



FOU 'ZI' T'OU

PRÉSENTATION PRODUITS
Rhums Arrangés & Currys
2023

L'ENTREPRISE

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.



PRODUITS

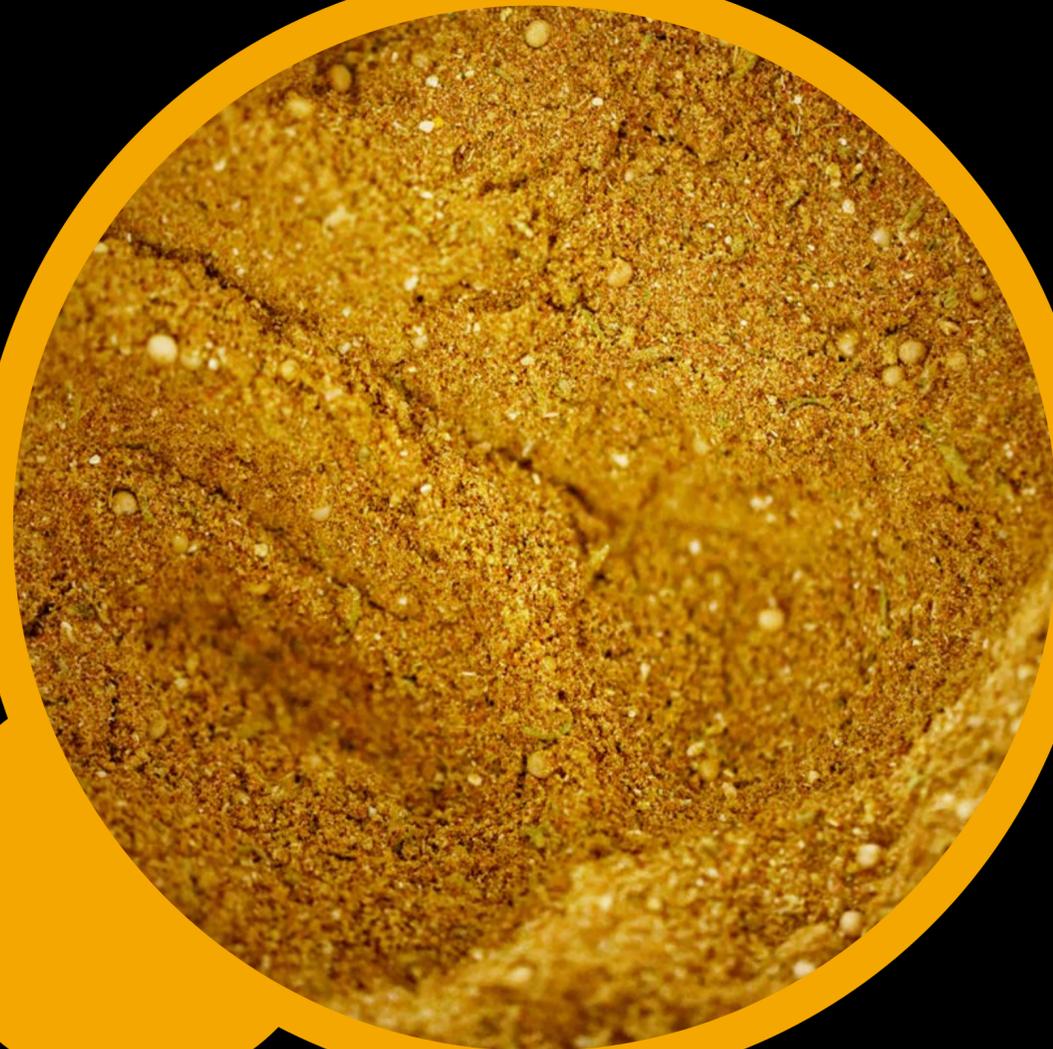
Le Curry

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



LA GAMME

Mélange pour rhum arrangé



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 ARRANGÉ .

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



Abricot

Original & Raffiné

Le rhum arrangé à l'abricot marie subtilement la douceur fruitée de l'abricot avec la force du rhum.





Ananas

Tropical & Rafraîchissant

Le rhum arrangé à l'ananas offre une alliance subtile entre la douceur juteuse de l'ananas et la force du rhum.





Mangue

Exotique & Délicieusement Fruité
Le rhum arrangé à la mangue est une fusion parfaite de la douceur de la mangue et de la force du rhum.

