

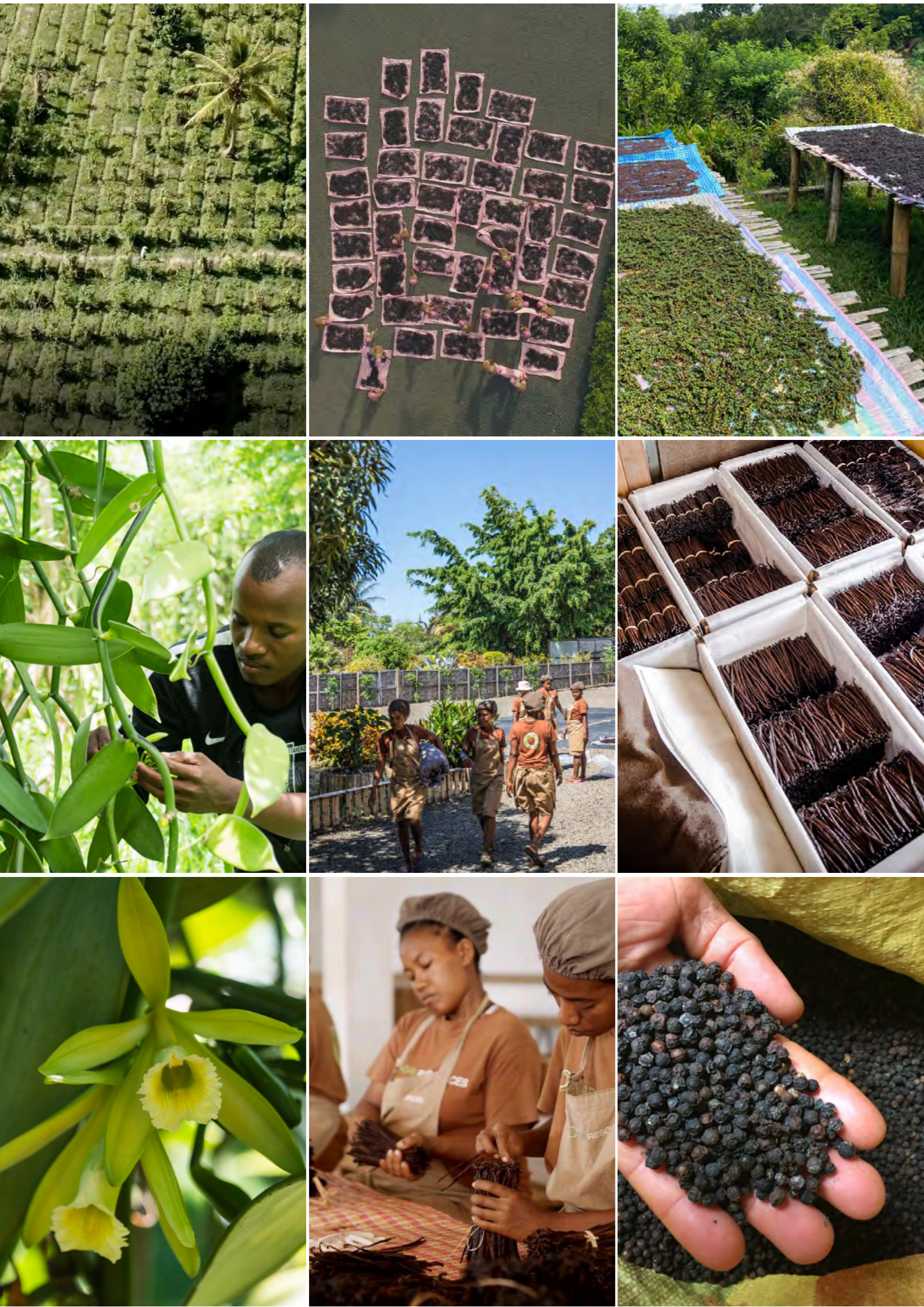


CINQ FRÈRES

VANILLE ET ÉPICES DE  
L'OCÉAN INDIEN

[www.cinq-freres.com](http://www.cinq-freres.com)





Cinq Frères est une entreprise de vanille & épices basée à l'Ile Maurice.

