

# GAMME DE VANILLE

produits  
naturels



MATANA



# Gousse de vanille

100 % naturel  
Qualité supérieure - Gourmet

## VENTE AU DÉTAIL

Vendu dans un tube de 3, 5 ou 10 gousses

Utilisation : Les graines peuvent être utilisées dans les plats, gâteaux, crème glacée, flans, etc. Les gousses usées peuvent être réutilisées pour parfumer le sucre, etc.

## VENTE AUX PROFESSIONNELS

Vendu dans un sac sous-vide de 500 g ou de 1 kg

Clientèle : industriels (fabricants de sauces, de boissons, de glaces, de biscuits, de produits laitiers, d'épices, etc.), restaurateurs, épiceries fines, chocolatiers

La vanille gourmet Bourbon ou vanille noire est la qualité premium. Il s'agit d'une vanille haut de gamme, grasse et souple, de couleur noire à marron, elle a un parfum chocolaté et fruité. Elle est utilisée par les métiers de bouche, la cuisine raffinée et les particuliers.

La vanille gourmet de Madagascar est réputée pour son excellente qualité. Elle est considérée comme la meilleure au monde avec son parfum unique et son taux de vanilline élevé.



## 01 NATUREL

Gousse 100% naturel  
Sans OGM, ni additif ni conservateur

## 02 AUTHENTIQUE

Taux de vanilline élevé  
Préparée selon la méthode traditionnelle

## 03 VERTUS SANTÉ

Antidépresseur naturel  
Stimulant nerveux  
Anti-vieillessement  
Allié minceur



# Vanille coupée

100 % naturel  
Bon rapport qualité / prix

## VENTE AU DÉTAIL

Vendu dans une boîte de 25 g

Utilisation : Les gousses coupées peuvent être utilisées dans les plats, gâteaux, crème glacée, flans, smoothies, etc. Les gousses usées peuvent être réutilisées pour parfumer le sucre, etc.

