



**Saint Aubin**  
DISTRIBUTION

*Catalogue*  
2024

# GROUPE SAINT AUBIN





## *de la tradition....*

Groupe Saint Aubin, un groupe agro-industriel, est une entreprise familiale fondée par la famille Guimbeau, qui est originaire de France et s'est installée à l'île Maurice il y a huit générations, à commencer par Jean Baptiste Guimbeau en 1793.

L'entreprise a débuté dans l'industrie sucrière et s'est ensuite diversifiée dans le thé, le rhum agricole et des produits locaux de qualité, évoluant en une entité internationale qui adopte le tourisme vert et promeut les produits locaux.

Aujourd'hui, le Groupe Saint Aubin continue de combiner tradition et innovation, offrant une gamme exceptionnelle de produits directement issus de nos terres.

Notre vaste portefeuille comprend des sucres spéciaux, de la vanille, du miel naturel et des sels uniques, chacun élaboré avec une attention méticuleuse aux détails pour garantir une qualité supérieure.

Nous sommes fiers de présenter ces produits distingués tant à la communauté mauricienne qu'aux étrangers, reflétant notre engagement envers l'excellence et notre connexion profonde avec le terroir local.

## *à l'innovation...*





### Fine Demerara

Sucre brun doré avec des cristaux fins et étincelants, enrobés de mélasse de canne.

160g



### Light Muscovado

Un sucre doux et humide avec de fins cristaux brun clair, riche en mélasse naturelle.

125g



### Sucre de mélasse

Un sucre granuleux humide, de couleur brun foncé à presque noir.

160g



### Dark Muscovado

Un sucre humide avec de fins cristaux brun foncé.

125g

# SUCRE





### Panela en Cube

Des cubes de sucre de canne non raffiné avec une saveur riche en mélasse.

100g



### Panela en Poudre

Sucre de canne brut avec une saveur riche en mélasse

175g



### Sucre Vanillé

Mélange de la saveur riche et chaude des gousses de vanille avec du sucre cristallisé.

175g



### Sucre Coffee Crystal

Sucre granuleux qui se dissout lentement, idéal pour rehausser le café.

160g

# SUCRE



## Mélasse

Un sirop épais et foncé produit lors du processus d'extraction du sucre de la canne à sucre.

265g



## Sucre en Cube

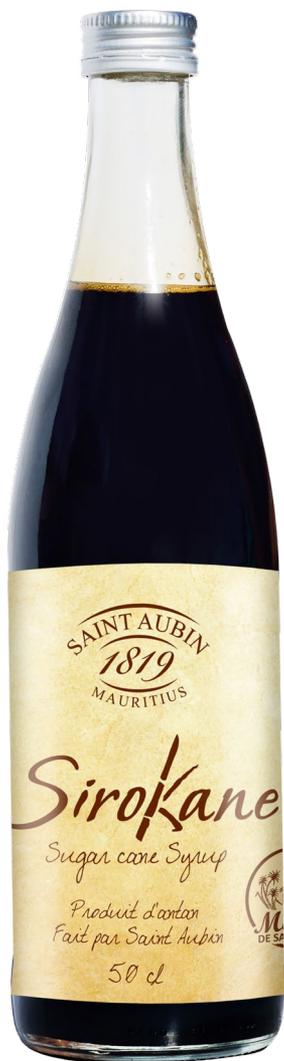
Petit bloc solide de sucre cristallisé.

300g



# Sucre





### Sirokane

Un liquide sucré et épais dérivé du jus de canne à sucre.

500ml



### Sirop de Sucre

Un liquide sucré fabriqué en dissolvant du sucre dans de l'eau.

500ml



### Sirop de Sucre Vanille

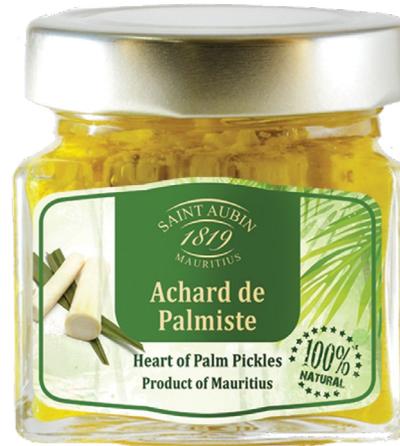
Un liquide sucré fabriqué en infusant du sirop de sucre avec de la vanille.