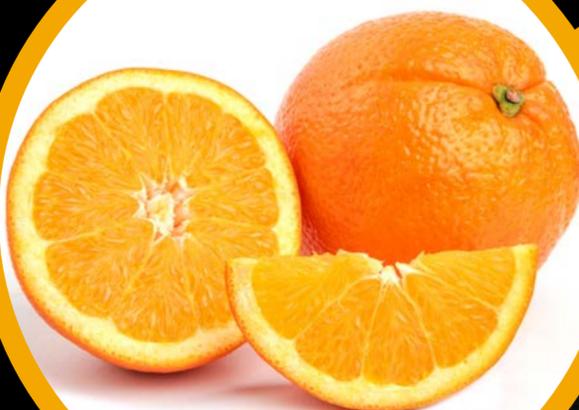




Orange

Original & Exquis

Le rhum arrangé à l'orange marie habilement l'amertume de l'orange avec la chaleur du rhum.



Ingredients : sirop d'orange 51%,
raisin sucré 11%, gingembre 7%, ananas
7%, abricot 7%, papaye 7%, pruneau 7%,
sucre de canne roux 2%, vanille de
Madagascar, cannelle, girofle, café
capacité de 1L. À consommer de préférence
voir sur le bocal.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 1399
kJ/330 Kal. Protéines 2%, Glucides 75,80%, dont
sucres 62,90%, Matières grasses 1%, dont acides
gras saturés 0,10%, Fibres 4,9%, Sel 0,10% 275g

Recette : Incorporez tous
les ingrédients dans une
carafe ou une bouteille
avec du rhum. Laissez
macérer une semaine
minimum et dégustez
avec modération.

Préparation
POUR RHUM
ORANGE
POUR 1 LITRE

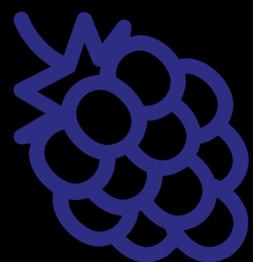


Pruneau

Riche & Savoureux

Le rhum arrangé au pruneau offre un équilibre parfait entre la douceur fruitée du pruneau et la chaleur du rhum.





Raisin

Délicieux & Équilibré

Le rhum arrangé au raisin marie avec finesse la saveur sucrée du raisin avec la force du rhum.





ASSORTIMENT

Royal

Unique & Enivrant

Le rhum arrangé royal est un mélange exquis de saveurs. Chaque gorgée offre une explosion de saveurs fruitées et épicées.



LA GAMME

Curry

HISTORIQUE

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

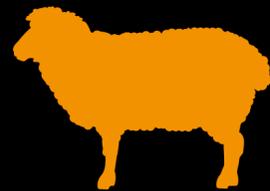
En effet, issu d'une famille nombreuse avec un «melting-pot» de différentes races (indienne, chinoise et européenne), ma sœur Marie, passionnée par la cuisine et particulièrement par la cuisine indienne (plus raffinée), a su, grâce à son grand livre de recettes des années 60 optimiser et remettre au goût du jour ces différents 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 restaurants, afin de donner ses lettres de noblesse au produit. Cette recette s'est propagée, après l'Indépendance de Madagascar, dans les



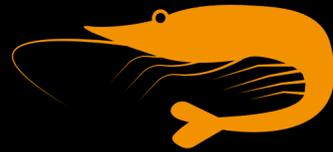
Curry

AGNEAU



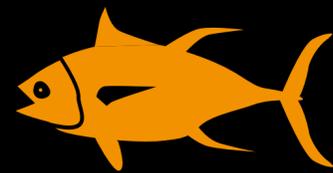
Curry

CREVETTE



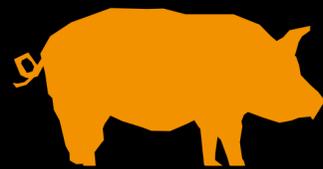
Curry

au POISSON



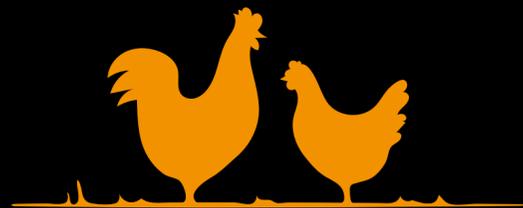
Curry

au PORC



Curry

au Poulet



Curry

VEGETARIEN





THANKS
FOR WATCHING

WWW.FOUZITOU.FR