



CATALOGUE PRODUITS

Rhums Arrangés & Currys

2023

Kanne & Spices

SOMMAIRE

Kanne 'N' Spices	1
Edito	2
Gamme Rhums Arrangés	4
Mode d'emploi	5
Rhum Abricot	6
Rhum Ananas	7
Rhum Mangue	8
Rhum Orange	9
Rhum Pruneau	10
Rhum Raisin	11
Rhum Royal	12
Gamme Currys	13
Curry Agneau	14
Curry Crevette	15
Curry Poisson	16
Curry Porc	17
Curry Poulet	18
Curry Végétarien	19



Kanne Spices

Que signifie Kanne 'N' Spices ?

Kanne pour la canne à sucre en créole

N pour and (et) en français

Spices pour les origines anglophones de son île natale

Histoire

Chez **KANNE 'N' SPICES**, nous aimons les choses gourmandes et festives.

«Qu'il y a-t-il de mieux qu'un subtil repas accompagné d'un surprenant digestif pour partager un moment de convivialité» !

Michel Babet, notre Gérant et dépositaire de la marque FOU 'ZI' TOU, s'est souvenu de ces recettes familiales, faciles et conviviales.

La Société trouve son inspiration dans sa famille aux origines multi-culturelles (indienne, chinoise, européenne, africaine, malgache)

Produits

Le Rhum Arrangé

Un savoir-faire plus que centenaire puisque cette recette de rhum arrangé lui vient de sa grand-mère.

Le Curry

Une sœur fine cuisinière qui au cours de ses différents voyages à travers le monde, nous livre un savant mélange de saveurs afin de sublimer tous les mets.

La Matière première

Une sélection qualitative et quantitative d'ingrédients afin de redonner à ces préparations leurs lettres de noblesse trop souvent malmenées.

Un Partenaire

Ayant, comme nous, la même exigence de qualité.

Philosophie

" Offrir à chaque épicurien un goût authentique d'éternité"

(Évangile selon St Michel BABET)



J'ai choisi de mettre en avant des produits premium afin de satisfaire au marché culinaire en pleine expansion.

En effet, ces produits spécifiques répondent à une demande croissante de qualité à destination des bons vivants européens.

Une attention particulière est portée aux produits non dénaturés afin de correspondre à cette attente d'authenticité.

M.Babet Michel

Directeur de Kanne "N" Spices



GAMME **RHUMS ARRANGÉS**



HISTORIQUE

Dans un bar du fin fond de Madagascar où venaient d'anciennes "Marilyn" et de jeunes légionnaires. Cloë servait un Rhum que l'on appelait "KAIMAN" (la kai = le rhum - man = homme).

Les hommes qui buvaient ce Rhum avaient l'impression d'avaler des caïmans et, afin d'améliorer ce breuvage, Cloë eut l'idée de mettre des bâtonnets de canne à sucre .

AINSI NAQUIT LE RHUM ARRANGE .

Il y avait 3 autres noms envisageables, Rhum Trafiqué, Rhum Mélangé et Rhum Arrangé.

Cette recette s'est propagée, après l'Indépendance de Madagascar, dans les autres îles de l'océan Indien et ailleurs.