500ml

### Achard de Palmiste

Un condiment épicé et savoureux préparé à partir de cœur de palmier mariné.

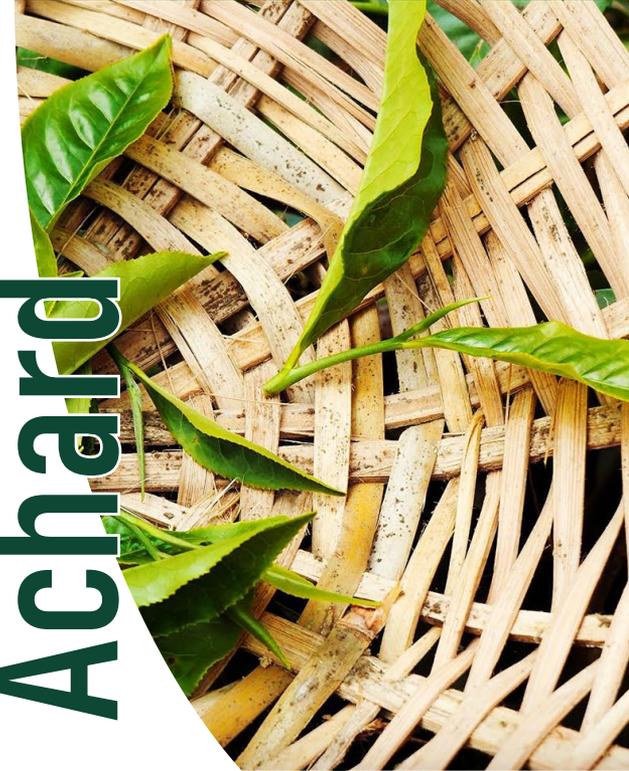
170g



### Tapenade de Thé

Un condiment savoureux et acidulé préparé avec du thé infusé pour ajouter une touche unique aux plats.

175g



# Achard

### Miel Pur

Un édulcorant naturel avec une saveur riche et des bienfaits pour la santé.

225g



### Miel à la Vanille

Un édulcorant naturel avec de la vanille, offrant une saveur riche et aromatique.

235g



# Miel



L'Huile Précieuse  
avec Vanille  
100ml



Extrait de Vanille  
50ml



Extrait de Vanille  
avec grains  
90ml



Tube Vanille  
2 Gousses



Pochette Vanille  
2 Gousses



### Perles de Vanille

L'intérieur des gousses de vanille est composé de graines et d'huile qui sont très aromatiques. Cette pulpe est appelée caviar de vanille, elle est la quintessence même de la vanille.

20g



### Grains de Vanille

Les grains de vanille épuisés sont des graines de gousses qui ont été précédemment utilisées dans la production d'extrait de vanille. Les gousses épuisées sont séchées et tamisées pour séparer les grains qui sont ensuite stérilisés à la vapeur.

20g



### Pâte de Vanille

225g



### Poudre de Vanille

70g



# Vanille



### Sel 5 épices et Vanille

Un sel avec cinq épices et de la vanille, combinant des saveurs salées, aromatiques et sucrées.

150g



### Salt à la Vanille et Agrumes

Un sel avec de la vanille et des agrumes, mêlant des saveurs salées, sucrées et acidulées.

150g



### Sel à la Vanille

Un sel associé à la vanille douce et aromatique.

150g



### Sel Fleuri à la Vanille

Un sel marin raffiné mélangé à de la vanille, offrant un équilibre entre notes salées et sucrées.

150g

# Sel





### Sucre de Coco

Le sucre de coco est produit à partir de la sève des fleurs de cocotiers. Il s'agit donc d'un sucre non raffiné, complet, qui présente plusieurs intérêts nutritionnels non négligeables.

Le sucre de fleur de coco se distingue des autres types de sucres par son indice glycémique très bas.

90g



# Sucre

de COCO



**Saint Aubin**  
DISTRIBUTION

[www.saintaubin-groupe.com](http://www.saintaubin-groupe.com)