



COLLECTION 2026

LES SECRETS DE SAMBAVA

Les épices pour vos créations

CATALOGUE INDUSTRIELS ET TRANSFORMATEURS



Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact



CATALOGUE PROFESSIONNEL

Votre gamme en un regard

24 références de Madagascar pour vos fabrications : grains, baies, écorces, rhizomes, fleurs, zestes et poudres. Approvisionnement industriel sur devis.

01 Poivres et baies

Baies roses de Madagascar - Grade 1	06
Poivre blanc de Madagascar	06
Poivre noir lourd de Madagascar	07
Poivre sauvage Voatsiperifery	07
Poivre sauvage gourmet de Madagascar - Grade 1	08
Poudre de poivre sauvage Voatsiperifery de Madagascar	08
Poivre vert déshydraté de Madagascar - Grade A	09
Poivre vert frit de Madagascar - Grade 1	09
Poivre vert de côte de Madagascar - Grade 1	10

Suite du sommaire : épices entières, poudres et mélanges → 03

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact



CATALOGUE PROFESSIONNEL

Entières, poudres et mélanges

02 Épices entières

Clous de girofle de Madagascar	12
Piment Pili-Pili de Madagascar - Grade A	12
Cannelle de Ceylan en bâtons 16 cm de Madagascar	13
Cannelle de Ceylan en bâtons 12 cm de Madagascar	13
Noix de muscade entière de Madagascar - Grade A	14
Graines de cumin de Madagascar	14
Lamelles de gingembre de Madagascar - Grade A	15
Lamelles de curcuma de Madagascar - Grade A	15
Fleurs d'hibiscus de Madagascar - Grade A	16
Zestes de combava de Madagascar - Grade A	16

03 Poudres et mélanges

Poudre de curcuma de Madagascar - Grade A	18
Poudre de gingembre de Madagascar - Grade A	18
Poudre de combava de Madagascar - Grade A	19
Poudre de cannelle de Madagascar	19
Poudre de curry de Madagascar - Grade Premium	20

Approvisionnement 04

Conditionnements 21

Synthèse 22-23

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact

APPROVISIONNEMENT PROFESSIONNEL

De Madagascar à votre atelier



Les Secrets de Sambava accompagne vos besoins en épices de Madagascar : choix de la matière, du profil aromatique et de la forme selon votre fabrication.

UNE MATIÈRE, PLUSIEURS FORMES

Grains et épices entières pour l'infusion ou le broyage dans votre procédé. Lamelles et zestes pour les macérations. Poudres pour l'incorporation dans vos préparations.

VOTRE CAHIER DES CHARGES

Référence, forme, granulométrie attendue, critères analytiques, conditionnement et volume : ces éléments structurent votre demande de devis.

Les profils et intensités sont des repères de gamme repris de nos fiches produits. La fiche technique du lot retenu précise la composition, les allergènes et traces éventuelles, la DDM et les conditions de conservation.

[Sommaire](#)

[Poivres](#)

[Entières](#)

[Poudres](#)

[Contact](#)



POIVRES ET BAIES

Baies roses et poivre blanc



RÉF. 01

Baies roses de Madagascar - Grade 1

PROFIL AROMATIQUE

fruité · floral · résineux · légèrement sucré

FORME

Baies entières

INTENSITÉ AROMATIQUE

3/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sauces, préparations de poisson, fromages frais et desserts.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS



RÉF. 02

Poivre blanc de Madagascar

PROFIL AROMATIQUE

chaud · animal · boisé · délicat

FORME

Grains entiers

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sauces claires, poissons, volailles et préparations lactières.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS

Visuels d'illustration · * Certains formats de 1 kg sont proposés en 2 × 500 g (voir page 21).