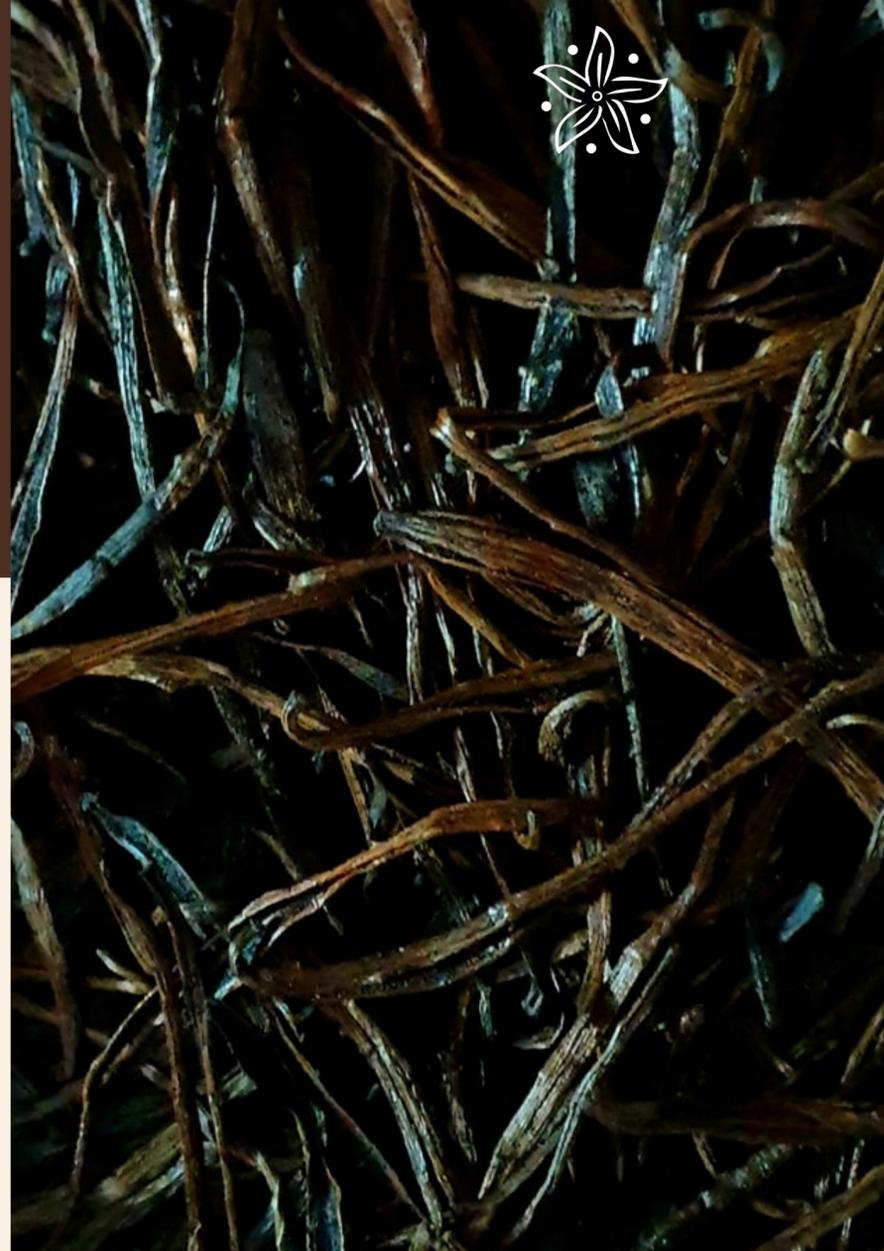
## VENTE AUX PROFESSIONNELS

Vendu dans un sac sous-vide de 500 g ou de 1 kg

Clientèle : industriels (fabricants de sauces, de boissons, de glaces, de biscuits, de produits laitiers, d'épices, etc.), restaurateurs, épicerie fines, chocolatiers

La vanille coupée est la forme la plus utilisée par les industriels. Elle se présente sous la forme de vanille courte et séchée. Sa teneur en vanilline est moindre que celle des gousses, sans perdre toutes les propriétés aromatiques. Elle est très prisée dans l'industrie de l'agroalimentaire.

La vanille de Madagascar est réputée pour son excellente qualité. Elle est considérée comme la meilleure au monde avec son parfum unique et son taux de vanilline élevé.



