



Savanil Inc. | Professionnel ou particulier | Vente en gros ou au détail



Produits de Madagascar



CATALOGUE

PRODUITS DE MADAGASCAR

LA VANILLE	4
Gousses de vanille noire et rouge	5
Poudre de vanille	6
Graines de vanille	6
Pâte de vanille naturelle	7
Extrait de vanille	7
LE CACAO	8
Fèves de cacao torréfiées ou non torréfiées	9
Grué de fèves de cacao torréfiées	10
Pâte et beurre de cacao	10
Poudre de cacao	11
Tablette de chocolat	11
LES LITCHIS	12
Litchis séchés	13
Litchis frais	13
Litchis en boîte entiers ou en purée	14
LE MORINGA	15
Poudre de Moringa	16
Chocolat noir au Moringa	16
Huile pure de Moringa	17
LES POIVRES	18
Poivre noir	19
Poivre noir sauvage [Tsiperifery]	19
Poivre blanc	20
Poivre noir moulu	20
Baies roses entières ou décortiquées	21
LES ÉPICES	22
Gingembre déshydraté, tranché ou concassé	23
Gingembre en poudre	23
Cannelle en bâton ou en poudre	24
Piment pili pili entier séché ou en poudre	25
Curcuma	26
Curry de Madagascar	26
Clous de girofle	27
Cardamome verte	27
Poudre de combava	28
Noix de muscade	28
Les huiles essentielles	29
NOS COFFRETS CADEAUX	30





Crée en 2016, **SAVANIL Inc.** est une entreprise canadienne dont l'activité principale est l'importation de produits 100% naturels de Madagascar vers l'Amérique du Nord et l'Europe.

Venant d'une famille de producteur et préparateur de vanille dans le nord-est de Madagascar, l'idée d'importer de la vanille nous a paru naturelle et nous nous engageons à vous faire découvrir la richesse du terroir malgache par sa vanille Bourbon reconnue mondialement, son cacao de type criollo et trinitario, son moringa, son litchi et toute une gamme d'épices exotiques.

Notre vanille est cultivée de façon naturelle, préparée selon la méthode traditionnelle où le savoir-faire joue un rôle très important pour avoir de belles gousses parfumées. Les autres épices, qui poussent naturellement sont récoltées et transformées sur place, elles sont ensuite minutieusement sélectionnées pour vous assurer une qualité exceptionnelle.

Notre mission est de proposer des produits de qualité, au goût exceptionnel, riche en vitamines, afin de contribuer à rapprocher nos clients vers un mode de vie plus sain.

Parmi notre gamme de produits, des produits certifiés **AGRICULTURE BIOLOGIQUE, ECOCERT, GLOBAL G.A.P** et **FAIRTRADE** s'adressent tant aux particuliers qu'aux professionnels de la restauration, aux chocolatiers, glaciers, aux ateliers de cours de cuisine et également aux épiceries fines.

Chez **Savanil** nous aimons prendre le temps de bien faire les choses, c'est pourquoi nous nous assurons que tous nos produits respectent les plus hauts standards de qualité alimentaire, sans aucun produit chimique ni conservateur.

Parmi nos produits on retrouve :

- Vanille
- Cacao
- Litchis
- Huiles essentielles
- Poivres
- Épices
- Moringa





La VANILLE de Madagascar

Madagascar est sans aucun doute le plus important producteur de vanille au monde, avec 82% de la production mondiale à son actif équivalent à environ 1800 tonnes annuelles.

La vanille de Madagascar est considérée aujourd'hui comme un produit haut de gamme, elle est unique en son genre et son goût est connu et apprécié sur tous les continents.

Chez Savanil, nous sommes fiers de pouvoir proposer un produit aussi exceptionnel et raffiné à nos clients, provenant directement de nos plantations.



Botanique :
Vanilla planifolia





Gousses de vanille noire

Numéro du produit : SAVAN001

INGRÉDIENTS : 100 % vanille Bourbon

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Une vanille d'exception...

La vanille noire de Madagascar est réputée être la meilleure au monde. Nos gousses sont issues d'une culture entièrement biologique, elles sont charnues, souples et moelleuses aux parfums chocolatés et floraux avec des notes de caramel. Ses arômes accompagneront merveilleusement vos desserts et plats salés.