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact

POIVRES ET BAIES

Poivre noir et Voatsiperifery



RÉF. 03

Poivre noir lourd de Madagascar

PROFIL AROMATIQUE

boisé · fruité · chaud · persistant

FORME

Grains entiers

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sauces, marinades, viandes et légumes cuisinés.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS



RÉF. 04

Poivre sauvage Voatsiperifery

PROFIL AROMATIQUE

sous-bois · résineux · floral · agrume

FORME

Grains à queue

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sauces, viandes, poissons et créations chocolatées.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS

Visuels d'illustration · * Certains formats de 1 kg sont proposés en 2 × 500 g (voir page 21).

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact

POIVRES ET BAIES

Poivres sauvages



RÉF. 05

Poivre sauvage gourmet de Madagascar - Grade 1

PROFIL AROMATIQUE

boisé · floral · résineux · longue finale

FORME

Grains à queue

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sauces, viandes, poissons et créations chocolatées.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS



RÉF. 06

Poudre de poivre sauvage Voatsiperifery de Madagascar

PROFIL AROMATIQUE

sous-bois · résineux · floral · agrume

FORME

Poudre

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sauces, marinades et mélanges aromatiques.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS

Visuels d'illustration · * Certains formats de 1 kg sont proposés en 2 × 500 g (voir page 21).

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact

POIVRES ET BAIES

Poivres verts transformés



RÉF. 07

Poivre vert déshydraté de Madagascar - Grade A

PROFIL AROMATIQUE

végétal · herbacé · vif · légèrement piquant

FORME

Grains déshydratés

INTENSITÉ AROMATIQUE

3/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sauces, marinades, poissons et terrines.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS



RÉF. 08

Poivre vert frit de Madagascar - Grade 1

PROFIL AROMATIQUE

herbacé · frais · salé · croquant

FORME

Grains frits

INTENSITÉ AROMATIQUE

3/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Finitions croquantes, salades et garnitures salées.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS

Visuels d'illustration · * Certains formats de 1 kg sont proposés en 2 × 500 g (voir page 21).

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact

POIVRES ET BAIES

Poivre vert de côte



RÉF. 09

Poivre vert de côte de Madagascar - Grade 1

PROFIL AROMATIQUE

végétal • frais • fruité • doux

INTENSITÉ AROMATIQUE

3/5

100 % poivre vert (*Piper nigrum*). Applications suggérées : sauces, poissons, volailles et marinades. Formats de 250 g, 500 g et 1 kg ; volumes industriels sur devis.

Visuel d'illustration · Origine Madagascar.

[Sommaire](#)

[Poivres](#)

[Entières](#)

[Poudres](#)

[Contact](#)



ÉPICES ENTIÈRES

Girofle et Pili-Pili



RÉF. 10

Clous de girofle de Madagascar

PROFIL AROMATIQUE

chaud · boisé · camphré · puissant

FORME

Clous entiers

INTENSITÉ AROMATIQUE

5/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Bouillons, marinades, viandes et pain d'épices.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS



RÉF. 11

Piment Pili-Pili de Madagascar - Grade A

PROFIL AROMATIQUE

vif · chaud · fruité · intense

FORME

Piments séchés

INTENSITÉ AROMATIQUE

5/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sauces, huiles aromatisées, marinades et bouillons.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS

Visuels d'illustration · * Certains formats de 1 kg sont proposés en 2 × 500 g (voir page 21).

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact

ÉPICES ENTIÈRES

Cannelle de Ceylan



RÉF. 12

Cannelle de Ceylan en bâtons 16 cm de Madagascar

PROFIL AROMATIQUE

doux · chaud · boisé · miellé

FORME

Bâtons de 16 cm

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sirops, boissons, compotes et cuissons mijotées.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS



RÉF. 13

Cannelle de Ceylan en bâtons 12 cm de Madagascar

PROFIL AROMATIQUE

doux · chaud · boisé · naturellement sucré

FORME

Bâtons de 12 cm

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Boissons, compotes, riz au lait et fruits pochés.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS

Visuels d'illustration · * Certains formats de 1 kg sont proposés en 2 × 500 g (voir page 21).