Préparation pour Rhum

ABRICOT

CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE & LOGISTIQUE

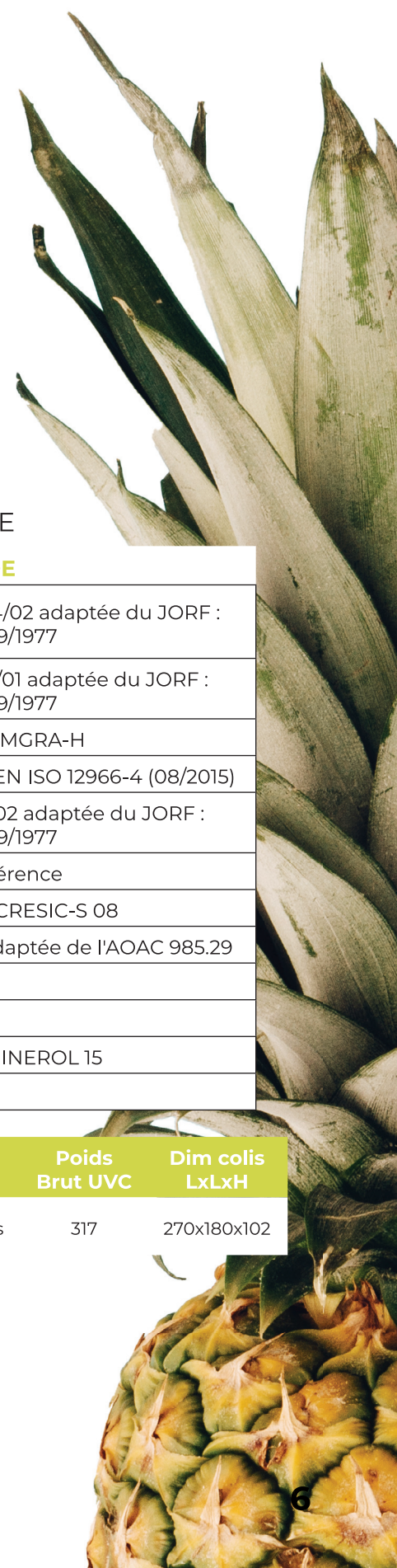
PARAMÈTRE ANALYTIQUE	RÉSULTAT	MÉTHODE
Teneur en humidité	14,5 %	Méthode interne EAUDIET-H 14/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Taux de matière sèche	85,5 %	
Protéines	2 %	Méthode interne PROTK-H 14/01 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Dosage de la matière grasse	1,0 %	Méthode interne MGRA-H
Acides gras saturés	< 0,100 %	NF EN ISO 12966-2 (06/2011)+NF EN ISO 12966-4 (08/2015)
Matière minérale totale (cendres)	1,8 %	Méthode interne CEND-H 13/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Glucides totaux	75,8 %	Estimé par différence
Sucres	62,90 %	Méthode interne SUCRESIC-S 08
Fibres alimentaires totales	4,9 %	Méthode interne FIBRES-H 14 adaptée de l'AOAC 985.29
Valeur calorique (Kcal)	330 Kcal/100g	Calcul
Valeur énergétique (Kj)	1399 KJ/100g	Calcul
Sodium (Na)	40,7 mg/100g	Méthode interne MINEROL 15
Teneur en sel	0,10 %	Calcul

Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb colis/ Pal	Emballage	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Abricot	3 701 303 000 014	275gr	6	21	184	PET 500	365jrs	317	270x180x102

INGRÉDIENTS

Abricot 51%, raisin sultana 11%, gingembre 7%, aiguillette d'orange 7%, ananas 7%, papaye 7%, pruneau 7%, sucre de canne roux 2%, vanille de Madagascar, cannelle, girofle, café





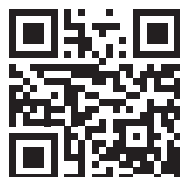
Préparation pour Rhum

ANANAS

CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE & LOGISTIQUE

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	RÉSULTAT	MÉTHODE
Teneur en humidité	14,5 %	Méthode interne EAUDIET-H 14/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Taux de matière sèche	85,5 %	
Protéines	2 %	Méthode interne PROTK-H 14/01 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Dosage de la matière grasse	1 %	Méthode interne MGRA-H
Acides gras saturés	< 0,100 %	NF EN ISO 12966-2 (06/2011)+NF EN ISO 12966-4 (08/2015)
Matière minérale totale (cendres)	1,8 %	Méthode interne CEND-H 13/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Glucides totaux	75,8 %	Estimé par différence
Sucres	62,90 %	Méthode interne SUCRESIC-S 08
Fibres alimentaires totales	4,9 %	Méthode interne FIBRES-H 14 adaptée de l'AOAC 985.29
Valeur calorique (Kcal)	330 Kcal/100g	Calcul
Valeur énergétique (Kj)	1399 KJ/100g	Calcul
Sodium (Na)	40,7 mg/100g	Méthode interne MINEROL 15
Teneur en sel	0,10 %	Calcul

Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb colis/ Pal	Emballage	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Ananas	3 701 303 000 038	275gr	6	21	184	PET 500	365jrs	317	270x180x102



INGRÉDIENTS

Ananas 51%, abricot 11%, gingembre 7%, aiguillette d'orange 7%, raisin sultana 7%, papaye 7%, pruneau 7%, sucre de canne roux 2%, vanille de Madagascar, cannelle, girofle, café





Préparation pour Rhum

MANGUE

CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE & LOGISTIQUE

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	RÉSULTAT	MÉTHODE
Teneur en humidité	14,5 %	Méthode interne EAUDIET-H 14/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Taux de matière sèche	85,5 %	
Protéines	2 %	Méthode interne PROTK-H 14/01 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Dosage de la matière grasse	1,0 %	Méthode interne MGRA-H
Acides gras saturés	< 0,100 %	NF EN ISO 12966-2 (06/2011)+NF EN ISO 12966-4 (08/2015)
Matière minérale totale (cendres)	1,8 %	Méthode interne CEND-H 13/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Glucides totaux	75,8 %	Estimé par différence
Sucres	62,90 %	Méthode interne SUCRESIC-S 08
Fibres alimentaires totales	4,9 %	Méthode interne FIBRES-H 14 adaptée de l'AOAC 985.29
Valeur calorique (Kcal)	330 Kcal/100g	Calcul
Valeur énergétique (Kj)	1399 KJ/100g	Calcul
Sodium (Na)	40,7 mg/100g	Méthode interne MINEROL 15
Teneur en sel	0,10 %	Calcul

Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb colis/ Pal	Emballage	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Mangue	3 701 303 000 243	275gr	6	21	184	PET 500	365jrs	317	270x180x102

INGRÉDIENTS

Mangue 51%, ananas 11%, gingembre 7%,
aiguillette d'orange 7%, raisin sultana 7%, papaye 7%,
abricot 7%, sucre de canne roux 2%,
vanille de Madagascar, cannelle, girofle, café



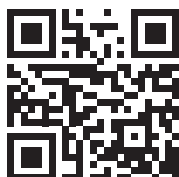


Préparation pour Rhum **ORANGE**

CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE & LOGISTIQUE

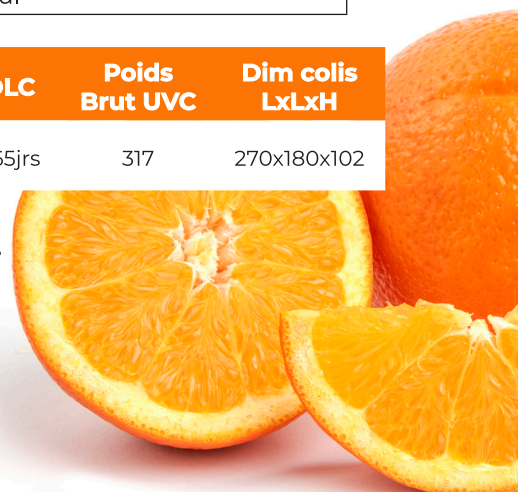
PARAMÈTRE ANALYTIQUE	RÉSULTAT	MÉTHODE
Teneur en humidité	14,5 %	Méthode interne EAUDIET-H 14/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Taux de matière sèche	85,5 %	
Protéines	2 %	Méthode interne PROTK-H 14/01 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Dosage de la matière grasse	1 %	Méthode interne MGRA-H
Acides gras saturés	< 0,100 %	NF EN ISO 12966-2 (06/2011)+NF EN ISO 12966-4 (08/2015)
Matière minérale totale (cendres)	1,8 %	Méthode interne CEND-H 13/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Glucides totaux	75,8 %	Estimé par différence
Sucres	62,90 %	Méthode interne SUCRESIC-S 08
Fibres alimentaires totales	4,9 %	Méthode interne FIBRES-H 14 adaptée de l'AOAC 985.29
Valeur calorique (Kcal)	330 Kcal/100g	Calcul
Valeur énergétique (Kj)	1399 KJ/100g	Calcul
Sodium (Na)	40,7 mg/100g	Méthode interne MINEROL 15
Teneur en sel	0,10 %	Calcul

Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb colis/ Pal	Emballage	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Orange	3 701 303 000 052	275gr	6	21	184	PET 500	365jrs	317	270x180x102



INGRÉDIENTS

Aiguillette d'orange 51%, raisin sultana 11%, gingembre 7%, ananas 7%, abricot 7%, papaye 7%, pruneau 7%, sucre de canne roux 2%, vanille de Madagascar, cannelle, girofle, café





Préparation pour Rhum

PRUNEAU

CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE & LOGISTIQUE

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	RÉSULTAT	MÉTHODE
Teneur en humidité	14,5 %	Méthode interne EAUDIET-H 14/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Taux de matière sèche	85,5 %	
Protéines	2 %	Méthode interne PROTK-H 14/01 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Dosage de la matière grasse	1,0 %	Méthode interne MGRA-H
Acides gras saturés	< 0,100 %	NF EN ISO 12966-2 (06/2011)+NF EN ISO 12966-4 (08/2015)
Matière minérale totale (cendres)	1,8 %	Méthode interne CEND-H 13/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Glucides totaux	75,8 %	Estimé par différence
Sucres	62,90 %	Méthode interne SUCRESIC-S 08
Fibres alimentaires totales	4,9 %	Méthode interne FIBRES-H 14 adaptée de l'AOAC 985.29
Valeur calorique (Kcal)	330 Kcal/100g	Calcul
Valeur énergétique (Kj)	1399 KJ/100g	Calcul
Sodium (Na)	40,7 mg/100g	Méthode interne MINEROL 15
Teneur en sel	0,10 %	Calcul

Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb colis/ Pal	Emballage	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Pruneau	3 701 303 000 045	275gr	6	21	184	PET 500	365jrs	317	270x180x102

INGRÉDIENTS

Pruneau 51%, ananas 11%, gingembre 7%, aiguillette d'orange 7%, raisin sultana 7%, papaye 7%, abricot 7%, sucre de canne roux 2%, vanille de Madagascar, cannelle, girofle, café





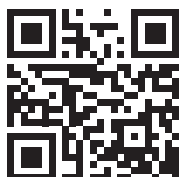
Préparation pour Rhum

RAISIN

CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE & LOGISTIQUE

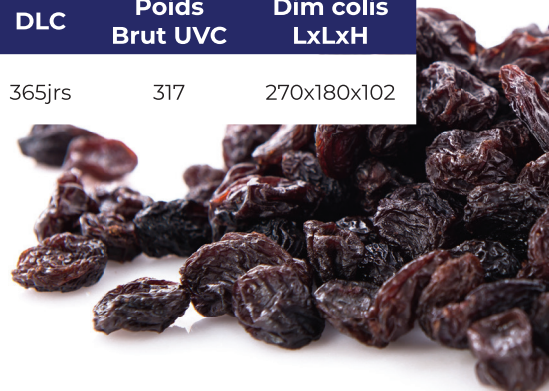
PARAMÈTRE ANALYTIQUE	RÉSULTAT	MÉTHODE
Teneur en humidité	14,5 %	Méthode interne EAUDIET-H 14/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Taux de matière sèche	85,5 %	
Protéines	2 %	Méthode interne PROTK-H 14/01 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Dosage de la matière grasse	1 %	Méthode interne MGRA-H
Acides gras saturés	< 0,100 %	NF EN ISO 12966-2 (06/2011)+NF EN ISO 12966-4 (08/2015)
Matière minérale totale (cendres)	1,8 %	Méthode interne CEND-H 13/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Glucides totaux	75,8 %	Estimé par différence
Sucres	62,90 %	Méthode interne SUCRESIC-S 08
Fibres alimentaires totales	4,9 %	Méthode interne FIBRES-H 14 adaptée de l'AOAC 985.29
Valeur calorique (Kcal)	330 Kcal/100g	Calcul
Valeur énergétique (Kj)	1399 KJ/100g	Calcul
Sodium (Na)	40,7 mg/100g	Méthode interne MINEROL 15
Teneur en sel	0,10 %	Calcul

Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb colis/ Pal	Emballage	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Raisin	3 701 303 000 021	275gr	6	21	184	PET 500	365jrs	317	270x180x102



INGRÉDIENTS

Raisin sultana 51%, abricot 11%, gingembre 7%, aiguillette d'orange 7%, ananas 7%, papaye 7%, pruneau 7%, sucre de canne roux 2%, vanille de Madagascar, cannelle, girofle, café





Préparation pour Rhum

ASSORTIMENT ROYAL

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	RÉSULTAT	MÉTHODE
Teneur en humidité	14,9 %	Méthode interne EAUDIET-H 14/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Taux de matière sèche	85,1 %	
Protéines	1,6 %	Méthode interne PROTK-H 14/01 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Dosage de la matière grasse	0,6 %	Méthode interne MGRA-H
Acides gras saturés	< 0,100 %	NF EN ISO 12966-2 (06/2011)+NF EN ISO 12966-4 (08/2015)
Matière minérale totale (cendres)	1,5 %	Méthode interne CEND-H 13/02 adaptée du JORF : arrêté du 08/09/1977
Glucides totaux	75,9 %	Estimé par différence
Sucres	53,74 %	Méthode interne SUCRESIC-S 08
Fibres alimentaires totales	5,8 %	Méthode interne FIBRES-H 14 adaptée de l'AOAC 985.29
Valeur calorique (Kcal)	326 Kcal/100g	Calcul
Valeur énergétique (Kj)	1381 KJ/100g	Calcul
Sodium (Na)	61,2 mg/100g	Méthode interne MINEROL 15
Teneur en sel	0,15 %	Calcul

Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb colis/ Pal	Emballage	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Assortiment Royal	3 701 303 000 007	275gr	6	21	184	PET 500	365jrs	317	270x180x102

INGRÉDIENTS

Raisin sultana 22%, pruneau 15%, ananas 15%, abricot 15%, aiguillette d'orange 15%, papaye 11%, gingembre 7%, sucre de canne roux 2%, vanille de Madagascar, cannelle, girofle, café





MODE D'EMPLOI

- 1. Choisissez votre recette**
(orange, ananas,)
- 2. Prenez 1 litre de rhum de votre choix**
(Brun /Blanc d'entrée de gamme)
- 3. Versez le FOU'ZI'TOU**
soit dans une carafe ou un pot à confiture
ou même dans une bouteille de rhum
- 4. Décollez l'étiquette**
qui se trouve sur le pot puis collez la
sur votre bouteille en y rajoutant
la date de la préparation
- 5. Laissez macérer entre 15 jours et 1 mois**
(Plus la macération est longue, plus le goût sera prononcé)
- 6. Quand il vous restera un fond de rhum**
ajoutez un jus de fruits
(orange , fruit de la passion ou autre...),

GAMME **CURRY**



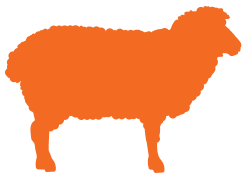
HISTORIQUE

Notre savoir-faire culinaire s'appuie sur notre héritage multiculturel et gastronomique.

En effet, issu d'une famille nombreuse avec un "melting-pot" de différentes races (indienne, chinoise et européenne), ma sœur Marie, passionnée par la cuisine et particulièrement par la cuisine indienne (plus raffinée), a su, grâce à son grand livre de recettes des années 60 optimiser et remettre au goût du jour ces différentes saveurs.

Afin de sublimer les différentes viandes, fruits de mer et légumes par un savant dosage d'épices, ce curry sans adjuvant, sans colorant ni conservateur, révèle les vraies saveurs d'un bon curry digne des grands





Le Savoir-Faire Familial
AU SERVICE DU GOÛT AUTHENTIQUE

Curry **AGNEAU**

CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE & LOGISTIQUE

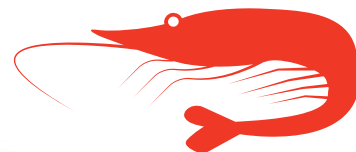
Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb couche/Pal	Nb colis/ Pal	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Curry Agneau Doux	3 701 303 000 120	70gr	10	20	5	100	24 mois	80gr	95x120+25+30
Curry Agneau Relevé 🍴	3 701 303 000 137	72gr	10	20	5	100	24 mois	82gr	95x120+25+30
Curry Agneau Fort 🍴🍴	3 701 303 000 144	74gr	10	20	5	100	24 mois	84gr	95x120+25+30