Nos principales activités comprennent la production, l'approvisionnement, la transformation et l'exportation de vanille et d'épices de haute qualité de Madagascar.

Posséder nos propres plantations et sourcer nos épices directement auprès des producteurs locaux nous permet de vous proposer les meilleurs produits malgaches à des prix compétitifs.



# NOTRE HISTOIRE

## Une plantation agricole à l'histoire centenaire ...



Cinq Frères, Plantation de vanille, vue aérienne

L'Histoire de Cinq Frères est intimement liée à la région SAVA, dans le Nord-Est de Madagascar où notre filiale est implantée. Spécialisés dans la vanille, nous possédons nos propres plantations de vanille, le long de la rivière Ankavy, non loin d'Antalaha – petite bourgade, considérée comme la capitale de la vanille.

Notre marque porte le nom de notre première plantation appelée Cinq Frères qui a été enregistrée pour la première fois en 1915.

Soucieux de ce patrimoine et l'environnement, nous avons fait le choix de mener nos activités de manière durable, en cultivant ces parcelles selon les principes de l'agroécologie. En 2019 nous avons obtenu la certification Agriculture Biologique d'Ecocert.

Aujourd'hui nous nous lançons dans une nouvelle aventure qu'est la commercialisation au détail. Et sommes fières de pouvoir proposer à nos clients des gousses de vanilles certifiées AB, cultivées, transformées, exportées et commercialisés par nos soins.

Cette démarche fait de nous, à ce jour, les seuls acteurs de la filière vanille à n'avoir recours à aucun intermédiaire et à pouvoir garantir un produit 100% tracé du champ au consommateur final.



# NOTRE PROMESSE



## Haute qualité

Notre vanille et nos épices sont traitées avec le plus grand soin de la source à l'étagère.



## Origine garantie

Nous travaillons chaque jour à améliorer nos systèmes de traçabilité et à nous'approvisionner au plus près des zones de production.



## Le meilleur rapport qualité/prix

En vendant directement de la source, nous pouvons offrir à nos clients de meilleurs prix sans compromettre la qualité.



## 100% Responsable

Nous assumons la responsabilité de l'impact environnemental et social de notre entreprise.





# NOS PRODUITS



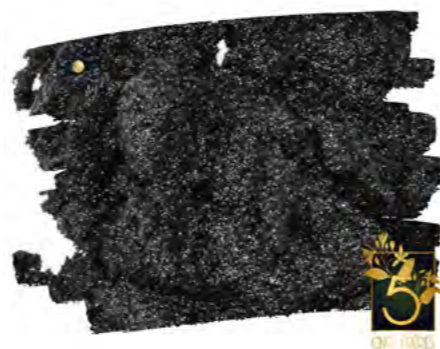
VANILLE GOURMET

Taille XL  
Grade: Gourmet noire  
100% Naturelle  
Origine: Madagascar



POUDRE DE VANILLE

Bourbon  
Qualité Pure Premium  
100% Naturelle  
Origine: Madagascar



CAVIAR DE VANILLE

Bourbon  
Qualité Pure Premium  
100% Naturel  
Origine: Madagascar



COMBAVA

Zestes séchés  
Qualité Premium  
100% Naturels  
Origine: Madagascar



GINGEMBRE

Morceaux de Gingembre Séché  
Qualité Premium  
100% Naturel  
Origine: Madagascar