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact

ÉPICES ENTIÈRES

Muscade et cumin



RÉF. 14

Noix de muscade entière de Madagascar - Grade A

PROFIL AROMATIQUE

boisé · chaud · camphré · légèrement sucré

FORME

Noix entières

INTENSITÉ AROMATIQUE

5/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sauces blanches, purées, gratins et préparations pâtisseries.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS



RÉF. 15

Graines de cumin de Madagascar

PROFIL AROMATIQUE

chaud · terreux · citronné · légèrement amer

FORME

Graines entières

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Pains, légumineuses, légumes et préparations de viande.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS

Visuels d'illustration · * Certains formats de 1 kg sont proposés en 2 × 500 g (voir page 21).

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact

ÉPICES ENTIÈRES

Gingembre et curcuma en lamelles



RÉF. 16

Lamelles de gingembre de Madagascar - Grade A

PROFIL AROMATIQUE

citronné · frais · chaud · piquant

FORME

Lamelles séchées

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Infusions, bouillons, sirops et marinades.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS



RÉF. 17

Lamelles de curcuma de Madagascar - Grade A

PROFIL AROMATIQUE

terreux · chaud · poivré · légèrement amer

FORME

Lamelles séchées

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Bouillons, infusions, currys et marinades.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS

Visuels d'illustration · * Certains formats de 1 kg sont proposés en 2 × 500 g (voir page 21).

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact

ÉPICES ENTIÈRES

Hibiscus et zestes de combava



RÉF. 18

Fleurs d'hibiscus de Madagascar - Grade A

PROFIL AROMATIQUE

acidulé · fruit rouge · floral · vif

FORME

Calices séchés

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Infusions, sirops, boissons, gelées et sauces aigres-douces.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS



RÉF. 19

Zestes de combava de Madagascar - Grade A

PROFIL AROMATIQUE

zesté · citronné · floral · très vif

FORME

Zestes séchés

INTENSITÉ AROMATIQUE

5/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Infusions, sauces, marinades et sirops.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS

Visuels d'illustration · * Certains formats de 1 kg sont proposés en 2 × 500 g (voir page 21).

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact



POUDRES ET MÉLANGES

Curcuma et gingembre en poudre



RÉF. 20

Poudre de curcuma de Madagascar - Grade A

PROFIL AROMATIQUE

terreux · chaud · poivré · légèrement amer

FORME

Poudre

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sauces, riz, légumes et mélanges d'épices.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS



RÉF. 21

Poudre de gingembre de Madagascar - Grade A

PROFIL AROMATIQUE

citronné · chaud · piquant · frais

FORME

Poudre

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sauces, biscuits, pâtisseries et marinades.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS

Visuels d'illustration · * Certains formats de 1 kg sont proposés en 2 × 500 g (voir page 21).

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact

POUDRES ET MÉLANGES

Combava et cannelle en poudre



RÉF. 22

Poudre de combava de Madagascar - Grade A

PROFIL AROMATIQUE

zesté · citronné · floral · très intense

FORME

Poudre

INTENSITÉ AROMATIQUE

5/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Sauces, marinades, boissons et desserts aux agrumes.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS



RÉF. 23

Poudre de cannelle de Madagascar

PROFIL AROMATIQUE

doux · chaud · boisé · miellé

FORME

Poudre

INTENSITÉ AROMATIQUE

4/5

APPLICATIONS SUGGÉRÉES

Pâtisseries, compotes, boissons et mélanges secs.

250 g · 500 g · 1 kg* / VOLUMES SUR DEVIS

Visuels d'illustration · * Certains formats de 1 kg sont proposés en 2 × 500 g (voir page 21).

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact

POUDRES ET MÉLANGES

Curry de Madagascar



RÉF. 24

Poudre de curry de Madagascar - Grade Premium

COMPOSITION DÉCLARÉE DANS LA FICHE PRODUIT

Curcuma, coriandre, cumin, fenugrec, gingembre, poivre noir, cardamome, cannelle, piment doux.

Profil chaud, épicé, rond et complexe · Intensité aromatique 4/5.