Gousses de vanille rouge

Numéro du produit : SAVAN004

INGRÉDIENTS : 100 % vanille Bourbon

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

La vanille rouge de Madagascar est une vanille plus sèche, avec un taux d'humidité moins élevé que la vanille noire, elle vous permettra de la réduire en poudre ou d'être utilisée pour faire votre propre extrait de vanille.





Poudre de vanille

Numéro du produit : SAVAN002

INGRÉDIENTS : 100 % poudre naturelle de vanille Bourbon

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Notre poudre de vanille est issue de la gousse entière, avec ses graines, séchées et broyées. Elle est 100% naturelle et sans sucre. Facile d'utilisation, elle parfume avec délicatesse toutes vos préparations sucrées et aussi salées.

Graines de vanille

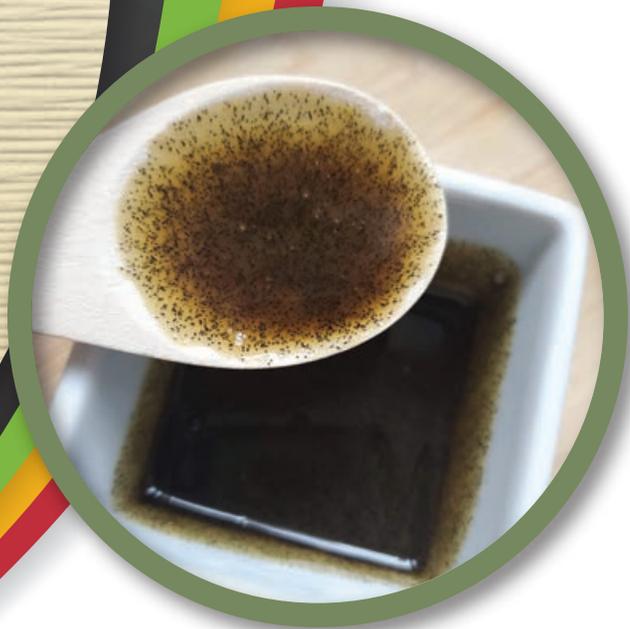
Numéro du produit : SAVAN003

INGRÉDIENTS : 100 % vanille naturelle

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Les graines de vanille servent de marqueur visuel à vos produits. Idéalement, elles s'utilisent en complément de l'extrait de vanille et permettront de donner une impression de vanille naturelle aux produits finis.





Pâte de vanille naturelle

Numéro du produit : SAVAN005

INGRÉDIENTS : sucre inverti, extrait de vanille Bourbon,
grains de vanille épuisée

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Vous retrouverez dans la pâte de vanille toute l'intensité aromatique de la vanille Bourbon de Madagascar. Prête à l'emploi, elle est très facile d'utilisation, on l'insère directement dans les préparations sans délai d'infusion. Sa texture onctueuse est idéale pour les préparations pâtisseries, pour aromatiser vos glaces, sauces ou encore vos crèmes anglaises. La présence des grains va donner un excellent visuel dans vos recettes.

Extrait de vanille

Numéro du produit : SAVAN006

INGRÉDIENTS : Gousses de vanille Bourbon, eau, alcool

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Un concentré de vanille Bourbon!

Extrait obtenu par extraction/évaporation hydroalcoolique de 100 % de gousses de vanille Bourbon de Madagascar. Notre recette est uniquement sur une base alcool, sans sucre pour préserver toutes les saveurs. Très parfumé et aromatique, il agrémente toutes les pâtes à gâteaux, les biscuits, crèmes glacées, sauces, etc. Il est utilisable aussi bien dans des préparations froides que chaudes.

Notre extrait de vanille de Madagascar est offert en différente concentration [1x - 2x - 3x - 4X - 20x] et est disponible sur commande seulement.





Le CACAO de Madagascar

Étiqueté « **Cacao Fin** » par l'**International Cocoa Organization (ICCO)**, le cacao malgache est classé parmi les meilleurs du monde. Pourvu d'un arôme acide à saveurs astringentes, ce cacao séduit les plus grands chocolatiers mondiaux par son goût unique et original.

De nos jours, la production annuelle de cacao de Madagascar se limite à environ 6000 tonnes et 95% de ce total sont issus des plantations du Nord-Ouest de l'île. Nos plantations se situent dans les 5% restant, plus précisément dans la région de Brickaville, où nous comptons près de 2000 cacaoyers. Cet endroit propice pour nos plantations est l'origine des premiers cacaoyers plantés en 1887 à Madagascar par un colon Français. Des cacaoyers qui ont ensuite été oubliés et revenus à l'état sauvage, avant d'être redécouverts.



