

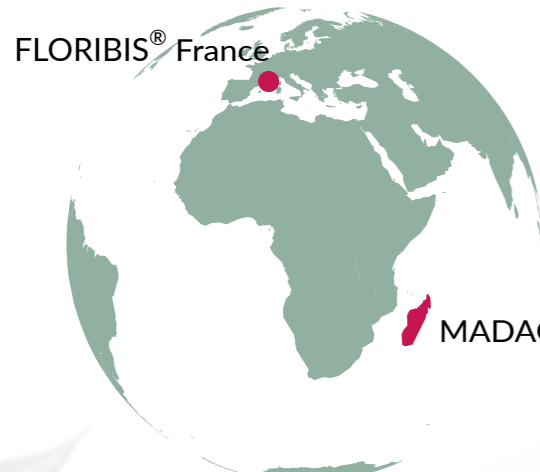


CATALOGUE

Vanille Bourbon *&* Epices d'exception

ORIGINE MADAGASCAR





FLORIBIS® France

MADAGASCAR



VOHEMAR
Vanilles
Vanillas



TANANARIVE
Baie Rose
Pink pepper

ATSINANANA
Poivre noir
Black pepper

FARAFANGANA
Baie Rose
Pink pepper

**ATSIMO
ATSINANANA**

Girofle	Clove
Poivre	Tsiferipery pepper
Tsiferipery	White pepper
Poivre blanc	Ginger
Gingembre	Turmeric
Curcuma	Pink pepper
Baie Rose	

Zones de récoltes
Harvesting area

FLORIBIS®
aux normes internationales / with international standards



Floribis® est une société agro-alimentaire fondée en 2000 à Madagascar, au cœur de l’océan Indien. Aujourd’hui, Floribis® est leader sur le marché de la production, de la transformation et de l’exportation de gousses de vanille et d’huiles essentielles.

Reconnu pour la qualité de son travail et le professionnalisme de ses collaborateurs, Floribis® fournit les clients internationaux les plus exigeants dans le domaine des extraits alimentaires, aromatiques et cosmétiques.

Depuis sa création, Floribis® s’efforce de s’engager dans une coopération gagnant-gagnant avec les communautés locales de la région de la SAVA – au Nord de la Grande île. Société responsable et éthique, Floribis® respecte les réglementations.

Floribis® is a Malagasy agrifood company established in 2000, in the heart of the Indian Ocean.

Nowadays, Floribis® is a leader in the production, transformation and export of Vanilla beans and essential oils.

Renowned for the quality of its work and the professionalism of its employees, Floribis® delivers the most demanding international customers in the food, aromatic and cosmetic extracts fields.

Since its creation, Floribis® is involved in win-win cooperations with the local communities of the SAVA region and as an ethical responsible company.

Floribis® is committed to fair trade and regulatory compliance.

SOMMAIRE

FLORIBIS®
Extraits de Nature

VANILLE BOURBON

EPICES D’EXCEPTION

PACKAGING

CONDITIONS DE VENTE
& ANNEXE



UNE VISION BASÉE SUR L'INNOVATION ET LA PÉRENNITÉ

A VISION BASED ON INNOVATION AND SUSTAINABILITY



HISTORIQUE HISTORY

- 2000 : Création de Floribis®
Creation of Floribis®
- 2003 : Constitution d'une banque variétale de vanille
Plantation de 30^{ha} de vanille
Constitution of vanilla variety bank
Plantation of 30^{ha} of vanilla
- 2008 : Certification BIO
ORGANIC certification
- 2011 : Plantation de vétiver
Vetiver plantation
- 2014 : Certification SMETA 4 Pillars
Production d'huile essentielle de vétiver
SMETA 4 Pillars Certification
Production of vetiver essential oil
- 2015 : FDA registration / Certification Global Impact
Plantation d'acacia / Production de concrète de gnidia
FDA registration / Global Impact Certification
Acacia plantation / Production of gnidia concrete
- 2016 : Transformation industrielle de la vanille
L'effectif atteint 1000 personnes
Certification Fair Trade
Industrial processing of vanilla
Workforce reaches 1000
Fair Trade Certification

Implantée à Madagascar depuis 2000, Floribis® est aujourd'hui leader mondial de la vanille Bourbon.

Settled in Madagascar since 2000, Floribis® became world leader in Bourbon Vanilla.

