



# Savanil



PRODUITS DE  
MADAGASCAR



Des produits riche en goût, 100% naturel





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, 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 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 nos produits on retrouve : la vanille, le cacao, le litchi, moringa, poivres et épices*



# Notre Vanille



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 de 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.

Gousses de  
vanille Bourbon



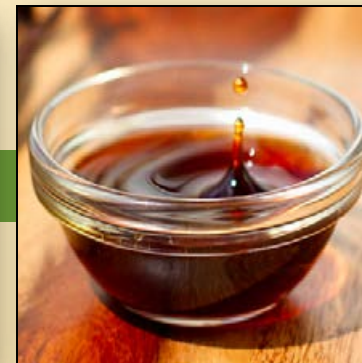
Poudre  
de vanille



Caviar  
de vanille



Extrait  
de vanille



Pâte de  
vanille



# Notre Cacao



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 est d'environ 6000 tonnes issues des plantations du Nord-Ouest de l'île.

Nos plantations se situent 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.

**Fèves de cacao**



**Poudre ou grué de cacao**



**Tablette de chocolat Issue de nos fèves**



# Nos Litchis



Le litchi est un délicieux **petit fruit à la chair blanche** très moelleuse. Rafrâchissant 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 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.

**Litchis  
frais**



**Litchis en conserve  
entiers ou purée**



**Litchis  
séchés**





# Notre Moringa



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 et plus encore...

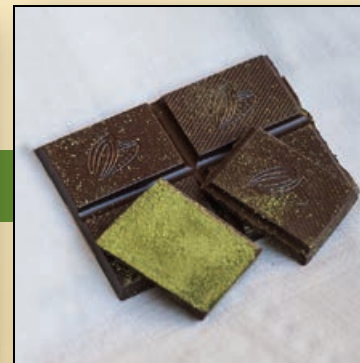
**Poudre de moringa**



**Huile de moringa**



**Chocolat moringa**



# Nos Poivres

Le poivre a été introduit en 1889 à Madagascar par des colons français; de nos jours, il pousse généralement sur la côte Est de l'île.

- 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;
- On parle 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*, comme les baies roses, poivre de Sichuan ou 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.

Poivre  
noir



Poivre  
blanc



Baies  
roses



Poivre sauvage  
Voatsiperifery



# Nos Épices



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, Gingembre en poudre et lamelles déshydratés, Curcuma, Curry, Piment pili-pili entier et en poudre, Clous de girofle, poudre de combava, Cardamome verte et Noix de muscade.

**Cannelle**



**Piments  
Pili-pili**



**Noix de  
muscade**



**Épices  
diverses**







PRODUITS DE MADAGASCAR

[info@savanil.ca](mailto:info@savanil.ca) | [www.savanil.ca](http://www.savanil.ca)

