



# Rhums Savanna & produits artisanaux

*Catalogue produits*

**SAVANNA**   
REUNION ISLAND RARE RUMS

**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 Sucrierie de Bois Rouge, 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



# Nos Rhums Blancs

## Savanna Intense

Rhum Traditionnel Blanc

Bouteille 70cl, 40% 16,30 €

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



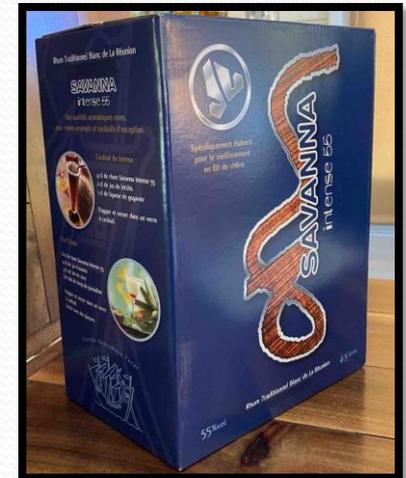
## Savanna Intense

Rhum Traditionnel Blanc

Cubi 4,5 litres, 55% 56,50 €

Savanna Intense 55 a été spécialement mis au point pour pouvoir faire vieillir votre rhum chez vous en tonnelet de chêne.

Il possède des qualités aromatiques uniques développées spécifiquement pour assurer une complicité harmonieuse avec le fût de chêne tout au long du vieillissement.



# Nos Rhums Blancs

## Savanna Créol

Rhum Traditionnel Agricole

Bouteille 70cl, 45% 16,30 €

Directement issu du plus pur jus de canne à sucre, il est fidèle aux recettes ancestrales des grands rhums agricoles.

La noblesse des fragrances ainsi conservées éclate en bouche avec vivacité.

Fruité et délicatement parfumé, il s'exprime pleinement en ti' punch.



## Ti Punch Savanna

- ❖ 6cl de Savanna Créol
- ❖ 1/2 citron vert pressé
- ❖ 3 ou 4 quart de citron
- ❖ 1 cuillère à café de sucre roux intense
- ❖ Glace pilée



# Nos Rhums Blancs

## Savanna Métis

Rhum Traditionnel brun  
Maturé en foudre de chêne

Bouteille 70cl, 40% 17,80 €

Ce rhum a vieilli pendant 18 mois en grand foudre de chêne.

Ce type de contenant offre une surface de contact entre le bois et l'alcool plus importante, favorisant une maturation douce qui respecte les arômes de distillation.

Le résultat donne un rhum très fin au caractère rond, floral et tonique, nous permettant de redécouvrir les rhums d'antan.



## Savanna Lontan

Rhum Traditionnel  
Grand Arôme

Bouteille 70 cl, 40% 17,80€

Par sa fermentation « à l'ancienne », ce rhum blanc est une redécouverte pour les amateurs.

Du type Grand Arôme, dont la fabrication nécessite une fermentation extra-longue, Lontan trouve son origine dans le mystère des grandes réussites de la fabrication artisanale des rhums de sucrerie du XVIIIème siècle.

Seules quelques distilleries au monde maîtrisent et font apprécier cette subtile alchimie.





# Les Rhums Blancs

## Savanna

*Nos Sélections*



# Nos Rhums Blancs *Nos Sélections*

*Cette gamme représente l'innovation et la créativité de Savanna pour les amateurs de spiritueux.*

*Ces créations se différencient des rhums actuels par un titrage élevé. Ce fort titrage en fait des rhums surprenants et équilibrés au moment de la dégustation. Ils se différencient également et surtout au niveau des recettes, résultats d'élaborations complexes et donnant un panel d'arômes sans fin!*

*Des saveurs agréablement vives et fraîches qui revisitent les traditionnels rhums blancs de mélasse.*

## Savanna Lontan 57

**Rhum Traditionnel Grand Arôme**

**Bouteille 70 cl, 57%, 25,00€**

Le Savanna Lontan 57, un rhum issu d'une longue fermentation et d'une distillation dans une colonne Savalle en cuivre.

Tout en garantissant le savoir-faire du passé, il incarne l'esprit constant d'innovation la distillerie de Savanna.

Des arômes de fruits tropicaux en font un rhum onctueux et liquoreux. Des arguments gustatifs qui ne cessent de se développer tout au long de la dégustation. Une explosion de saveurs sans fin!

À déguster glacé pur ou en cocktails.



# Nos Rhums Blancs *Nos Sélections*

## Savanna HERR 57

Rhum Traditionnel High Ester Rum Reunion  
Bouteille 70cl, 57% 27,00 €

11 jours de fermentation dans un alambic pot still. Une nouvelle expérimentation inédite basée sur une tradition d'innovation.

Une vraie explosion de saveurs qui confirme l'extravagance de la Distillerie.

Un parfait dessert des îles composé d'une surprenante puissance aromatique. Le Herr est un appel à l'expérimentation de cocktails à l'infini pour les amateurs et les plus curieux.