2017 : Les surfaces agricoles cultivées atteignent 625^{ha}
Implantation d'une nouvelle distillerie
Aménagement d'une serre de 1200 m² pour la vanille et 1500 m² pour les plantes à parfum
Cultivated agricultural surfaces reach 625^{ha}
Installation of a new distillery
Development of a 1200 m² greenhouse for vanilla and 1500 m² for perfume plants

2018 : Certification For Life / Certification HACCP
Démarrage unité de production cosmétiques à Antananarivo
Lancement du site e-commerce
For Life Certification / HACCP Certification
Cosmetics production unit startup in Antananarivo
E-commerce website launch

2019 : Collections d'eaux de toilette "Iles Mystérieuses" & "Escalaes aux Mascareignes"
Eaux de toilette collections : "Mysterious Islands" and "Escalaes to Mascareignes"

2020 : Huilerie coco - extraction végétale à froid
Coco oil - cold vegetable extraction
Briqueterie pour la gestion des déchets
Brickworks for waste management

2021 : Lancement de la marque IZAHO Botanicals
Launch of the IZAHO Botanicals brand

2022 : Etablissement d'une succursale européenne et établissement d'un entrepôt certifié en France
Launch of a european Branch and establishment of a certified storage in France



RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

- Etude agronomique et recherche en fonction du CdC
- Analyses en interne physico-chimie, GC, HPTLC



PRODUCTION ALIMENTAIRE PRODUCTION COSMÉTIQUE

- 1^{er} laboratoire de Madagascar aux normes ISO22716
- Transformation de la vanille
- Préparation traditionnelle
- Préparation industrielle Floribis Quick Process®
- Extrait éthanolique



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE & ENVIRONNEMENTALE

- Engagement social et environnement certifié
- Paysans partenaires et associations d'agriculteurs
- Partenariat public/privé
- Dispensaire, salle d'allaitement, fournitures scolaires, constructions d'écoles



TRANSFORMATION

- Technique d'extraction
- Macération huileuse, hydroalcoolique
- Extraits secs
- Distillation
- Pression à froid huiles végétales



CONTRÔLE QUALITÉ ET CERTIFICATIONS



PRODUCTEUR

625^{ha} de plantations Vanille, épices, plantes à parfum, plantes médicinales



EXPORTATION INTERNATIONALE PLATEFORME COMMERCIALE EUROPE

1000 collaborateurs

625^{ha} de terrains agricoles

+ de 8500 paysans partenaires

DES VALEURS FORTES ET HUMAINES

ÊTRE PROACTIF & TENIR NOS ENGAGEMENTS
ÊTRE UNE ENTREPRISE RESPONSABLE
VISER L'EXCELLENCE & INNOVER
CONTINUELLEMENT
BÂTIR UNE COLLABORATION DURABLE

DES VALEURS FORTES ET HUMAINES

BE PROACTIVE AND KEEP OUR COMMITMENTS
BEING A RESPONSIBLE COMPANY
AIMING FOR EXCELLENCE AND INNOVATING CONTINUALLY
BUILDING SUSTAINABLE COLLABORATION

ET DES ACTIONS RSE

Dans le cadre de la responsabilité sociétale, le groupe Floribis®, avec le soutien de son partenaire Mane & Fils, a initié plusieurs projets afin de venir en aide à la communauté tout en améliorant les conditions de travail de ses salariés. Ces projets sociaux ont pour objectif de soutenir leur développement humain et celui de leurs familles.

Un budget a été débloqué par ces acteurs afin d'accomplir 10 projets précis, tous localisés dans la ville de Vohémar. Cette initiative se concentre sur 3 principaux axes, à savoir la santé, l'éducation et la sécurité alimentaire. Mais elle touche également d'autres domaines tels que les conditions de travail et l'environnement.

QUELQUES EXEMPLES CONCRETS :

- Planning familial
- Dépistage de VIH/SIDA
- Distribution de kits scolaires
- Financement d'achat de riz à bas prix
- Reboisement d'acacias sur 5 zones représentant plus de 200 hectares
- Construction d'une école
- Appui à la bibliothèque

AND CSR ACTIONS

In the context of social responsibility, the Floribis® group, with the support of its partner Mane & Fils, has initiated several projects to help the community while improving the working conditions of its employees. These social projects aim to support their human development and that of their families.

A budget was released by these actors in order to accomplish 10 specific projects, all located in the city of Vohémar. This initiative focuses on 3 main areas, namely health, education and food security. But it also affects other areas such as working conditions and the environment.