## 01 NATUREL

Gousse 100% naturel  
Sans OGM, ni additif ni conservateur

## 02 AUTHENTIQUE

Préparée selon la méthode traditionnelle

## 03 VERTUS SANTÉ

Antidépresseur naturel  
Stimulant nerveux  
Anti-vieillessement  
Allié minceur

# GAMME DE CACAO



produits  
naturels



MATANA

# Poudre de Cacao



100 % pur sans sucre ajouté  
Labellisé cacao fin

## VENTE AU DÉTAIL

Vendu dans un sachet refermable par 100 g

Utilisation : chocolat chaud, décoration de gâteau,  
pâte à gâteau, smoothies

Peut être proposé aux pro

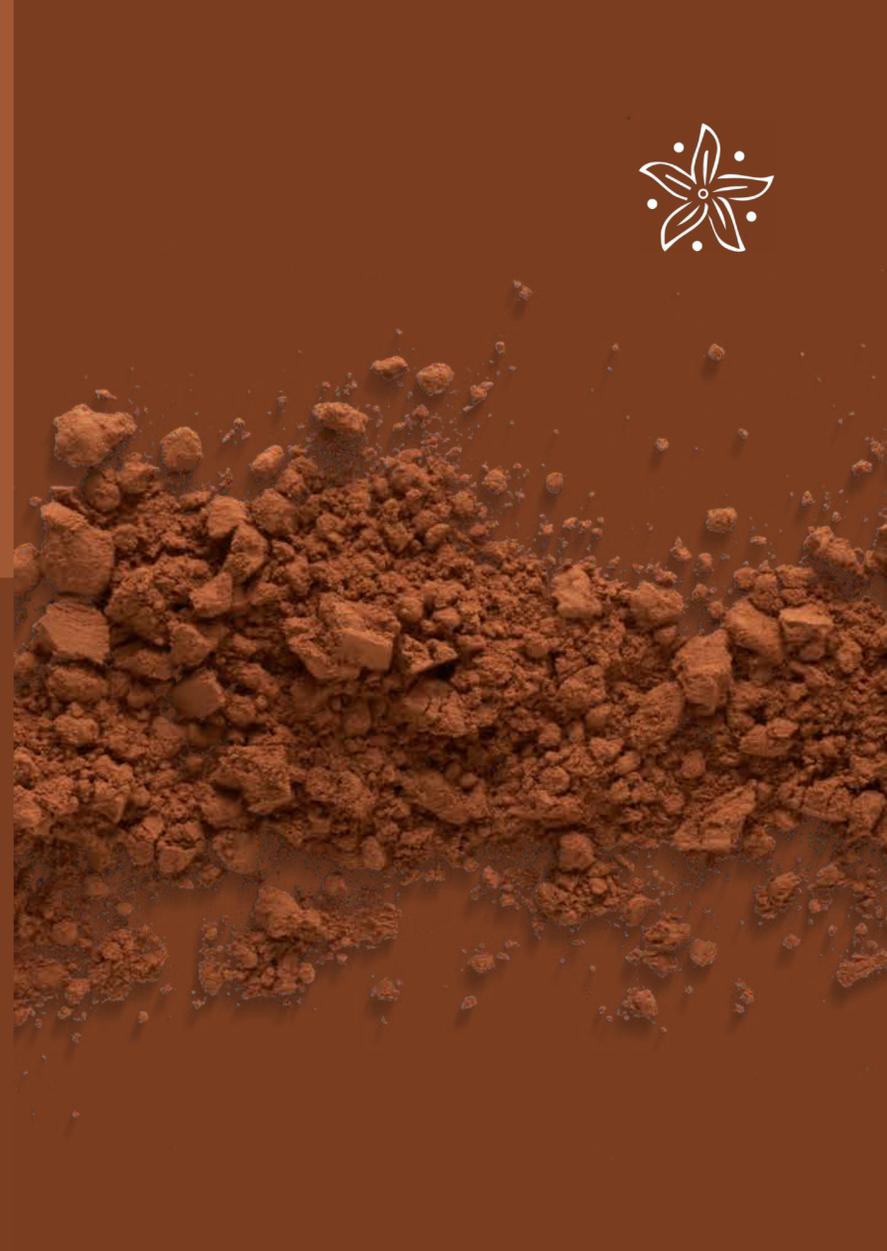
## VENTE AUX PROFESSIONNELS

Vendu dans un sac transparent de 500g ou 1 kg

Clientèle : pâtisseries, chocolatiers, restaurateurs,  
épicerie fines, industriels (fabricants de céréales, de  
boissons, etc.)

Le cacao malgache est 100% naturel puisqu'il pousse sauvagement dans la nature et sans engrais. Le goût du cacao de Madagascar est unique, il révèle un arrière-goût fruité. Son amertume est modérée et inhabituelle ...

Notre fournisseur principal travaille avec plus de 3000 producteurs et emploie plus de 500 ouvriers. Il a été récompensé à plusieurs reprises tant pour la qualité de ses produits que pour sa responsabilité sociétale et environnementale.



## 01 NATUREL

Cacao cultivé sans engrais  
Préparé manuellement  
Sans sucre ajouté  
Sans traitement antibactériologique

## 02 AUTHENTIQUE

Label Cacao fin par l'ICCO  
Goût fruité et note florale  
Sans amertume  
Non alcalinisé

## 03 VERTUS SANTÉ

Contient un concentré de nutriments  
Équilibre le système nerveux  
Contribue à la bonne humeur  
Fournit de l'antioxydant

# Grué de Cacao

100 % naturel et sans additif  
Labellisé cacao fin

## VENTE AU DÉTAIL

Vendu dans un sachet refermable par 100 g

Utilisation : dans les plats, décoration de gâteaux, crème glacée, flans, barres céréales, etc.