BÂTONS DE CANNELLE

Entiers  
Cannelle de Ceylan  
100% Naturels  
Origine: Madagascar



BAIES ROSES

Entières  
Qualité Premium  
100% Naturelles  
Origine: Madagascar



POIVRE SAUVAGE

Entier  
Qualité Premium  
100% Naturel  
Origine: Madagascar



POIVRE BLANC

Entier  
Qualité Premium  
100% Naturel  
Origine: Madagascar



NOIX DE CAJOU

Crués et non salées  
100% Naturelles  
Origine: Madagascar



LES FÈVES DE CACAO

Fermentées et non torréfiées  
100% Naturelles  
Origine: Madagascar



BEURRE DE CACAO

\*  
Extrait à froid  
100% Naturel  
Origine: Madagascar



POIVRE NOIR

Entier  
Qualité Premium  
100% Naturel  
Origine: Madagascar



POIVRE VERT

Déshydraté  
Qualité Premium  
100% Naturel  
Origine: Madagascar



NOIX DE MUSCADE

Entières  
Qualité Premium  
100% Naturelles  
Origine: Madagascar





# VANILLE GOURMET

*Planifolia: Gousses de vanille Bourbon*

## Gousses de Vanille Gourmet de Madagascar Taille XL

Vanille Bourbon d'exception (Grand Cru), issues de nos propres plantations ou de celles des petits producteurs de la région SAVA.

Nos gousses de Vanille type Gourmet répondent aux critères qualitatifs les plus stricts.

Noires, charnues, rondes et grasses elles dégagent une odeur intense qui sublimerait vos plats ou vos desserts.

Très appréciées des grands restaurateurs et pâtisseries pour leur souplesse et leur noblesse, les gousses de vanille « Gourmet » présentent un taux d'humidité supérieur à 30% et un pouvoir aromatique puissant.

### *Caractéristiques organoleptiques:*

Doux, suave, onctueux, crémeux, fruité, balsamique.

Notes anisées, de caramel et de noix.







# VANILLE EN POUDRE

**100% Poudre de vanille naturelle,  
Qualité Pure Premium**

Poudre de vanille 100% naturelle, sans additif, issue uniquement du broyage de gousses entières, non épuisées, grade Rouge US.

Nos équipes ont minutieusement sélectionné les meilleures gousses Rouge US afin de vous offrir une poudre de qualité Pure Premium.

Facile à utiliser, la poudre de vanille se substitue aux gousses de type gourmet ou aux extraits de vanille dans les préparations culinaires ne pouvant pas recevoir de liquide ou de produit humide.

Dosage : 2g = 1 gousse

*Caractéristiques organoleptiques:*

Chaud, gras, chocolaté, doux et fin.







# CAVIAR DE VANILLE

**Caviar de vanille 100% naturel  
extrait de gousses de vanille gourmet  
Qualité Pure Premium**

Certains l'appellent cœur de vanille, perle de vanille ou suprême de vanille.

Contrairement aux pâtes de vanille du commerce, le caviar de vanille est un produit d'exception, le plus puissant de tous d'un point de vue aromatique.

Sa puissance aromatique est si intense, si précise, qu'elle tend aujourd'hui à être encore plus appréciée des chefs que les gousses de vanille entières.

Il est composé d'un savant mélange de graines de vanille et d'un puissant concentré de vanille Bourbon.

Notre caviar de vanille est issu des meilleures gousses de vanille de Madagascar qui sont simplement fendues en deux avant que l'on puisse en récupérer la pulpe.



## *Caractéristiques organoleptiques:*

Doux, suave, onctueux, crémeux, fruité, balsamique.

Notes anisées, de caramel et de noix.







## BAIES ROSES

*Schinus terebinthifolius*

### Du goût et de la couleur dans votre assiette

Baies Roses de qualité gourmet (grade I), produites et triées à la main à Madagascar.

Ces petits grains rouges, légèrement anisés et poivrés, apporteront du goût et de la couleur à vos assiettes.

Très doux, ils pourront être cuisinés entiers, ou broyés à l'aide d'un mortier.

(Riches en huile essentielle, ils se prêtent difficilement à l'utilisation d'un moulin à poivres).

### Caractéristiques organoleptiques:

Saveurs anisées, fruitées, sucrées

### Mariages en cuisine:

Viandes rouges, canards (magret, foie gras), poissons (cru en carpaccio, fumé, terrine), fromages frais, agrumes, chocolat.







# POIVRE NOIR

*Piper nigrum*

**Un poivre noir intense, au caractère fort**

Poivre Noir de Madagascar, récolté juste avant sa pleine maturité - lorsque les baies sont jaunes - et préparé selon les procédés traditionnels.

Encore doté de son péricarpe (la petite peau noire, fripée, qui entoure le grain), il est riche en pipérine, cette molécule responsable de la sensation de piquant.