SOME CONCRETE EXAMPLES:

- Family planning
- HIV/AIDS testing
- Distribution of school kits
- Low-cost rice purchase financing
- Reforestation of acacias in 5 areas representing more than 200 hectares
- Building a school
- Support for the library



LA VANILLE BOURBON, NOTRE FER DE LANCE

Parmi les 20 000 orchidées existantes, seule la vanille planifolia est utilisée pour l'alimentaire.

Pour la petite histoire... la fleur ne s'ouvre qu'une journée pendant laquelle il faut la féconder manuellement. C'est la pollinisation. Après la fécondation, il faut attendre un à deux mois pour que la gousse atteigne sa taille maximale. Cette gousse met 7 à 9 mois pour atteindre sa maturité.

BOURBON VANILLA OUR SPEAHEAD

Among over 20000 orchid, the vanilla planifolia is the only one used for the food industry.

For the record, the flower only blooms for a day, time during which it must be manually fertilised. It is pollination. Once fertilised, it takes two months for the beans to grow to its maximal length. Those beans will take 7-9 months to reach maturity.



Saisonnalité
Juillet à septembre

Seasonality
July to september

Zone de récolte
Nord - Est
de Madagascar

Harvesting area
Northeast of
Madagascar

Traitement
Traditionnel :
échaudage - séchage -
affinage

Transformation
Traditional: scalding -
drying - maturation



VANILLE GOURMET BOURBON BOURBON BLACK VANILLA Vanilla planifolia

Gousse de vanille TK ou noire non fendue provenant de Madagascar. Aussi appelée vanille "Gourmet".

TK vanilla bean or black unsplit from Madagascar. Also called "Gourmet" vanilla.

Certification

Biologique par Ecocert® Mcar ou Conventiennel Organic by Ecocert® Mcar or Conventiennel

Vanilline (%)

