanillin Biosynthesis: Integrative Transcriptomic and Metabolomic Insights into Vanilla planifolia Pod Development", *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, vol. 73 no. 30. July 2025. <https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.5c05293>

[4] A. Barragán-Ocaña, P. Silva-Borjas and E. Cecilio-Ayala, "Vanilla production in the world and Mexico: Market value and technology", *Social Sciences & Humanities Open*, vol. 10 no. 2024. July 2023. <https://doi.org/10.1016/j.ssaho.2024.101076>

[5] R. Tavares de Oliveira, J. P. da Silva Oliveira and A. Furtado, "Vanilla beyond Vanilla planifolia and Vanilla x tahitensis: Taxonomy and Historical Notes, Reproductive Biology, and Metabolites", *Plants*, vol. 11 no. 23. November 2022. <https://doi.org/10.3390/plants11233311>

[6] Virginia Dare, "The World of Vanilla", Presentation, s.f.

[7] Mordor Intelligence, "Tamaño del Mercado de Vainilla y Análisis de Participación Tendencias de Crecimiento y Pronósticos (2024-2029)", Mordor Intelligence [Online] Consultado el 01 de junio de 2026. <https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/vanilla-bean-market>

[8] F. Nascimento da Silva, C. Nasser, R. Fontes, M. C. Teixeira & V. P. Rodrigues, "Market research: characterization of the vanilla consumer and non-consumer market" *Research, Society and Development*, vol. 11 no. 7. 2022. <https://doi.org/10.33448/rsd-v11i7.30505>