INGRÉDIENTS

Oignon, Ail, Gingembre, Cumin, Coriandre, Clou de girofle, Cardamome, Feuille de laurier en poudre, Poivre noir, Muscade, Fenouil, Cannelle, Thym, tomate en poudre, Badiane, Piment fort

Peut contenir naturellement des traces de sulfites (AIL)





Le Savoir-Faire Familial
AU SERVICE DU GOÛT AUTHENTIQUE

Curry **CREVETTES**

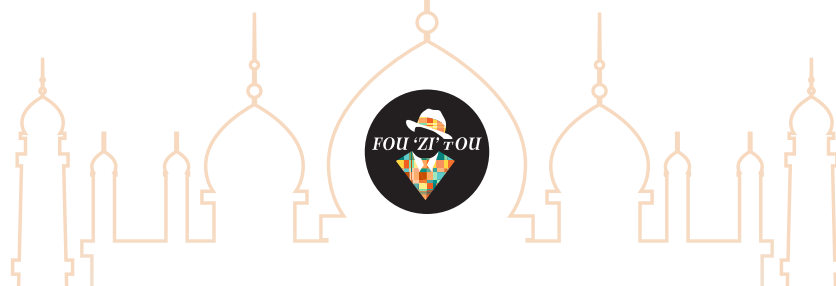
CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE & LOGISTIQUE

Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb couche/Pal	Nb colis/ Pal	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Curry Crevettes Doux	3 701 303 000 182	70gr	10	20	5	100	24 mois	80gr	95x120+25+30
Curry Crevettes Relevé 🍴	3 701 303 000 199	72gr	10	20	5	100	24 mois	82gr	95x120+25+30
Curry Crevettes Fort 🍴	3 701 303 000 205	74gr	10	20	5	100	24 mois	84gr	95x120+25+30

INGRÉDIENTS

Oignon, Ail, Gingembre, Curcuma, Cumin, Coriandre, Fenugrec, Cardamome, Tomate en poudre, Clou de girofle, Poivre noir, Muscade, Fenouil, Cannelle, Feuille de laurier en poudre, Badiane, Piment fort

Peut contenir naturellement des traces de sulfites (AIL)





Le Savoir-Faire Familial
AU SERVICE DU GOÛT AUTHENTIQUE

Curry **POISSON**

CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE & LOGISTIQUE

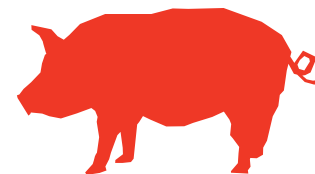
Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb couche/Pal	Nb colis/ Pal	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Curry Poisson Doux	3 701 303 000 151	70gr	10	20	5	100	24 mois	80gr	95x120+25+30
Curry Poisson Relevé 🍴	3 701 303 000 168	72gr	10	20	5	100	24 mois	82gr	95x120+25+30
Curry Poisson Fort 🍴	3 701 303 000 175	74gr	10	20	5	100	24 mois	84gr	95x120+25+30

INGRÉDIENTS

Oignon, Ail, Gingembre, Curcuma, Cumin en poudre, Coriandre, Cardamome, Feuille de laurier en poudre, Tomate en poudre, Clou de girofle, Muscade, Fenouil, Cannelle, Badiane, Piment fort

Peut contenir naturellement des traces de sulfites (AIL)





Le Savoir-Faire Familial
AU SERVICE DU GOÛT AUTHENTIQUE

Curry **PORC**

CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE & LOGISTIQUE

Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb couche/Pal	Nb colis/ Pal	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Curry Porc Doux	3 701 303 000 090	70gr	10	20	5	100	24 mois	80gr	95x120+25+30
Curry Porc Relevé 🍴	3 701 303 000 106	72gr	10	20	5	100	24 mois	82gr	95x120+25+30
Curry Porc Fort 🍴	3 701 303 000 113	74gr	10	20	5	100	24 mois	84gr	95x120+25+30

