



Rhums Savanna & produits artisanaux

Catalogue produits





Tafia & Galabé est la boutique de la Distillerie de Savanna. Toute la gamme des Rhums Savanna y est présente ainsi que des produits artisanaux locaux élaborés à partir du sucre de Canne de La Réunion.

C'est aussi le point de départ des visites guidées de La Distillerie de Savanna et de son Chai de Vieillissement.

Que ce soit pour des souvenirs ou des idées cadeaux, c'est l'endroit idéal pour tous les amateurs de gourmandises et de bons Rhums. Vous aurez également la possibilité de faire des expéditions de colis avec notre prestataire Chronopost en France Métropolitaine et à La Réunion.









Les Rhums Blancs Savanna









Savanna Intense

Rhum Traditionnel Blanc Bouteille 70cl, 41,3% 16,90€

Issu de trois siècles de progrès, il développe un bouquet puissant qui s'épanouit avec équilibre en préparation de cocktails et de rhums arrangés.

Le Savanna Intense est marqué par les fruits à chaire blanche et par les fruits exotiques.







Savanna Créol 52

Rhum Agricole Bouteille 70cl, 52% 22,90€

Né de la distillation de jus de cannes à sucre Réunionnaises en colonne de cuivre, le Créol 52 exprime la gourmandise de la canne fraiche assortie d'une douceur fruitée, délicatement relevée d'un zeste d'agrumes et d'une pointe de badiane.







Savanna Lontan 57,5

Rhum Traditionnel Blanc Bouteille 70cl, 57,5% 25,00€

Issu d'une fermentation longue de mélasse et d'une distillation en colonne savalle, Lontan 57,5 est un rhum Grand Arôme unique, subtilement iodé et fumé, qui exhale ses notes soutenues et atypiques d'ananas, de résine et d'olive.







Savanna Straight

Rhum Agricole Brut de Colonne Bouteille 50cl, 68,7% 36,00€

Issu de la fermentation du jus de canne, le Créol Straight est complexe et tonique avec une belle longueur en bouche.

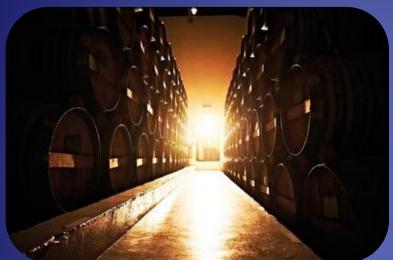
Une dominante végétale, jus de canne et herbacée.

Ce brut de colonne est agréable avec un bel équilibre aromatique.



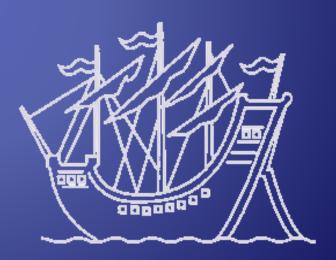






Les Vieux Rhums Savanna











Nos Vieux Rhums

Savanna Métis

Rhum traditionnel maturé Bouteille 70cl, 40% 22,90 €

Mariage de rhums vieillis jusqu'à 4 ans en fût ex-cognacs ou maturés en foudres de chêne Français, Métis dévoile avec raffinement une onctuosité vanillée qui mêle les fruits exotiques aux épices légèrement torréfiées.







Nos Vieux Rhums

Savanna 5 ans

Rhum Traditionnel vieux Bouteille 70cl, 43% 39,00€

Invitation au voyage entre forêt primaire et cascade sauvage.
La vivacité de ce Savanna 5 ans révèle un boisé subtil et d'élégantes notes exotiques de mangue, d'ananas, de vanille puis d'amande.
Appréciez le sec ou sur glace.







Nos Vieux Rhums

Savanna Le Must

Rhum Traditionnel très vieux Bouteille 70cl, 45% 66,00€

Fusion gourmande de rhums traditionnels et Grand Arômes vieillis jusqu'à 9 ans, le Must offre un fruité et un croquant, entre banane et poire, arrondi par des notes plus complexes de miel et de ganache.







Nos sucres et confiseries

La sucrerie de Bois-Rouge produit du sucre blanc de qualité et quatre variétés de sucre roux allant du Blond de Roux au Roux Intense.

Blond de Roux : D'une grande subtilité et d'une belle couleur dorée, il est idéal pour les confitures.

Ambré de Roux : Plus chamarré, il donne aux crêpes un parfum raffiné.

Roux de Roux: D'un ton cuivré, il est craquant à souhait pour la crème brûlée.