2,0 +/- 0,2

Longueur Length

15 à 20 cm à la demande du client

15 to 20 cm on request

Aspect Apparence

Gousse saine, lisse et riche en éléments nutritionnels

Healthy pod, smooth and full of nutritional elements

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGIC DATAS

Gousses de vanille
non débactérisées

Not sanitized vanilla
beans

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

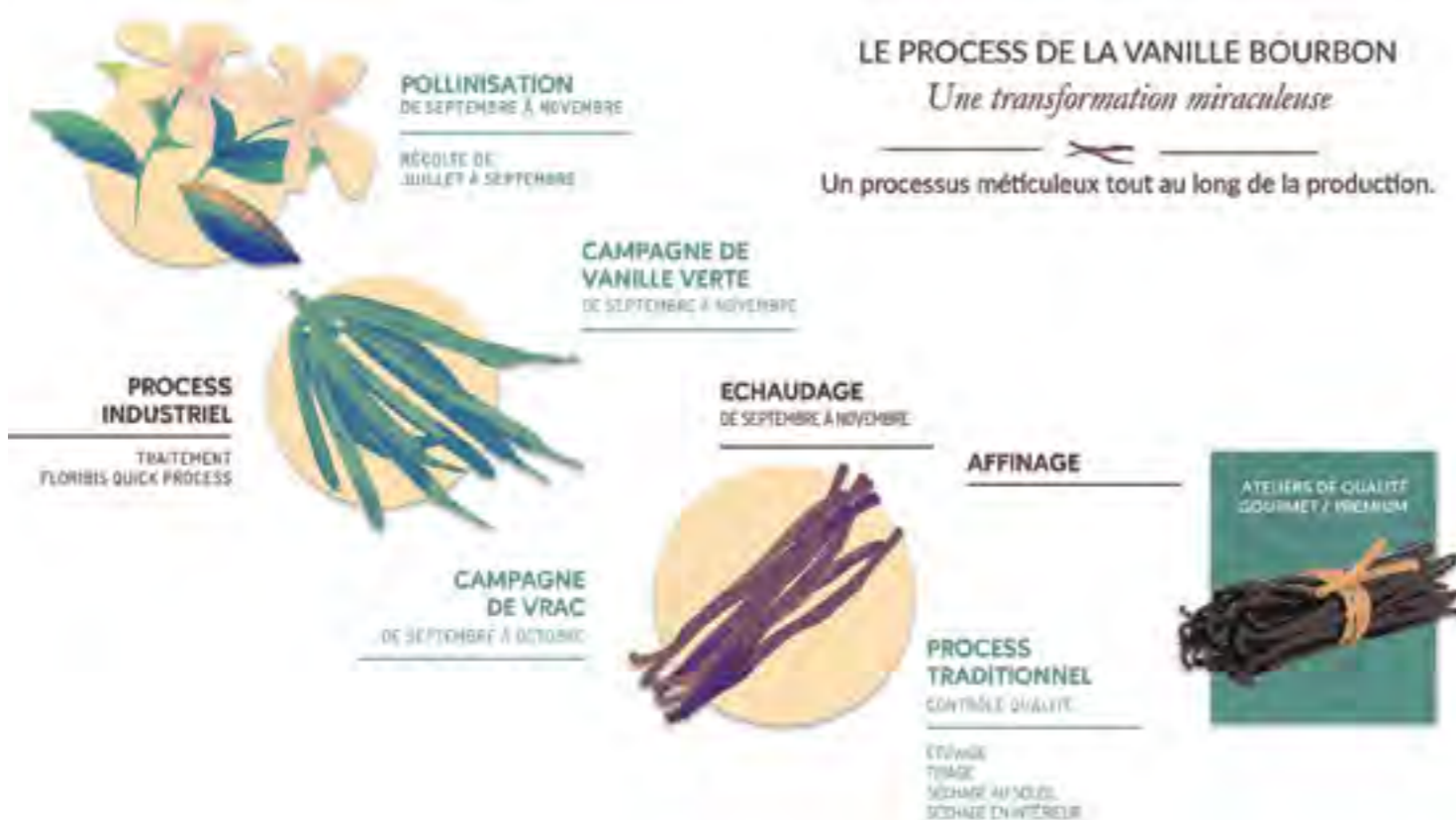
Odeur Scent

Odeur caractéristique de la vanille
Characteristic flavor of vanilla

Couleur Color

Brun, chocolat à rougeâtre, avec présence de stries rouges dans le sens de la longueur, de quelques tâches, dont la longueur totale ne dépasse pas un tiers de la gousse. Chocolate brown to reddish, with presence of restreaks length wise, a few spots, who's total length does not exceed one third of the pod.

Taux d'humidité (%) Moisture (%)
31-34 % +/- 2%



UTILISATION EN CUISINE



La qualité de la vanille noire est la plus douce et la plus gourmande. Elle convient idéalement aux desserts et aux pâtisseries. Elle possède une longue durée de vie. Ses gousses peuvent être réutilisées plusieurs fois (à sécher après chaque utilisation).

COOKING USE

The black vanilla quality is the sweetest and most greedy. It's ideal for desserts and pastries. It has a long shelf life. Its beans can be reused several times (dry after each use).

VANILLE ROUGE EUROPE
Vanilla Planifolia
RED VANILLA BEANS
Vanilla fragans

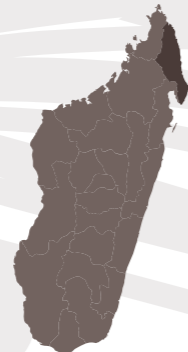
Gousse de vanille rouge non fendue souple.
 Vanilla Red Europe unsplit vanilla bean, soft.

Certification
 Biologique par Ecocert® Mcar ou Conventionnel
 Organic by Ecocert® Mcar or Conventionnel

Vanilline (%)
 1,8 +/- 0,2

Longueur Length
 15 à 20 cm à la demande du client
 15 to 20 cm on request

Aspect Appearance
 Entière non fendue +/- souple
 Unsplit pods +/- flexible



Saisonnalité Juillet à septembre	Seasonality July to september
Zone de récolte Nord - Est de Madagascar	Harvesting area Northeast of Madagascar
Traitement Traditionnel : échaudage-séchage- affinage	Transformation Traditional: scalding - drying - maturation

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES
MICROBIOLOGIC DATAS

Gousses de vanille non débactérisées
 Not sanitized vanilla beans

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Odeur Scent
 Odeur caractéristique de la vanille
 Characteristic flavor of vanilla

Taux d'humidité (%) Moisture (%)
 27 % +/- 2%

Couleur Color
 Peut avoir de nombreuses taches, dont la longueur totale ne dépasse pas la moitié de la gousse, ainsi que quelques stries rouges.
 May have many spots, the total length of which does not exceed half of the pod, as well as some red streaks.

UTILISATION EN CUISINE



La vanille rouge est une vanille parfaitement mûre qui développe de nombreux parfums. Elle est particulièrement douce et convient à toutes les préparations culinaires ou à l'extraction. C'est le meilleur rapport qualité prix qui peut se substituer aux qualités Gourmet.