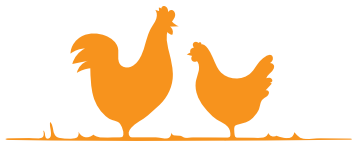
INGRÉDIENTS

Tomate en poudre, Moutarde graines, Oignon, Ail, Gingembre, Cumin, Coriandre, Curcuma, Clou de girofle, Cardamome, Feuille de laurier en poudre, Poivre noir, Muscade, Fenouil, Cannelle, Thym, Badiane, Piment fort

Contient de la Moutarde.

Peut contenir naturellement des traces de sulfites (AII)





Le Savoir-Faire Familial
AU SERVICE DU GOÛT AUTHENTIQUE

Curry **POULET**

CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE & LOGISTIQUE

Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb couche/Pal	Nb colis/ Pal	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Curry Poulet Doux	3 701 303 000 069	70gr	10	20	5	100	24 mois	80gr	95x120+25+30
Curry Poulet Relevé 🍴	3 701 303 000 076	72gr	10	20	5	100	24 mois	82gr	95x120+25+30
Curry Poulet Fort 🍴	3 701 303 000 083	74gr	10	20	5	100	24 mois	84gr	95x120+25+30

INGRÉDIENTS

Oignon, Ail, Gingembre, Curcuma, Cumin, Coriandre, Tomate en poudre, Clou de girofle, Cardamome, Feuille de laurier en poudre, Poivre Noir, Muscade, Fenouil, Cannelle, Thym, Badiane, Piment fort

Peut contenir naturellement des traces de sulfites (AIL)





Le Savoir-Faire Familial
AU SERVICE DU GOÛT AUTHENTIQUE

Curry **VEGETARIEN**

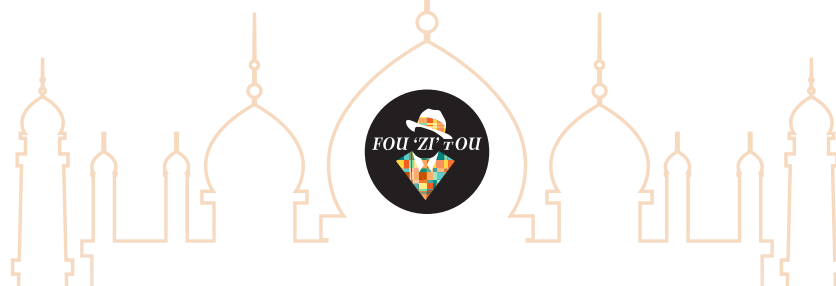
CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE & LOGISTIQUE

Produits	Gencod	Poids en gr	PCB Carton	Nb colis/ Couche	Nb couche/Pal	Nb colis/ Pal	DLC	Poids Brut UVC	Dim colis LxLxH
Curry Végétarien Doux	3 701 303 000 212	70gr	10	20	5	100	24 mois	80gr	95x120+25+30
Curry Végétarien Relevé 🍴	3 701 303 000 229	72gr	10	20	5	100	24 mois	82gr	95x120+25+30
Curry Végétarien Fort 🍴🍴	3 701 303 000 236	74gr	10	20	5	100	24 mois	84gr	95x120+25+30

INGRÉDIENTS

Oignon, Ail, Gingembre, Curcuma, Cumin, Coriandre, Tomate en poudre, Clou de girofle, Cardamome, Feuille de laurier en poudre, Poivre noir, Muscade, Fenouil, Cannelle, Thym, Badiane, Piment fort

Peut contenir naturellement des traces de sulfites (AIL)



Kanne 'N' Spices vous remercie
et reste à votre disposition
pour de plus ample renseignement



FOUZITOU.COM

Société KANNE "N" SPICES - 4 Avenue des Palombes - 33600 PESSAC

contact@fouzitou.com +33 6 62 82 23 12

SIRET 847 897 469 00015