Roux Intense: D'un brun profond, il s'avère parfait pour le crumble.











Sucre Roux Intense en poudre

- Sachet de 1 kg, 8,20€
- Ballotin de 300g, 6,00€
- Ballotin aromatisé de 200g, 6,00€ (vanille, cannelle, gingembre, coco, combava)









Méli Mélo Pot de 280g, 9,50€

Composé d'une mosaïque de couleurs de sucres Blanc, Blond de Roux, Ambré de Roux, Roux de Roux et Roux Intense.



Trio de sucres aromatisés en poudre Coffret de 3 pots de 80g , 13,00€

Coffret artisanal composé de trois pots de sucre aromatisés cannelle, vanille et combava.







Sirop de Galabé, 200ml, 15€

Le **sirop de Galabé** est issu de la première pression de la canne, il est totalement naturel. Il ne contient aucun additif, ni conservateur ni colorant. Le sirop dévoile au nez de puissants <u>arômes de truffes</u>, de concentré de tomates, d'artichauts et de fruits rouges. Sa texture mielleuse offre au palais une délicate saveur de canne et de caramel nuancée de parfums herbacés. Vous pouvez le déguster nature sur une salade de fruits ou une glace. Il peut entrer dans la composition d'une vinaigrette détonante ou se mélanger au <u>rhum</u> pour un cocktail haut en saveurs.









Lingot de Galabé, 150g, 15€

Le **lingot de Galabé** est issu de la première pression de la canne, il est totalement naturel. Il ne contient aucun additif, ni conservateur ni colorant.

Produit traditionnellement, il dévoile une texture et une intensité aromatique exceptionnelles.

Le lingot de Galabé peut s'utiliser aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie, cru ou cuit, en copeaux ou en morceaux.

Il agrémentera vos préparations comme une épice. Sur une salade de fruits, dans une boisson chaude ou pour caraméliser une viande.









Délice de Canne à sucre

Pot de 220g, 6,80€

<u>Composition</u>: Crème fraîche caramélisée au Sirop la cuite et cuite au Rhum Savanna Lontan. Conservation : Au réfrigérateur, avant ouverture et pendant la consommation. Le délice est produit sans conservateur, il est donc sensible aux variations de température.

<u>Utilisation</u>: Une pâte à tartiner sur des crêpes, en nappage sur des boules de glaces à la vanille

Existe à la banane flambée et à la cacahuète.



Trio de mini délice de canne à sucre

3 x 120g, 12,60€

Vendu uniquement en assortiment de 3 pots.

Bananes flambées, cacahuète, Vanille Bourbon.





Gelée au Rhum Grand Arôme

Pot de 100g, 5€50

Composition: Pectine de pomme, cuite au sucre de canne, au sirop la cuite et au Rhum Savanna Lontan.

<u>Utilisation</u>: La gelée accompagne très bien le foie gras, le fromage de chèvre frais et les pommes au four.



Confitures et gelées de fruit, cuites au Rhum Savanna

Pot de 220g, 5,80€

<u>Composition</u>: 70% de fruit, sucre de canne et Rhum Savanna Intense

<u>Parfums confitures</u>: Coco, ananas-vanille, goyavier, letchi, tamarin, bibasse, mangue, tangor.

<u>Parfums gelées</u>: fruit de la passion, letchi, goyavier, ananas-goyavier-passion.



Dréparation pour arranger

Savanna Intense Spécial au Miel de Letchi



Préparation pour Rhum Arrangé Sachet 5,90€ Il suffit d'insérer dans une houteille de l'

Il suffit d'insérer dans une bouteille de Rhum Savanna Intense (70 cl) l'intégralité de la préparation, d'attendre au minimum 1 mois (sachant que chez vous.

<u>Composition</u>: Vanille, citronnelle, feuilles d'agrumes et de café, zeste d'orange (ou de combava selon le sachet), cannelle, anis étoilé et sucre roux intense.

Autres parfums: zeste d'orange, miel de baies roses et café grillé.









Sirop de fruit

25 cl, 7€ - 70% fruit, 30% sucre

<u>Utilisation:</u> pour agrémenter votre Rhum Savanna, l'eau, les thés, les tisanes ou les glaces...

<u>Parfums:</u> fruit de la passion, ananas, letchis, gingembre ou curcuma.

Confitures épicées

Pot de 120g, 4,50€

Des fruits emblématiques de La Réunion épicées délicatement pour relever leurs goûts. *Parfum:* Goyavier Basilic.