Botanique :
Theobroma cacao



Fèves de cacao torréfiées

Numéro du produit : SACA001

INGRÉDIENTS : 100 % fèves de cacao torréfiées

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Nos fèves de cacao sélectionnées sont de type Criollo et Trinitario, ces fèves ont un parfum de cannelle et de fruit rouge. En bouche, on goûte immédiatement le chocolat avec un côté torréfié et une agréable amertume, sans le côté sucré. En cuisine, elles accompagneront particulièrement vos volailles ou vos gibiers.

Fèves de cacao crues, non torréfiées

Numéro du produit : SACA002

INGRÉDIENTS : 100 % fèves de cacao crues

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

La fève de cacao de type Criollo et Trinitario, entière, crue et non torréfiée est reconnue pour ses qualités aromatiques et gustatives. Elle n'a subi aucune transformation. Elle se consomme nature ou avec des fruits secs et des céréales. Vous pouvez également l'incorporer dans vos recettes sucrées ou salées.



Grué de fèves de cacao torréfiées

Numéro du produit : SACA003

INGRÉDIENTS : 100 % fèves de cacao torréfiées

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le grué de cacao ou fève de cacao concassée apporte une touche de croquant à vos préparations : les viennoiseries, les gâteaux au chocolat, les mousses au chocolat ou les macarons. On peut aussi l'incorporer dans les sauces pour sublimer une viande ou un poisson tout en conservant l'amertume du chocolat sans le côté sucré.

Disponible sur
commande seulement :



Poudre de cacao

Numéro du produit : SACA005

INGRÉDIENTS : Poudre de cacao 100 % fèves de Madagascar

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Une poudre pur cacao sans sucre ajouté, sans artifice. Très aromatique et peu d'amertume, elle est idéale pour la préparation de chocolats chauds ou pour la confection de toutes vos pâtisseries, glaces ou desserts.

Tablette de chocolat

Numéro du produit : SACA004

INGRÉDIENTS : Cacao de Madagascar, sucre, beurre de cacao

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

« BEAN TO BAR » : directement de nos fèves de cacao et mis en tablette, ce chocolat 70% dégagera des arômes floraux incroyables.

Il convaincra tous les amateurs de chocolat par son goût exceptionnel!





Les LITCHIS de Madagascar

Le litchi est un délicieux petit fruit à la chair blanche très moelleuse. Rafraîchissant et exotique, ce fruit festif regorge de vitamines. Avec près de 100 000 tonnes de production annuelle, Madagascar arrive largement en tête dans le classement des **gros producteurs mondiaux de litchis**. En outre, le pays possède un avantage de taille: ses litchis sont récoltés et inondent les étals et les rayons fruits des supermarchés européens au mois de décembre. C'est le fruit star des fêtes de Noël et de fin d'année en Europe! En Amérique du Nord, nous pensons que ce fruit délicieux est encore très méconnu et nous sommes convaincus que le litchi de Madagascar mérite d'être découvert et apprécié par tous.

Depuis quelque temps, Madagascar essaie de percer d'autres marchés à l'international et Savanil souhaite contribuer activement à cette expansion.

Botanique :
Nephelium litchi Cambess



Litchis séchés

Numéro du produit : SALIT001

INGRÉDIENTS : 100 % litchis biologiques

CONSERVATION : À l'abri de la lumière,
de la chaleur et de l'humidité.

Nos litchis sont cultivés sur la côte Est de Madagascar dans la région de Tamatave et sont séchés dans leurs coques. Il est 100% naturel, sans addition : ni de sucre, ni de conservateur, ni de colorant et ni d'arôme artificiel. Le litchi frais est très riche en eau, une fois séché sa chair prend une couleur marron et dégage une saveur de caramel à la rose et de muscat. Très riche en potassium et en vitamine C, il sera une excellente collation. On peut également l'utiliser dans des pâtisseries ou pour parfumer les rhums arrangés, les thés.