Peut être proposé aux pro

## VENTE AUX PROFESSIONNELS

Vendu dans un sac transparent de 500 g

Clientèle : pâtisseries, chocolatiers, restaurateurs, épicerie fines, industriels (fabricants de céréales, de boissons, etc.)

Le cacao malgache est 100% naturel puisqu'il pousse sauvagement dans la nature et sans engrais. Le goût du cacao de Madagascar est unique, il révèle un arrière-goût fruité. Son amertume est modérée et inhabituelle ...

Notre fournisseur principal travaille avec plus de 3000 producteurs et emploie plus de 500 ouvriers. Il a été récompensé à plusieurs reprises tant pour la qualité de ses produits que pour sa responsabilité sociétale et environnementale.



## 01 NATUREL

Cacao cultivé sans engrais  
Préparé manuellement  
Sans sucre ajouté  
Sans traitement antibactériologique

## 02 AUTHENTIQUE

Label Cacao fin par l'ICCO  
Goût fruité et note florale  
Sans amertume

## 03 VERTUS SANTÉ

Contient un concentré de nutriments  
Équilibre le système nerveux  
Contribue à la bonne humeur  
Fournit de l'antioxydant

# GAMME DE SUPERALIMENTS

produits  
naturels



MATANA

# Poudre de Moringa

100 % naturel  
Vertus exceptionnelles

## VENTE AU DÉTAIL

Vendu dans un sachet refermable de 50 g

Utilisation : smoothies, mélangé avec du thé, sauce salade, guacamole, recettes détox.

Peut être proposé aux pro

## VENTE AUX PROFESSIONNELS

Vendu dans un sac transparent de 500 g

Clientèle : industriels (fabricants de barres de céréales, de sauces, de céréales, de boissons fouettées, de biscuits, etc.), magasins d'aliments santé

La poudre de Moringa est issue des feuilles de l'arbre de moringa oleifera qui pousse dans les pays chauds. Souvent dénommé arbre aux miracles, le moringa est un superaliment et ses bienfaits sur la santé sont prouvés scientifiquement. À Madagascar, le Moringa est utilisé pour lutter contre la malnutrition infantile.

Le Moringa de Madagascar est issu d'une terre préservée, sans engrais chimique. La cueillette et le tri des feuilles sont faits manuellement.



## 01 NATUREL

Poudre 100% naturel  
Sans OGM, ni additif ni conservateur  
Pas de traitement anti-bactériologique

## 02 AUTHENTIQUE

Arbre aux miracles en forêt tropicale  
Traitement traditionnel manuel

## 03 VERTUS SANTÉ

Extrêmement riche en minéraux  
Anti-inflammatoire et anti-virale  
Boosteur du système immunitaire  
Puissante source d'antioxydant



# Poudre de Combava

100 % naturel  
Rehausseur de goût exotique

## VENTE AU DÉTAIL

Vendu dans un sachet refermable de 50 g

Utilisation : viandes blanches mijotées ou rôties, crustacés cuisinés à l'asiatique, plats créoles, dans du chocolat, sauce salade.

## VENTE AUX PROFESSIONNELS

Vendu dans un sac transparent de 500 g

Clientèle : industriels (fabricants de sauces, d'épices, etc.), restaurateurs, épiceries fines, chocolatiers

Le combava est un agrume aux allures de citron fripé. Il dégage un parfum subtil, envoûtant avec des notes de citronnelle et de gingembre.

Le zeste de combava est réduit en poudre dans le but de préserver son arôme et ses bienfaits le plus longtemps possible. Le combava de Madagascar pousse sauvagement dans des terres fertiles, il ne subit aucun traitement chimique.



