



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.

La vanille de Madagascar... une vanille d'exception!

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.



Nos Plantations

Nos plantations sont principalement situées dans le Nord Est de Madagascar dans la région de SAVA.

Nous avons une dizaine de personnes travaillant en permanence tout au long de l'année pour entretenir les plantations.

Nous travaillons de façon biologique, nous n'utilisons aucun engrais chimique ni pesticide sur nos plants. Nous privilégions les matières organiques tel que le compost pour enrichir nos sols et les garder humides.

Notre objectif dans un futur proche serait de certifier biologique notre vanille.



Vanille Verte

La vanille fleurit à partir du mois d'août jusqu'au mois de janvier, il faut ensuite polliniser de façon manuelle la fleur pour obtenir une gousse de vanille verte.

La récolte se fait ensuite 8 à 9 mois après la floraison, une fois que les gousses ont atteint leur maturité, à partir du mois de juin.

Par la suite, elles doivent passer par l'échaudage (cuisson dans une eau chaude), l'étuvage (en caisson capitonné de couverture de laine) et enfin le séchage (au soleil et à l'ombre) pour une durée approximative de 2 mois.

Elle ne sera prête à l'emploi qu'après un temps d'affinage variant de 6 à 8 mois.

Au final, il faut compter environ 6 kg de vanille verte pour obtenir 1kg de vanille noire.



Séchage, Affinage & Triage

Le séchage de la vanille se fait en 2 étapes :

- Au soleil de 2 à 5 heures par jour pendant une dizaine de jours;
- À l'ombre ensuite pendant 1 a 2 mois.

Le séchage permet de continuer la transformation de la vanille et de développer ses arômes.

Une fois le séchage terminé, on passe à l'étape de l'**affinage**; cela consiste à disposer les gousses de vanille dans une malle en bois recouvert de l'intérieur de papier sulfurisé, ce qui va permettre à la vanille de sublimer son arôme. Ensuite on passe au **triage** de la vanille par catégorie et classification; on trie selon la longueur, selon la qualité(noire, rouge ou TK) et selon qu'elles soient fendues ou non.

Elles sont maintenant prêtes à être commercialisées.



Vanille Noire

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.



Vanille Rouge

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.

Elle est souvent utilisée par les industriels pour en faire un extrait, ils recherchent un produit plus sec pour avoir plus de vanille par kilo à extraire.



Nos Cuts

On appelle cuts, la vanille courte (8-10cm) à la teneur en vanilline faible, d'écart de triage (vanille cassée, vanille flasque) ou encore de la vanille cueillie avant parfaite maturité. Elles sont essentiellement utilisées pour de la poudre ou pour en faire de l'extrait.

Leur coût est moindre, mais la qualité du produit issu des cuts sera moindre aussi.

Leur teneur en humidité est d'environ 15%.



Poudre de Vanille

Notre poudre de vanille est issue de la gousse entière, avec ses graines, séchées et broyées.

Elle est 100% naturelle et sans sucre.



Caviar de Vanille

Le caviar ou 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

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.

La présence des grains va donner un excellent visuel dans vos recettes.



Extrait de Vanille

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.

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





PRODUITS DE MADAGASCAR

info@savanil.ca | www.savanil.ca