Valeur nutritive Nutrition Facts

par 100 g / Per 100 g	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 318	
Lipides / Fat 1,2 g	2 %
saturés / Saturated 0,3 g + trans / Trans 0 g	1 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 10 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 70.7 g	21%
Fibres / Fibre 7.1 g	28%
Sucres / Sugars 47.24 g	
Protéines / Protein 3.8 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	300 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	0 %
Potassium	24%
Cuivre	67%
Phosphore	15%
Vitamine B2 (Riboflavine)	44%
Vitamine B3 (Niacine)	19%

Litchis frais aussi disponibles.



NOS LITCHIS EN BOITE...

INGRÉDIENTS : 100 % litchis biologiques

CONSERVATION : À l'abri de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire non métallique et consommer dans les 48 heures.

Litchis entiers - 425 g dénoyautés au sirop léger

Numéro du produit : SALIT002

Le litchi est un fruit exotique qui provient d'un arbre qui porte le même nom. C'est un fruit en coque sphérique, sa chair blanche est tendre et juteuse. Le litchi malgache est reconnu pour son parfum supérieur aux autres origines asiatiques entre autres. Idéal pour apporter une touche exotique et tropicale à vos salades de fruits, ces litchis cueillis à maturité sont associés à un sirop léger et dénoyautés pour vous simplifier la vie!

Valeur nutritive Nutrition Facts

par 100 g (égoutté) / Per 100 g (drained)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 78	
Lipides / Fat 0,5 g	1 %
saturés / Saturated 0,5 g + trans / Trans 0 g	1 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydate 17 g	5 %
Fibres / Fibre 1,5 g	6 %
Sucres / Sugars 15 g	
Protéines / Protein 0,8 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	8 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	1 %

Purée de Litchis - 380 g

Numéro du produit : SALIT003

Retrouvez l'exotisme du litchi dans cette purée naturelle intense en goût. La purée de litchi garantit des saveurs authentiques. Les fruits sont sélectionnés et cueillis à pleine maturité sur un terroir approprié afin d'en retirer toutes les qualités gustatives. La recette est naturelle : juste du litchi et sans ajout de sucre. Le procédé de pasteurisation en douceur permet de préserver le goût et la couleur du fruit. Facile à utiliser et à doser, cette purée de litchi est idéale pour créer sorbets, glaces, pâtisseries, cocktails, smoothies...

Valeur nutritive Nutrition Facts

par 100 g / Per 100 g

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 66	
Lipides / Fat 0,4 g	1 %
saturés / Saturated 0,1 g + trans / Trans 0 g	0 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydate 16,5 g	5 %
Fibres / Fibre 1,3 g	5 %
Sucres / Sugars 15,2 g	
Protéines / Protein 0,8 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	8 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	1 %





Le MORINGA de Madagascar

Le Moringa Oleifera, souvent dénommé « arbre miracle », est la plante la plus riche en nutriments connue sur la terre. Le Moringa offre plusieurs bénéfices : il fournit 36 anti-inflammatoires naturels, 46 antioxydants différents, des enzymes actives et biodisponibles, plus de 90 phytonutriments, plus de 20 acides aminés et une grande quantité de chlorophylle, des matières grasses oméga 3, 6 et 9 et des minéraux.

La plante de Moringa est une bonne source de vitamines et, en fait, fournit 10 fois la quantité de vitamine A que vous trouverez dans une carotte (gramme pour gramme). Les feuilles de Moringa contiennent des vitamines A, B1, B2, B3, B6, B7 et B12 ainsi que des vitamines C, D, E et K. Le Moringa contient de la chlorophylle, des caroténoïdes, des cytokinines, des flavonoïdes, des huiles oméga (3, 6, 9), des stérols végétaux, des polyphénols, de la lutéine, des xanthines, de la rutine, de la zéatine et plus encore.



Botanique :
Moringa oleifera





Poudre de Moringa [100% pure poudre]

Sans gluten | sans sucre ajouté | sans OGM | Multivitaminé | riche en protéine

Numéro du produit : SAMOR001

INGRÉDIENTS : 100 % feuilles de Moringa oleifera en poudre

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Les feuilles de Moringa séchées sont un puissant complément alimentaire de qualité qui permet d'augmenter l'énergie et de booster le système immunitaire. Le Moringa est un puissant concentré de substances nutritives : Calcium, phosphore, fer, potassium, magnésium, manganèse, vitamines A, B, C, D, E et K. Sa consommation est recommandée aux enfants et aux adultes en carence de micronutriments, ainsi qu'aux personnes souhaitant maintenir leur forme physique et mentale. Le Moringa est aussi un aliment riche en antioxydants, vitamines et minéraux ainsi qu'en Omega 3 et acides aminés essentiels à l'organisme. Il peut être utilisé pour enrichir aliments et boissons : des fruits mixés et jus de fruits, aux salades, soupes ou tisanes.