À déguster glacé pur ou en cocktails.



## Savanna Créol 52

Rhum Traditionnel Agricole  
Bouteille 70 cl, 52%, 23,90€

Le Créol 52 est issu, d'un jus de canne millésime 2016, mis en fermentation près de 2 jours puis longuement distillé en colonne de cuivre Savalle.

Il exprime à la fois le terroir Réunionnais et tout le savoir-faire de la Distillerie Savanna.

Le titrage à 52° consent à une forte concentration d'arômes. Il accentue le caractère rond et gras de ce rhum élégant et équilibré avec des notes fruitées et gourmandes.

À déguster sec, ou en Ti punch Péi accompagné de Sirop La Cuite et d'un zeste de combava !



# Nos Rhums Blancs *Nos Sélections*

## **Savanna Créol Straight** **Rhum Traditionnel Agricole** **Bouteille 50 cl, 67.4%, 25.50€**

### **Brut de Colonne**

Batch n°1

Cannes à sucre issues de la récolte 2018  
1880 bouteilles - 50 cl - 67.4%

Créol Straight vient compléter la gamme des rhums blancs Savanna destinés à la dégustation et à la mixologie.

Tout droit issu de l'emblématique colonne de cuivre Savalle, Créol Straight exprime toutes les saveurs d'un grand rhum agricole aux degrés brut de sa distillation.

Teinté de fraîcheur et du sucré gourmand d'une canne pressée qui font presque oublier la force de son titrage, ce rhum brut de colonne dévoile en bouche des notes d'anis et d'agrumes propres aux rhums agricoles de Savanna.

Une dégustation originale, puissante et surprenante.





# Les Vieux Rhums Savanna



# Nos Vieux Rhums

## Savanna 5 ans

Rhum Traditionnel Vieux

Bouteille 70cl, 43% 28,50 €

Le 5 ans d'âge est un vol première classe vers l'excellence : équilibre, rigueur et perfection, mais aussi luxuriance paradisiaque, savane boisée et couleurs chatoyantes.

Il a du romantisme, de l'élan, un charisme affirmé, mais une maturité sûre, expression de la maîtrise des processus de vieillissement en fûts de chêne.



Les rhums vieux font l'objet de savants assemblages de plusieurs fûts par le Maître de Chai. Mais en de rares occasions, le Maître de chai peut sélectionner un fût exceptionnel et en demander une mise en bouteille isolée.

Il s'agit alors de rhums vieux en éditions limitées, portant sur chaque bouteille l'inscription du numéro du fût et le numéro de la bouteille dans une série qui n'excède que rarement 1 000 exemplaires.



# Les Vieux Rhums Savanna

*Nos Sélections millésimées*



# Nos Vieux Rhums en séries limitées

## Single Cask

50cl, à partir de 48% , à partir de 60,00 €

Les Single Casks sont des éditions limitées embouteillées à partir de 48°, ce qui permet de préserver l'harmonie, l'originalité et l'extrême douceur des parfums.

D'autant plus que certaines éditions limitées (Single Cask comme Bruts de Fûts) peuvent bénéficier de finitions de quelques mois en fûts de Porto, de Moscatel, de Calvados, et de xérès à la toute fin de leur travail en fûts de Cognac. Ces finitions permettent d'ajouter des bouquets d'une infinie richesse à des rhums définitivement d'exception!

## Brut de Fût

50cl, entre 50% et 70% À partir de 50€

Sans ajout quelconque ni dilution, les Bruts de Fût sont des éditions limitées embouteillées au degré naturel du fût, ce qui en fait des rhums absolument uniques.

Les Bruts de Fût sont l'expression la plus pure du rhum vieux, exactement comme si vous aviez le privilège de déguster un rhum dans le chai de vieillissement de Savanna, à même le fût. Explosion des arômes en bouche assurée: une expérience unique pour les amateurs de très grands spiritueux vieux!



# 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.



## Sirop la Cuite

Bouteille de 50 cl, 11,50€



**Composition:** Il s'agit de jus de canne très concentré, contenant donc tout le sucre, les parfums, les oligo-éléments et les sels minéraux de la canne.

**Conservation :** Un an au réfrigérateur, avant ouverture et pendant la consommation. Le sirop est un produit sans conservateur, il est donc sensible aux variations de température.

**Utilisation:** Le Sirop La Cuite s'utilise comme un sucre liquide, pour sucrer les yaourts, le fromage blanc. Pour caraméliser les plats, en pâtisserie, sur des boules de glace à la vanille, les îles flottantes. du sirop de sucre, dans les recettes de cocktails.

## Sucre Roux Intense en poudre

- Sachet de 1 kg, 7,50€
- Ballotin de 300g, 5,00€
- Ballotin aromatisé de 200g, 5,00€ (vanille, cannelle, gingembre, coco, combava)



## Boîte de sucre Blond de Roux en poudre

Boîte de 1 kg, 6,50€



## Lingot de Galabé, 12,50€

Disparu depuis plusieurs décennies, le Galabé était autrefois consommé comme une confiserie et fabriqué au feu de bois dans les arrières cours des exploitations agricoles.