## 01 NATUREL

Poudre 100% naturel  
Sans OGM, ni additif ni conservateur  
Pas de traitement anti-bactériologique

## 02 AUTHENTIQUE

Zeste de combava séché au soleil  
Aucun traitement chimique

## 03 VERTUS SANTÉ

Source de vitamine C  
Anti-inflammatoire  
Antioxydant  
Stimulant du système immunitaire

# GAMME DE POIVRES

produits  
naturels





# Poivre sauvage

100 % naturel  
Épice rare et unique

## VENTE AU DÉTAIL

Vendu dans un sachet refermable de 50 g

Utilisation : viandes blanches et rouges, plats sucrés-salés, poissons fins, dans du chocolat

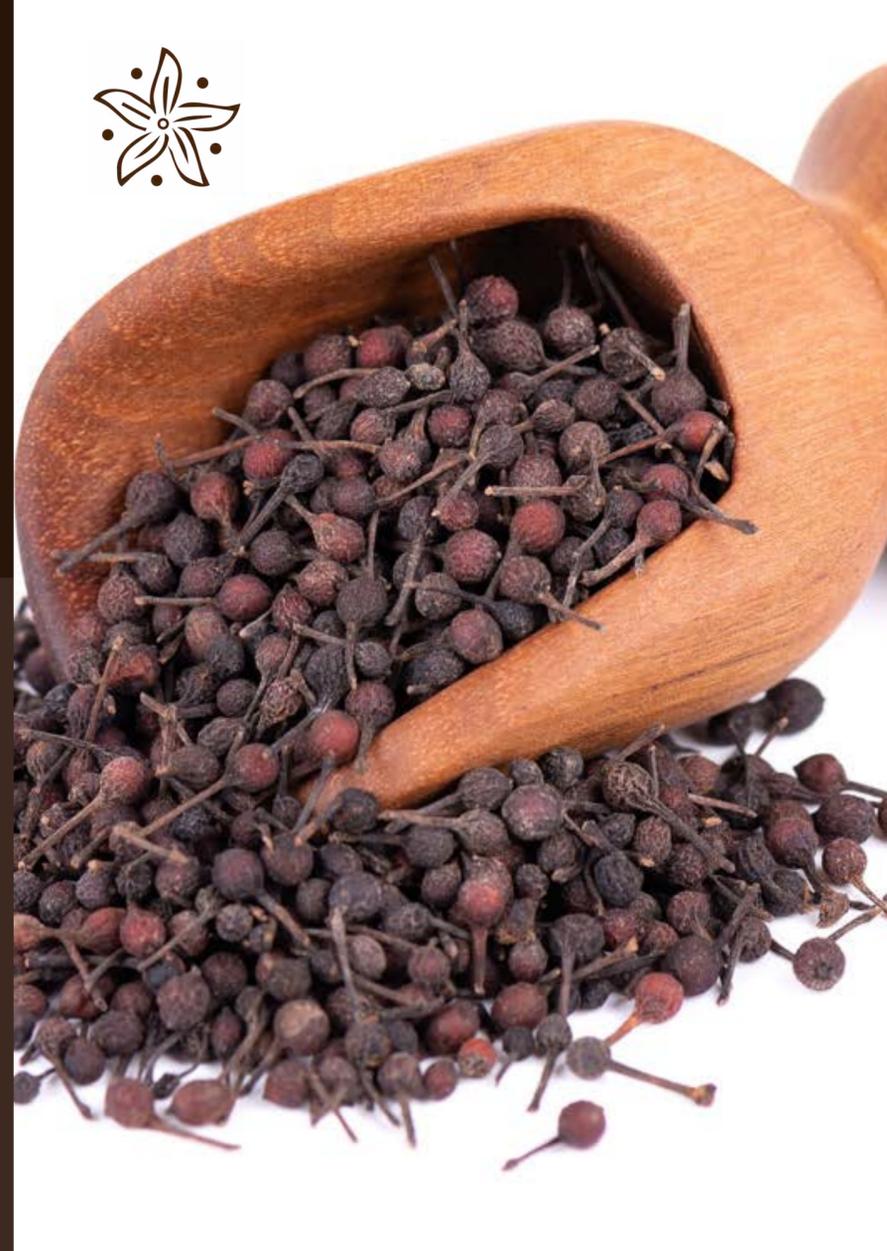
## VENTE AUX PROFESSIONNELS

Vendu dans un sac transparent de 500 g

Clientèle : industriels (fabricants de sauces, d'épices, etc.), restaurateurs, épiceries fines, chocolatiers