Chocolat noir de Madagascar au Moringa [72% cacao]

Numéro du produit : SAMOR003

INGRÉDIENTS : Fèves de cacao de Madagascar, sucre de canne, pur beurre de cacao, poudre de feuilles de Moringa Oleifera, émulsifiant lécithine de tournesol.

CONSERVATION : À conserver de préférence entre 16 et 18 °C à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Un vrai chocolat de Madagascar. Cette tablette a été fabriquée à partir de cacao et de feuilles de Moringa. Tous deux cultivés et transformés à Madagascar. Un mélange rare où de précieuses fèves de cacao au goût unique se marient aux propriétés exceptionnelles de « l'arbre aux miracles ».



Huile pure de Moringa Oleifera

Numéro du produit : SAMOR002

INGRÉDIENTS : 100 % pure huile de Moringa Oleifera

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Grâce à son taux élevé d'acide oléique, elle est très facilement absorbée. La vitamine A qu'elle contient stimule le renouvellement cellulaire ainsi que son action réparatrice et cicatrisante. Elle renforce la barrière contre les agents extérieurs et protège efficacement des facteurs polluants, ralentissant ainsi le vieillissement.

Elle hydrate les peaux sèches et irritées et stabilise la perte en nutriments causée par les expositions prolongées au soleil.

- les phytostérols favorisent la protection de la peau et des membranes cellulaires;
- le tocophérol (vitamine E) a des propriétés antioxydantes et anti-radicalaires;
- les polyélectrolytes cationiques régulent le pH de la peau.





Les POIVRES de Madagascar

Le poivre est originaire du sud-ouest de l'Inde, dans le Kerala, sur la côte de Malabar. Il a été introduit en 1889 à Madagascar par des colons français, aujourd'hui il pousse généralement sur la côte Est de l'île.

On en distingue 2 sortes :

- on parle de **vrai poivre** lorsqu'il est issu des lianes de la famille *Piper* dont on tire le poivre blanc, noir, rouge ou vert
- et de **faux poivre** lorsque celui s'apparente au vrai avec les mêmes notes piquantes, mais qu'il ne vient pas de la liane de type *Piper*, ce sont par exemple les baies roses, le poivre de Sichuan ou encore le poivre de Jamaïque.

Savanil sera fier de vous faire découvrir en plus des autres poivres, le poivre sauvage, le **Voatsiperifery**, une variété rare et unique de Madagascar.



Botanique :
Piper nigrum L



Botanique :
Schinus terebinthifolius



Botanique :
Piper borbonense



Poivre noir

Numéro du produit : SAPOI001

INGRÉDIENTS : 100 % baies entières de poivre noir

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le poivre noir de Madagascar est extrêmement aromatique et fruité avec des notes légèrement fumées. Sa force et son caractère se démarquent par une sensation de douceur au début puis chaud et piquant qui reste longtemps en bouche. Ce poivre s'accorde parfaitement avec les viandes blanches et volailles et dégage une belle présence sur vos grillades, viandes rouges et salades.



Poivre sauvage [voatsiperifery]

Numéro du produit : SAPOI002

INGRÉDIENTS : 100 % baies entières de poivre sauvage Voatsiperifery noir

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le poivre sauvage de Voatsiperifery est un poivre rare qui pousse à l'état sauvage, on le récolte dans les régions du Sud-Est de l'île de Madagascar sur des lianes allant de 20 à 30 m. Ce poivre est reconnaissable par sa petite queue et a un parfum unique. Il se distingue par ses notes boisées, fleuries et une fraîcheur d'agrumes, qui en fait un accompagnement idéal pour les poissons et les fruits de mer. Son goût très frais, persistant en bouche et son piquant plus doux que son cousin le poivre noir se marie très bien avec les desserts notamment les fraises.