Il est le fruit d'une préparation longue et méticuleuse du jus de cannes qui suit les principes d'une méthode de fabrication réunionnaise ancienne.

Ce sucre de canne brut mordoré et cireux développe un bouquet aromatique original et subtil. Sa texture mielleuse et sa longueur en bouche complètent ses caractéristiques gustatives exceptionnelles.

En cuisine ou en pâtisserie, cru ou cuit, en copeaux ou en bouchées, le Galabé s'accorde à toutes vos envies et agrmente vos préparations comme une épice à part entière.

Idéal pour caraméliser une viande, dans une tarte ou sur une salade de fruit, il peut aussi se consommer au moment du café, pour se sucrer le palais.



## Sirop de Galabé, 200ml, 13€

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 arômes de truffes, 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 rhum pour un cocktail haut en saveurs.





**Tubes de sucres et épices**

Tube de 90 gr, 5,40 € l'unité

Sucre Roux Intense, Baie rose, curcuma ou massalé.

**Méli Mélo**

Pot de 280g , 8,20€

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 , 11,90€

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



## Délice de Canne à sucre

Pot de 220g, 6,50€

**Composition:** 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.

**Utilisation:** 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, 12,30€

Vendu uniquement en assortiment de 3 pots.

Bananes flambées, cacahuète, Vanille Bourbon.



## Gelée au Rhum Grand Arôme

Pot de 100g, 5€30

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

**Utilisation:** 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, 5,30€

**Composition:** 70% de fruit, sucre de canne et Rhum Savanna Intense

**Parfums confitures:** Coco, ananas-vanille, goyavier, letchi, tamarin, bibasse, mangue, tangor.

**Parfums gelées:** fruit de la passion, letchi, goyavier, ananas-goyavier-passion.



### Préparation pour Rhum Arrangé

Sachet 5,70€

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 3 mois ce sera mieux !), et vous pourrez déguster un rhum pëi de retour chez vous.

**Composition:** 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 letchi et café grillé.





**Sirop de fruit**  
25 cl, 7€ - 70% fruit, 30% sucre

**Utilisation:** pour agrémenter votre Rhum Savanna, l'eau, les thés, les tisanes ou les glaces...

**Parfums:** fruit de la passion, ananas, letchis, gingembre ou curcuma.

**Sauce ananas pimentée**  
220g, 7,50€

A découvrir, selon les goûts de chacun : dans les rougails bien-sûr, en apéritif sur des toasts, dans des cocktails ou en dessert dans une salade de fruit ou une mangue.



**Confitures épicées**  
Pot de 120g, 4,50€

Des fruits emblématiques de La Réunion épicées délicatement pour relever leurs goûts.

**Parfums:** Goyavier Basilic, Mangue Gingembre ou Bananes 5 épices.



**Berlingots au Rhum**  
Le sachet 75g, 4,90€

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, 4,50€

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

**Utilisation:** La gelée s'apprécie en toute simplicité sur une tranche de pain brioché et toasté.

**Sucette au Rhum**  
1,30€ - Ne contient plus d'alcool.

**Composition:** Sucre de canne, glucose, Rhum Savanna Grand Arôme et sucre glace.

**Parfums:** Goyavier ou fruit de la passion.





### Calicoco

Sachet 12 pièces , 8,60€

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

**Composition:** Coco, sucre de canne et Rhum Savanna Grand Arôme.



### Elixir pour Rhum arrangé

100ml, 5,90€

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 , 5,00€

**Composition:** beurre, sucre de canne, farine de blé, œufs, papaye et Rhum Savanna Lontan.

**Utilisation:** Apéritif traditionnel pour accompagner vos cocktails mais aussi en dessert.

*Parfums biscuits:* Gingembre ou Coco



**Verres de dégustation**

Boîte de 6, 15cl,  
14.60€



**Verres Mojito**

Boîte de 2, 42cl,  
7.80€

# Les idées cadeaux



## Le tonnelet de vieillissement

5L, 131.80€

Faites vieillir votre rhum chez vous avec le tonnelet en chêne 5 litres de Distillerie de Savanna. Préparé par un Maître Artisan du Limousin, il possède les mêmes caractéristiques de fabrication que les fûts utilisés pour la bonification des rhums vieux Savanna.

Le tonnelet est accompagné d'un livret d'initiation à l'art du vieillissement.

## Carton colis de deux bouteilles

Possibilité de personnaliser vos expéditions

Livraison via Chronopost (environ 72H) à La Réunion  
et en France Métropolitaine.



**Boutique Tafia & Galabé**

2 Chemin de Bois Rouge

97440 Saint André

02 62 58 59 74

[tafia\\_galabe@rhum-savanna.com](mailto:tafia_galabe@rhum-savanna.com)

**Distillerie de Savanna**

0262 58 03 98

[www.distilleriesavanna.com](http://www.distilleriesavanna.com)