On attribue à ce poivre noir des notes boisées, épicées et résineuses.

Laissez-vous séduire par le poivre noir de Madagascar, au caractère puissant.



*Caractéristiques organoleptiques:*

Piquant, vif, boisé, résineux

*Mariages en cuisine:*

Viandes rouges, sauces aux vins, fromages frais, pommes de terres au four, chocolat.







# POIVRE BLANC

*Piper nigrum:*

## L'arme secrète des sauces claires

Poivre Blanc de Madagascar, récolté à pleine maturité - lorsque les baies sont rouges - et préparé selon les procédés traditionnels.

Déarrassé de son péricarpe (sa première peau), le poivre blanc a un arôme plus subtil et plus doux que le poivre noir, mais conserve une saveur tout aussi intense. On lui attribue des notes herbacées, forestières, fermentées.

Le poivre blanc fait partie des épices essentielles de la gastronomie française et constitue l'ingrédient secret des sauces claires, à base de crème et de vin blanc.

### *Caractéristiques organoleptiques:*

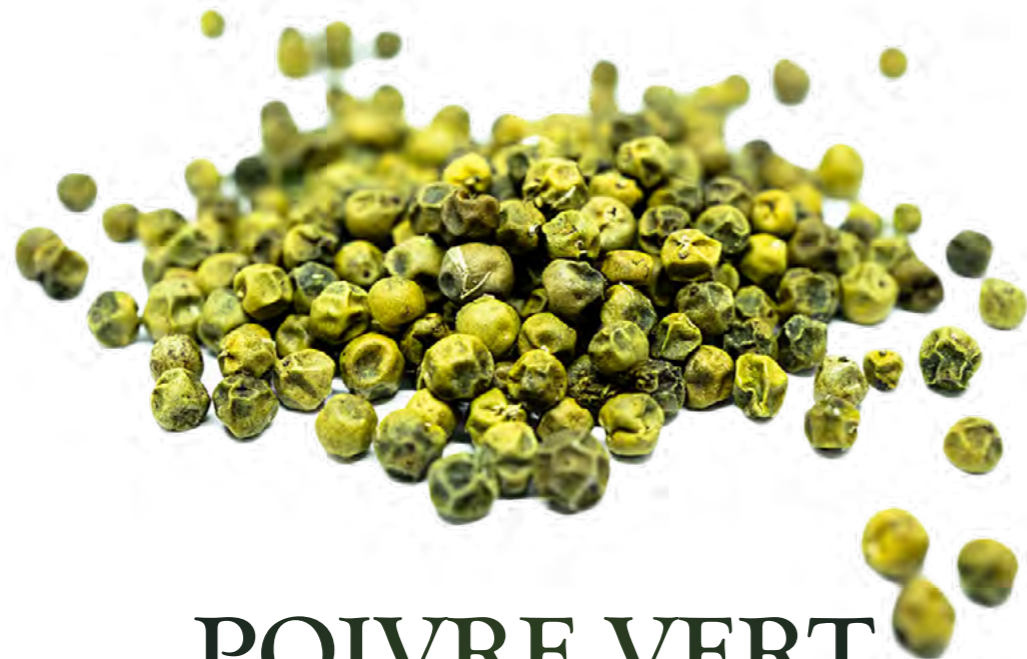
Dominé par le piquant, léger bouquet herbacé

### *Mariages en cuisine:*

Champignons, volailles, veau, poissons, légumes (pommes de terre, céleri, poireaux), Idéal pour parfumer les sauces à base de crème et de vin blanc.







# POIVRE VERT

*Piper nigrum*

**Un poivre vert déshydraté, mêlant puissance et douceur.**

Poivre Vert de Madagascar, récolté avant maturité – lorsque les baies sont encore vertes – et déshydraté. Cette technique permet de conserver tous ses arômes.

Moins connu que ses deux frères, le poivre noir et le poivre blanc, ou encore que le poivre vert en saumure, le poivre vert déshydraté offre de nouvelles opportunités d'associations.