Poivre blanc

Numéro du produit : SAPOI003

INGRÉDIENTS : 100 % baies entières de poivre blanc

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le poivre blanc est le plus subtil des poivres, son péricarpe (enveloppe) a été détaché et c'est de l'enveloppe de la baie qu'est issue une partie du goût piquant du poivre ainsi son goût est moins puissant que le poivre noir, il dégage des notes très fraîches et légèrement citronnées.

Du fait de sa discrétion, il relève parfaitement les sauces blanches tout en passant inaperçu, les viandes, poissons et légumes.

Poivre noir moulu

Numéro du produit : SAPOI006

INGRÉDIENTS : 100 % poivre noir

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le poivre noir de Madagascar est extrêmement aromatique et fruité avec des notes légèrement fumées. Sa force et son caractère se démarquent par une sensation de douceur au début puis chaud et piquant qui reste longtemps en bouche.

Ce poivre s'accorde parfaitement avec les viandes blanches et volailles.

Il dégage une belle présence sur vos grillades, viandes rouges et salades.

C'est un poivre moulu finement.



Baies roses décortiquées

Numéro du produit : SAPOI005

INGRÉDIENTS : 100 % baies roses entières déshydratées
Schinus Terebinthifolius

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Il s'agit de baies roses traditionnelles qui ont été débarrassées de leur péricarpe.



Baies roses ou poivre rose

Numéro du produit : SAPOI004

INGRÉDIENTS : 100 % baies roses entières déshydratées
Schinus Terebinthifolius

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le poivre rose est un faux poivre, il a un parfum puissant, mais pas piquant, sa saveur est assez douce, sucrée et fruitée de prime abord puis poivrée et anisée. Il est idéal pour accompagner les poissons, les crustacés, les viandes blanches et les viandes crues (tartares, carpaccios..) et les desserts à base de chocolat.





Les ÉPICES de Madagascar

Pour compléter notre gamme de produits de Madagascar, rien de moins que notre bar à épices biologique. Elles sauront donner du goût à vos préparations et vous accompagneront dans toutes vos inspirations culinaires.

Parmi nos épices vous retrouverez :

- Cannelle en bâton et en poudre
Botanique : *Cinnamomum zeylanicum*
- Gingembre en poudre et lamelles déshydratés
Botanique : *Zingiber officinale*
- Curcuma
Botanique : *Curcuma longa*
- Curry
(savant mélange de 13 épices fines)
- Piment pili pili entier et en poudre
Botanique : *Capsicum frutescens*
- Clous de girofle
Botanique : *Syzygium aromaticum*
- Poudre de combava
Botanique : *Citrus hystrix*
- Cardamome verte
Botanique : *Elettaria cardamomum*
- Noix de muscade
Botanique : *Myristica fragrans*



Gingembre déshydraté, tranché ou concassé

Numéro du produit : SAEPI001 [tranché]

Numéro du produit : SAEPI012 [concassé]

INGRÉDIENTS : 100 % gingembres entiers déshydratés
Zingiber officinale

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le gingembre déshydraté va garder les mêmes arômes que le gingembre frais. Son goût est poivré, piquant, citronné et chaud. Il parfume avantageusement tous les produits de la mer, les légumes ainsi que toutes les viandes. Il fait merveille dans toutes les marinades et sauces. Vous pouvez l'utiliser pour aromatiser vos soupes, potages et veloutés.

Gingembre en poudre

Numéro du produit : SAEPI002

INGRÉDIENTS : 100 % gingembre

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le goût du gingembre en poudre est différent de celui du gingembre frais, mais il garde son arôme chaud et sa saveur piquante. Il est utilisé depuis des milliers d'années comme plante médicinale et comme condiment.

Le gingembre en poudre relève les potages, les ragoûts de viandes, les légumes ou les plats de crustacés. On peut le retrouver également dans des préparations sucrées comme le pain d'épices, les salades de fruits ou certains biscuits.





Bâton de cannelle

Numéro du produit : SAEPI004

INGRÉDIENTS : 100 % cannelle

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

La cannelle est l'écorce séchée du cannelier.

Notre cannelle offre des saveurs douces et légèrement sucrées.

Elle s'accorde aussi bien dans vos recettes salées que sucrées.

Cannelle en poudre

Numéro du produit : SAEPI003

INGRÉDIENTS : 100 % cannelle

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

La cannelle en poudre de Madagascar a un parfum subtil, et révèle des arômes doux et chauds avec des notes plus poivrées que celle du Sri Lanka.