Formats de 250 g, 500 g et 1 kg · Volumes industriels sur devis.

Visuel d'illustration · Composition et allergènes à confirmer sur la fiche technique du lot.

[Sommaire](#)

[Poivres](#)

[Entières](#)

[Poudres](#)

[Contact](#)

APPROVISIONNEMENT ET COLISAGE

Conditionnements professionnels



50 g et 100 g pour la découverte et les essais ; 250 g, 500 g et 1 kg pour les usages professionnels. Les fiches présentent des sachets doypacks.

PRÉCISION SUR LE FORMAT DE 1 KG

Hibiscus, zestes de combava, lamelles de gingembre, cannelle en bâtons de 16 cm et Pili-Pili : 1 kg proposé en 2 × 500 g.

Autres volumes industriels, colisage, étiquetage et modalités d'expédition : à définir selon la référence et votre besoin, sur demande de devis.

Illustration de conditionnements possibles · Présentation des colis à convenir.

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact



REPÈRES TECHNIQUES DE GAMME

Synthèse des références 1 / 2

Référence	Forme	Intensité*	Page
Baies roses - Grade 1	Baies entières	3/5	06
Poivre blanc	Grains entiers	4/5	06
Poivre noir lourd	Grains entiers	4/5	07
Poivre sauvage Voatsiperifery	Grains à queue	4/5	07
Poivre sauvage gourmet - Grade 1	Grains à queue	4/5	08
Poudre de Voatsiperifery	Poudre	4/5	08
Poivre vert déshydraté - Grade A	Grains déshydratés	3/5	09
Poivre vert frit - Grade 1	Grains frits	3/5	09
Poivre vert de côte - Grade 1	Grains entiers	3/5	10
Clous de girofle	Clous entiers	5/5	12
Pili-Pili - Grade A	Piments séchés	5/5	12
Cannelle de Ceylan - 16 cm	Bâtons de 16 cm	4/5	13

* Intensité aromatique déclarée dans les fiches produits : cette note ne mesure pas le piquant. Profils sensoriels indicatifs ; spécifications analytiques et DDM à confirmer pour le lot retenu.

[Suite de la synthèse → 23](#)

[Sommaire](#)

[Poivres](#)

[Entières](#)

[Poudres](#)

[Contact](#)



REPÈRES TECHNIQUES DE GAMME

Synthèse des références 2 / 2

Référence	Forme	Intensité*	Page
Cannelle de Ceylan - 12 cm	Bâtons de 12 cm	4/5	13
Muscade entière - Grade A	Noix entières	5/5	14
Graines de cumin	Graines entières	4/5	14
Lamelles de gingembre - Grade A	Lamelles séchées	4/5	15
Lamelles de curcuma - Grade A	Lamelles séchées	4/5	15
Hibiscus - Grade A	Calices séchés	4/5	16
Zestes de combava - Grade A	Zestes séchés	5/5	16
Poudre de curcuma - Grade A	Poudre	4/5	18
Poudre de gingembre - Grade A	Poudre	4/5	18
Poudre de combava - Grade A	Poudre	5/5	19
Poudre de cannelle	Poudre	4/5	19
Poudre de curry - Grade Premium	Mélange en poudre	4/5	20

* Intensité aromatique déclarée dans les fiches produits : cette note ne mesure pas le piquant. Profils sensoriels indicatifs ; spécifications analytiques et DDM à confirmer pour le lot retenu.

Poivre vert frit : poivre vert, sel et huile de tournesol. Curry : composition déclarée page 20. Pour les autres références, composition mono-ingrédient selon les fiches.

[Sommaire](#)[Poivres](#)[Entières](#)[Poudres](#)[Contact](#)



VOTRE PROCHAINE FABRICATION

Construisons votre



TARIFS PROFESSIONNELS SUR DEVIS

commerce@lessecretsdesambava.com

www.lessecretsdesambava.com

Sommaire

Poivres

Entières

Poudres

Contact