Le poivre noir sauvage de Madagascar ou voatsiperifery est un poivre de qualité rare doté d'un parfum exceptionnel, d'un goût légèrement piquant et d'une saveur inhabituelle d'agrumes et boisée.

Il est excellent pour épicer les plats de gibiers, champignons et salades pour rehausser les saveurs des fruits rouges. Il est souvent utilisé par les artisans chocolatiers pour surprendre les amateurs de chocolats fins. En plus, il a des vertus thérapeutiques.



## 01 NATUREL

Poudre 100% naturel  
Sans OGM, ni additif ni conservateur  
Sans traitement anti-bactériologique

## 02 AUTHENTIQUE

Épice plutôt rare et peu connue  
Apporte un goût exquis aux plats

## 03 VERTUS SANTÉ

Aide à la digestion  
Aide à combattre les insomnies  
Antidépresseur puissant  
Antibactérien et anti-inflammatoire

# Poivre blanc grain

100 % naturel  
Poivre non piquant

## VENTE AU DÉTAIL

Vendu dans sachet refermable de 50 g

Utilisation : finement moulu dans une sauce blanche ou claire telle que sauce aux champignons, plats à base de poisson, volaille et veau

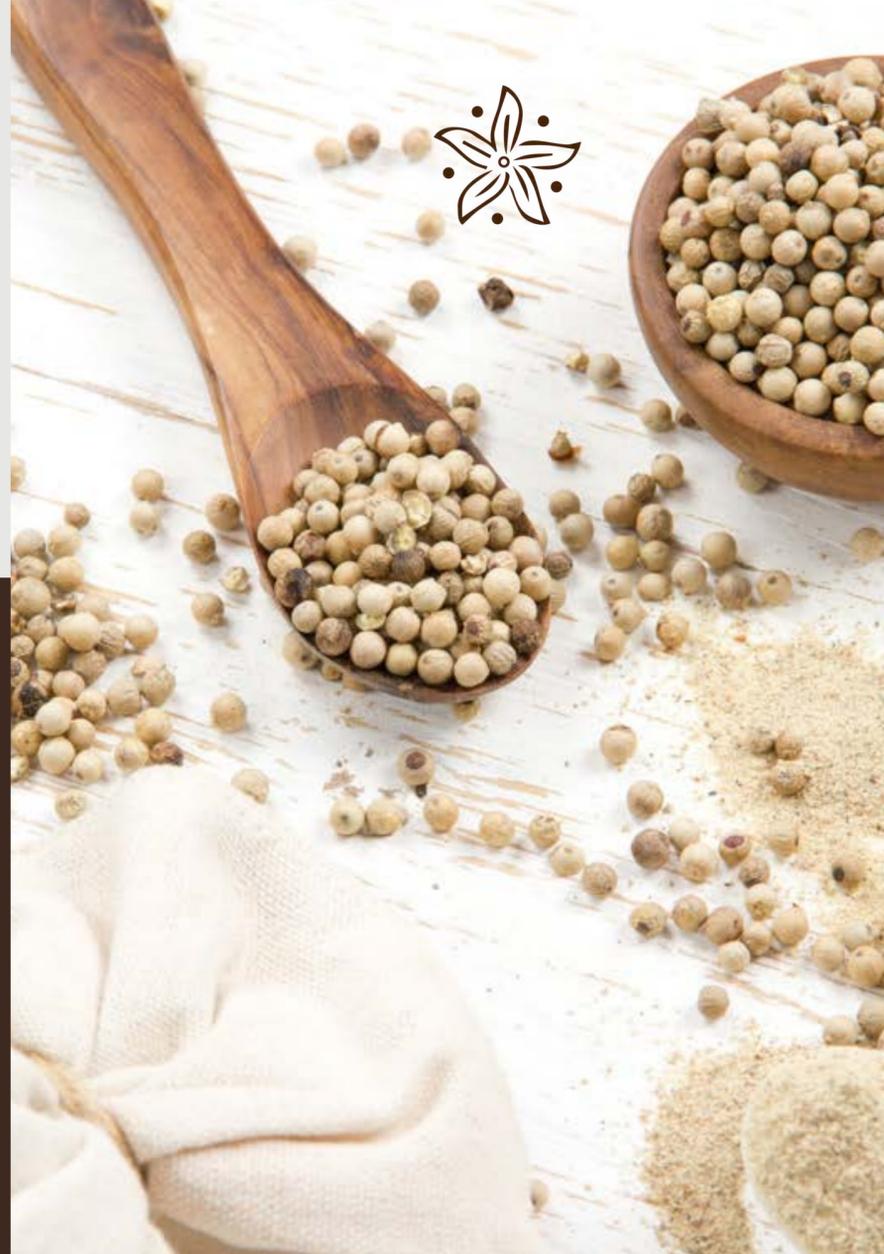
## VENTE AUX PROFESSIONNELS

Vendu dans un sac transparent de 500 g

Clientèle : industriels (fabricants de sauces, d'épices, etc.), restaurateurs, épicerie fines

Le poivre blanc provient du poivrier le Piper Nigrum de la famille des Pipéracées. Ces grains de poivre sont cueillis à ce stade de totale maturité. Ils sont mis à tremper dans l'eau. Débarrassés de leur enveloppe, les grains sont séchés longuement au soleil. On obtient alors du poivre blanc.