Elle sublimerait tous vos plats salés notamment les mijotés de viande comme l'agneau, les tajines, mais également les desserts à base de fruits (salades de fruits, crumbles, compotes, tartes), les pains d'épices, brioches, gâteaux, d'une touche d'exotisme. Il est important de savoir que la cannelle de Madagascar ne contient pas de coumarine contrairement aux autres origines.



Poudre de piment pili pili séché

Numéro du produit : SAEPI006

INGRÉDIENTS : 100 % piment pili pili

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

La poudre de piment Pili Pili est piquante et forte, elle donnera de la vigueur à tous vos plats, sauces, marinades et huiles.

Piment pili pili séché

Numéro du produit : SAPOI005

INGRÉDIENTS : 100 % piment pili pili

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le piment rouge de Madagascar se distingue par sa fougue et sa puissance, piquant à souhait il s'apprécie, à dose modérée, dans tous les plats, sauces et marinades (portugaises, africaines et autres plats exotiques).

Ne vous fiez pas à sa petite taille, sur l'échelle de Scoville, échelle de mesure de la force des piments, le piment pili pili est classé à 9, les piments les plus forts étant classés à 10.





Curcuma

Numéro du produit : SAEPI008

INGRÉDIENTS : 100 % poudre de curcuma

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le curcuma de Madagascar est une épice tout en subtilité : son parfum est légèrement poivré, sa couleur est jaune foncé. Il colorera vos aliments, il permet d'enlever de l'acidité à certaines sauces et aliments notamment à base de tomate, il se marie parfaitement avec tous les légumes, la volaille et les poissons blancs. Mais il est plus connu pour ses propriétés thérapeutiques notamment comme anti-inflammatoire et dans le traitement des troubles digestifs.

Curry

Numéro du produit : SAPOI007

INGRÉDIENTS : Ail, cannelle, cardamome, curcuma, cumin, coriandre, fenouil, gingembre, girofle, laurier, muscade, poivre noir et poivre sauvage.

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le curry de Madagascar est un mélange de 13 épices et aromates, il se distingue par la douceur de son piquant, la complexité de son arôme va mettre en valeur tous les plats de viandes mijotés.



Clous de girofle

Numéro du produit : SAPOI009

INGRÉDIENTS : 100 % clous de girofle

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le clou de girofle est une épice au goût piquant, légèrement amer, boisé et chaud. Sa saveur est très marquée, il sert à parfumer les bouillons, les potages, les marinades et conserves. C'est l'aromate idéal pour la charcuterie (pâtes, boudins, saucisses, jambons, etc..) et pour la préparation de certaines pâtisseries. Son odeur nous rappelle à coup sûr le cabinet du dentiste, il est très utilisé dans l'industrie pharmaceutique pour ses pouvoirs anesthésiants, désinfectants et cicatrisants.



Cardamome verte

Numéro du produit : SAEPI011

INGRÉDIENTS : 100 % cardamome

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

La cardamome dégage un arôme fort, légèrement brûlant, avec des notes d'agrumes, en plus de ses notes citronnées on y retrouve également des notes poivrées et mentholées qui rappellent la sève de pin. On la retrouve beaucoup dans des plats indiens tels que le riz biryani ou pour parfumer le thé tchai. Elle se marie à merveille avec les légumes tels que l'aubergine ou la carotte, avec les volailles et l'agneau. On l'utilise aussi dans la préparation de desserts comme le riz au lait, les pains d'épices ou dans des compotes. Du fait de son goût puissant, la cardamome doit être utilisée en faible quantité.



Poudre de combava [citron kaffir]

Numéro du produit : SAEPI010

INGRÉDIENTS : 100 % combava

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Le combava est aussi appelé citron kaffir, cet agrume aux allures de citron vert un peu fripé dégage un parfum envoutant de lime avec des notes de citronnelle, et de gingembre. La poudre de combava va apporter de la fraîcheur dans tous vos plats de poissons, de crustacés, de viandes blanches. Elle peut être aussi utilisée en pâtisseries (lemon curd, quatre quart, etc.). Il se marie également très bien avec le chocolat. Il s'utilise beaucoup dans les cuisines créoles (rougails réunionnais, currys, les saucisses...) et les cuisines asiatiques (dans la cuisine thaïe), il va relever les soupes et les marinades.