Plus doux, légèrement piquant, avec des notes salées, herbacées voire fruitées, il s'intègre parfaitement dans les salades. Il peut même être picoré, entier.

*(Pour le réhydrater, tremper dans un liquide pendant 15-20 minutes)*

**Caractéristiques organoleptiques:**

Puissant, légèrement piquant, salé, aux notes herbacées, fraîches

**Mariages en cuisine**

viandes rouges, gambas sautées, sauce à base de crème, carpaccio, salades, terrines.







# POIVRE SAUVAGE

*Piper borbonense*

**Un poivre rare et parfumé, pour une explosion de saveurs inédites.**

Poivre Sauvage de Madagascar, originaire de l'île rouge et aussi connu sous le nom de Voatsiperifery.

Reconnaisable visuellement par son pédoncule qui reste fixé à la baie, il possède également sa propre identité gustative.

Il se distingue fortement de son cousin le poivre piper nigrum. Moins piquant, plus parfumé, il apporte de la chaleur aux plats et plaira facilement aux enfants comme aux adultes.

Il apporte de la fraîcheur aux préparations, avec des notes d'agrumes, fleuries et boisées.

*Caractéristiques organoleptiques:*  
Arômes d'agrumes, piquant subtil

*Mariages en cuisine:*  
Viandes rouges, poissons, marinades, légumes, sauces ou encore les desserts aux fruits et au chocolat.







# GINGEMBRE

*Zingiber officinale*

## Gingembre séché parfumé et puissant

Nos chips de gingembre séchées sont un excellent ajout à votre étagère de cuisine. Les utiliser telles quelles ou les réduire en poudre enrichira vos plats de légumes ou vos sauces.

Le gingembre est l'une des épices les plus saines, pleine de nutriments et de composés bioactifs qui ont de nombreux avantages pour notre corps et notre cerveau. Riche en gingérol, le gingembre possède de puissantes propriétés anti-inflammatoires et antioxydantes.

### *Caractéristiques organoleptiques:*

Frais, chaud et épicé avec une note de citron !

### *Mariages en cuisine:*

Le gingembre séché est souvent utilisé pour faire du thé ou d'autres types de boissons. Il peut également être utilisé dans des plats de légumes et de nombreuses sauces.







# ZESTE DE COMBAVA

*Citrus hystrix*

**L'agrumes asiatique aux parfums délicats  
de gingembre et de citronnelle**

Des zestes de combava séchés, cultivés et produits à Madagascar.

Utiliser les zestes de combava entiers, séchés, permet d'une part de s'affranchir de la saisonnalité du fruit et d'autre part de conserver les saveurs plus longtemps qu'un produit réduit en poudre. Comme de nombreux agrumes, il aromatisé à merveille les boissons, s'incorpore aux desserts mais aussi aux plats à base de poissons et crustacés.

**Caractéristiques organoleptiques:**  
notes citronnées, de verveine citronnelle, de gingembre et de coriandre

**Mariages en cuisine:**  
Le zeste de combava permet de rehausser le goût des plats, desserts et boissons.







# NOIX DE MUSCADE

*Myristica fragrans*

**La touche finale, riche et puissante.**

Noix de Muscade entière, de qualité premium, cultivée à Madagascar.

Utilisée pour son parfum puissant, ainsi que pour ses bienfaits pour la santé, la muscade est un incontournable des purées, veloutés et sauces béchamel réussis.

Râpée en dernière minute par-dessus les préparations salées ou sucrées, notre noix de muscade aidera à relever vos plats par ses notes chaudes, boisées et poivrées.



*Caractéristiques organoleptiques:*  
Saveurs boisées, poivrées, chaudes.

## *Mariages en cuisine*

La noix de muscade est un incontournable des plats à base de crème (sauce béchamel, gratins dauphinois, œuf cocotte, purées, veloutés, quiches et soufflés). Elle s'accorde également parfaitement avec les viandes de caractère (agneau), en association avec d'autres épices telles que la cannelle.











# NOIX DE CAJOU

*Anacardium occidentale*

## La cousine tropicale de la pistache

Noix de cajou entières, natures, non torréfiées et non salées, issues de plantations du Nord de Madagascar.