Berlingots au Rhum

Le sachet 75g, 5,60€

Un savant mélange pour ces bonbons (sans alcool) qui plaisent autant aux petits qu'aux grands.

Parfums: Combava ou Café



Gelée de géranium au Rhum

Pot de 115g, 5,50€

<u>Composition:</u> Pectine de fruit cuite au sucre de canne, à l'hydrolat de Géranium et au Rhum Savanna Lontan.

<u>Utilisation:</u> La gelée s'apprécie en toute simplicité sur une tranche de pain brioché et toasté.

Sucette au Rhum

1,50€ - Ne contient plus d'alcool.

<u>Composition:</u> Sucre de canne, glucose, Rhum Savanna Grand Arôme et sucre glace.

Parfums: Goyavier ou fruit de la passion.



19/24







Calicoco

Sachet 12 pièces, 11,50€

Confiserie issue du métissage entre le Calisson d'Aix-en-Provence et le traditionnel bonbon coco de La Réunion.

<u>Composition:</u> Coco, sucre de canne et Rhum Savanna Grand Arôme.



Elixir pour Rhum arrangé

100ml, 6,00€

Pour avoir son rhum arrangé prêt rapidement eux saveurs de La Réunion. Parfums: vanille, combava, géranium ou cannelle



Pâté créole et biscuits

Sachet de 200g, 5,50€

<u>Composition:</u> beurre, sucre de canne, farine de blé, œufs, papaye et Rhum Savanna Lontan.

<u>Utilisation:</u> Apéritif traditionnel pour accompagner vos cocktails mais aussi en dessert.

<u>Parfums biscuits</u>: Gingembre ou Coco





Ballotin Massalé 80gr, 7.50€



Le curcuma, aussi appelé « safran péï » est une épice très convoitée par les chefs cuisiniers, réduite sous forme de poudre, il est utilisé dans la préparation de plats créoles, notamment les caris et les poissons, il leur confère un goût épicé inimitable et une couleur lumineuse.

On l'utilise aussi dans la préparation de mets sucrés tels que les confitures, les sirops, les pâtés créoles ou les vinaigres au curcuma.

Il est également connu à La Réunion pour ses vertus médicinales et possède des propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires. À base de coriandre, de cumin et de fenugrec, le massalé est un mélange d'épices torréfié et réduit en poudre.

Son origine remonte à l'arrivée des Indiens à La Réunion vers 1848. Cette communauté importa avec sa culture et sa tradition culinaire, expliquant pour l'essentiel l'influence de la cuisine Indienne sur la gastronomie Réunionnaise.

A La Réunion, celui-ci est utilisé dans les plats créoles tels que le cabri massalé, le coq massalé ou encore le thon massalé.



Ballotin Curcuma 80gr, 7.50€





Le gros sel brut se prête très bien à la cuisson. Par exemple, il permet d'assaisonner l'eau de cuisson des soupes ou l'eau de cuisson des féculents. Aussi, il permet de réaliser certaines recettes originales et qui lui sont propres : la cuisson en croûte de sel, le saumon gravlax, etc... En effet, lorsqu'il est bien utilisé, il va permettre d'augmenter la jutosité d'un produit ou, au contraire, de le déshydrater suffisamment pour obtenir la texture désirée. Pour ce qui est de la cuisson de la viande, on recommande de l'assaisonner avec un peu de gros sel juste avant la cuisson. Ainsi, elle conservera toute sa tendreté et son moelleux.

Ballotin Gros Sel 250gr, 7.50€





Ballotin Fleur de sel 100gr, 7.50€

La fleur de sel ne se cuit pas, mais se saupoudre au dernier moment sur les plats, pour en sublimer la saveur. Elle apporte une touche finale à une tranche de foie gras ou une simple salade de tomates, et fond délicieusement sur des Saint-Jacques poêlées, un carré d'agneau ou une purée de légumes.

Elle se plait même en dessert : une pincée de fleur de sel rehausse la saveur d'une ganache au chocolat ou de palets bretons.







Verres de Dégustation

Boîte de 6, 25cl, 16,00€

Verres MojitoBoîte de 2, 42cl,
8,00€





Boutique Tafia & Galabé

2 Chemin de Bois Rouge 97440 Saint André 02 62 58 59 74 tafia_galabe@rhum-savanna.com

Distillerie de Savanna 0262 58 03 98 www.distilleriesavanna.com