Noix de Muscade

Numéro du produit : SAEPI013

INGRÉDIENTS : 100 % noix de muscade

CONSERVATION : À l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

La noix de muscade est particulièrement douce et parfumée. Sa saveur chaude et sucrée apporte une note aromatique aux recettes. Elle s'utilise râpée dans la préparation de vos plats, elle est notamment utilisée pour parfumer les sauces béchamel, Mornay ainsi que les purées de légumes.





Les HUILES ESSENTIELLES de Madagascar

Avec près de 10 000 plantes endémiques, Madagascar possède une flore tropicale unique au monde. Nombre de ces plantes sont aujourd'hui valorisées sous forme d'huiles essentielles. Elles sont le plus souvent utilisées en parfumerie ou en aromathérapie.

De par leurs vertus antiseptiques, antivirales, apaisantes ou encore cicatrisantes, ces essences aromatiques constituent une médecine naturelle capable de soulager en quelques prises les douleurs et maux du quotidien.

Toutes nos huiles sont 100 % pures, non diluées ni fractionnées et 100 % naturelles, sans ajout de produits de synthèse.

Nous nous efforçons d'apporter qualité et rigueur dans la fabrication de nos produits répondant aux critères qualitatifs stricts et exigeants de nos clients.

Nous pouvons vous fournir à la demande l'extraction d'huiles essentielles et végétales de différentes variétés de plantes telles que :

- Moringa
- Ravintsara (*Cinnamomum camphora*)
- Ylang Ylang (*Cananga odorata*)
- Poivre noir (*Piper Nigrum*)
- Cannelle écorce (*Cinnamomum Zeylanicum*)
- Girofle (*Eugenia caryophyllata*)
- Gingembre (*Zingiber officinalis*)
- Eucalyptus Citriodora
- Géranium (*Pelargonium Roseat*)
- Niaouli (*Melaleuca viridiflora*)



NOS COFFRETS CADEAUX... AUTANT AGRÉABLE À OFFRIR QU'À RECEVOIR!

1



2



3



Savanil

1- Coffret 3 poivres

2- Coffret 6 épices

3- Coffret avec poivriers



N° Produit	Non du produit	Prix à partir de
SAVAN001	Gousses de vanille	
SAVAN002	Poudre de vanille	
SAVAN003	Graines [ou caviar] de vanille	
SAVAN004	Gousses de vanille rouge	
SAVAN005	Pâte de vanille naturelle	
SAVAN006	Extrait de vanille	
SACAC001	Fèves de cacao torréfiées	
SACAC002	Fèves de cacao crues, non torréfiées	
SACAC003	Grué de fèves de cacao torréfiées	
SACA004	Tablette de chocolat	
SACA005	Poudre de cacao	
SAMOR001	Poudre de Moringa	
SAMOR002	Huile pure de Moringa Oleifera	
SAMOR003	Chocolat noir au Moringa	
SALIT001	Litchis séchés	
SALIT002	Litchis entiers en boîte	
SALIT003	Purée de Litchis en boîte	
SAPOI001	Poivre noir	
SAPOI002	Poivre noir sauvage [Tsiperifery]	
SAPOI003	Poivre blanc	
SAPOI004	Baies roses ou Poivre rose	
SAPOI005	Baies roses décortiquées	
SAPOI006	Poivre noir moulu	
SAEPI001	Gingembre déshydraté et tranché	
SAEPI012	Gingembre déshydraté concassé	
SAEPI002	Gingembre en poudre	
SAEPI004	Bâton de cannelle	
SAEPI003	Cannelle en poudre	
SAEPI005	Piment pili pili séché	
SAEPI006	Poudre de piment pili pili	
SAEPI008	Curcuma	
SAEPI007	Curry	
SAEPI009	Clous de girofle	
SAEPI011	Cardamome verte	
SAEPI010	Poudre de combava	
SAEPI013	Noix de Muscade	
SACOF001	Coffret cadeau 3 poivres	
SACOF002	Coffret cadeau 6 épices	
SACOF003	Coffret cadeau avec poivriers	





Savanil Inc. | Professionnel ou particulier | Vente en gros ou au détail



Savanil Inc.

7209, Avenue Pierre de Coubertin
Montréal (Québec) Canada H1N 0A6

✉ info@savanil.ca 🌐 www.savanil.ca