Le poivre blanc de Madagascar est le moins piquant, il a toutefois l'arôme le plus subtil avec une saveur exotique et unique. Comme tout produit de l'île, il est issu d'une culture sauvage sans traitement chimique



## 01 NATUREL

Poudre 100% naturel  
Sans OGM, ni additif ni conservateur  
Pas de traitement anti-bactériologique

## 02 AUTHENTIQUE

Goût unique et doux  
Issu d'une culture sauvage

## 03 VERTUS SANTÉ

Stimule l'appétit  
Aide à la digestion  
Lutte contre la dépression  
Soigne le vitiligo

# Baie rose

100 % naturel  
Rehausseur de goût exotique

## VENTE AU DÉTAIL

Vendu dans un sachet refermable de 50 g

Utilisation : veau, poisson, farces et sauces, plats en entrée, fromage blanc, tartines. On peut aussi l'ajouter dans le sel ou le beurre pour les parfumer

## VENTE AUX PROFESSIONNELS

Vendu dans un sac transparent de 500 g

Clientèle : industriels (fabricants de sauces, d'épices, etc.), restaurateurs, épiceries fines, chocolatiers

La baie rose est un faux poivre. Elle a un parfum puissant mais pas piquant. Sa saveur est douce, sucrée, poivrée et anisée. Elle peut être consommée crue ou cuite.

En plus d'être décorative, elle accompagne parfaitement les poissons, les crustacés, les viandes blanches et crues (tartares, carpacios) ainsi que les desserts à base de chocolat.



## 01 NATUREL

Poudre 100% naturel  
Sans OGM, ni additif ni conservateur

## 02 AUTHENTIQUE

Odeur anisée et goût fruité  
Apporte un goût exquis aux plats

## 03 VERTUS SANTÉ

Antiseptique et antispasmodique  
Décongestionnant et expectorant  
Anti-ballonnements et nausées  
Telents circulatoires



**SUIVEZ-NOUS !**

[www.matana-quebec.com](http://www.matana-quebec.com)



QR code vers notre site web



QR code vers notre mission