Riches en fibres et nutriment, dotées d'une saveur gourmande, les noix de cajou sont aussi délicieuses que polyvalentes.

Consommées seules, en snack, ou ajoutées aux recettes sucrées et salées, elles peuvent également être réduites en purée afin de se substituer aux beurres d'origine animale.

### *Mariages en cuisine:*

Entières ou hachées les noix de cajou donnent du croquant et de la substance aux sautés asiatiques, aux plats de nouilles et aux currys et elles se marient bien avec le poulet.







# FÈVES DE CACAO

Fèves de cacao entières fermentées et non torréfiées

*\*Nouveau à Maurice*

Fèves de cacao crues, entières, fermentées et non torréfiées, issues de petites plantations situées dans le Nord-Est de Madagascar, dans la région SAVA.

Crues, les fèves de cacao conservent l'ensemble de leurs caractéristiques nutritionnelles et font d'elles « un super aliment ».

Dotées de saveurs fortes de cacao et d'une certaine amertume, elles peuvent être consommées crues ou torréfiées, natures comme encas, entières ou broyées en accompagnement de mets sucrés ou salés.

Nos fèves de cacao mesurent entre 1 et 2 cm de long et 1 cm de large.

*Caractéristiques organoleptiques:*  
Goût intense de cacao, fruité, amer

*Mariages en cuisine:*

Les fèves de cacao peuvent être consommées nature ou avec des fruits secs, des oléagineux, des céréales. Elles peuvent également être utilisées dans diverses préparations, plats et boissons sucrés et salés.







# BEURRE DE CACAO

**100% végétal, beurre de cacao, extrait à froid de la fève de cacao.**

Ce beurre naturel, non désodorisé, conserve un doux parfum de cacao. Il peut être utilisé en cosmétique comme en cuisine du fait de sa résistance aux fortes températures.

Inutile de dire qu'il constitue la meilleure source de gras pour un fondant au chocolat réussi et qu'il est idéal pour hydrater les lèvres.

Pensez à l'utiliser dans vos préparations salées, lors de la cuisson d'un magret de canard au gruë de cacao par exemple.

## *Comment utiliser le beurre de cacao?*

Le beurre de cacao se trouve sous forme solide en dessous de 35°C. Pour le cuisiner, il vous faudra donc le chauffer légèrement pour qu'il devienne liquide. Ensuite, vous pouvez l'utiliser en remplacement de n'importe quelle source de lipides, que ce soit dans des préparations sucrées ou salées. Au fond d'un plat à tarte pour faciliter le démoulage, lors d'une cuisson à la poêle ou au four. En pâtisserie, le beurre de cacao apportera une texture douce et crémeuse à vos desserts et donnera un résultat brillant à vos glaçages.





# PRODUCTION ET APPROVISIONNEMENT DURABLE

## Nos plantations

Les vanilles et épices de nos plantations sont cultivées sans pesticides et sont certifiées bio

Nous avons 3 champs répartis sur 145 ha situés le long de la rivière Ankavy dans la région SAVA de Madagascar.

Nous sommes fiers de gérer nos champs et nos installations de traitement de manière durable et nous avons obtenu en 2019 la certification biologique Ecocert pour notre terroir ainsi que pour nos produits.

## Associations de producteurs

Pour ce que nous ne produisons pas nous-mêmes, nous nous fournissons directement auprès de producteurs locaux.

Nous nous engageons à travailler avec les producteurs locaux ainsi que les petits agriculteurs. Afin de garantir la traçabilité, la qualité et la juste rémunération des agriculteurs, nous travaillons en étroite collaboration avec l'association « Inside Madagascar » et l'APVAM qui regroupe actuellement plus de 600 producteurs.



En savoir plus sur l'origine de nos produits

Scannez ici



Madagascar



Voir notre plantation





CINQ FRÈRES INGREDIENTS LTD  
Endemika Gardens | Petit-Raffray | Mauritius

[contact@cinq-freres.com](mailto:contact@cinq-freres.com)  
Phone: +230 59 76 4893  
[www.cinq-freres.com](http://www.cinq-freres.com)