COOKING USE

RF vanilla is a perfectly ripe vanilla, wich develops fragances particulary smooth and is perfectly suited for all culinary preparation or extraction. It is the best value for money that can replace the Gourmet qualities..



Saisonnalité
Toute l'année

Zone de récolte
Nord - Est
de Madagascar

Traitement
A partir de gousses entières, Séchage, broyage et tamisage

Seasonality
All year

Harvesting area
Northeast of
Madagascar

Transformation
From whole pods: dry-
ing, milling, sieving



CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Odeur Scent
 Odeur caractéristique de la vanille
 Characteristic flavor of vanilla

Taux d'humidité (%) Moisture (%)
 8%-15% à la demande
 on request

Couleur Color
 Chocolat foncé à rougeâtre
 Chocolate brown to reddish

UTILISATION EN CUISINE



Poudre de vanille de haute qualité, pratique à utiliser en saupoudrage directe sur plat ou pâtisserie ou en infusion dans un solvant : lait, crème, alcool. Egalement utilisée en cosmétique et en parfumerie.

COOKING USE

8 High quality vanilla powder, used in sprinkling on dish or pastry or in infusion in a solvent: milk, cream, alcohol. Also used in cosmetics and perfumery.



POUDRE DE VANILLE
VANILLA POWDER
Vanilla planifolia

Vanille en poudre de Madagascar.
 Vanilla powder from Madagascar.

Certification
 Biologique par Ecocert® Mcar ou Conventionnel
 Organic by Ecocert® Mcar or Conventionnel

Vanilline (%)
 2,0 +/- 0,2

Longueur Length
 15 à 20 cm à la demande du client
 15 to 20 cm on request

Aspect Appearance
 Gousse saine, lisse et riche en éléments nutritionnels
 Healthy pod, smooth and full of nutritional elements

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES
MICROBIOLOGIC DATAS

Poudre de vanille non débactérisée
 Not sanitized vanilla powder

EXTRAIT DE VANILLE 4 FOLD VANILLA EXTRACT 4 FOLD

Extrait hydro alcoolique obtenu à partir de l'extraction de gousses de vanilla planifolia de Madagascar.

Hydro alcoholic extract obtained by vanilla planifolia pods's extraction from Madagascar.

Certification

Conventionnelle
Conventional

Vanilline (%)

0,4 +/- 0,5

Densité Density

93 +/- 3

Aspect Appearance

Liquide Liquid



Saisonnalité

Toute l'année

Seasonality

All year

Zone de récolte

Nord - Est
de Madagascar

Harvesting area

Northeast of
Madagascar

Traitement

Extraction
hydroalcoolique de
gousses de vanille
Planifolia 1 Kg de
gousses pour 2,5 l
d'extrait

Transformation

Hydro-alcoholic
extraction of Planifolia
vanilla pods. 1kg of
pod for 2,5 liters of
extract.



Saisonnalité

Toute l'année

Seasonality

All year

Zone de récolte

Nord - Est
de Madagascar

Harvesting area

Northeast of
Madagascar

Traitement

Process
semi industriel

Transformation

Semi industrial
process



ÉCLATS DE VANILLE VANILLA FLAKES

Gousse de vanille de Madagascar coupée en petits morceaux : process FQP® (Floribis Quick Process).

Madagascar vanilla bean cut into small peaces: FQP® (Floribis Quick Process)

Certification

Biologique par Ecocert® Mcar ou Conventionnel
Organic by Ecocert® Mcar or Conventional

Vanilline (%)

> 2,5

Longueur Length

+/- 1 cm

Aspect Appearance

Entière fendue ou non fendue
Unsplit pods more or less flexible

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGIC DATAS

Extrait de vanille
non débactérisé

Not sanitized
vanilla extract

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Odeur Scent

Odeur caractéristique de la vanille
Characteristic flavor of vanilla

Couleur Color

Rouge marronnée
Brownish red

Teneur en alcool (%)

Alcohol content (%)
37.5° +/- 2.5

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Odeur Scent

Odeur caractéristique de la vanille
Characteristic flavor of vanilla

Couleur Color

Brun, chocolat à rougeâtre, avec
présence de stries rouges dans le
sens de la longueur, de quelques
tâches, dont la longueur totale ne
dépasse pas un tiers de la gousse.
Chocolate brown to reddish, with
presence of restreaks length wises,
a few spots, who's total lenght does
not exceed one third of the pod.

Taux d'humidité (%) Moisture (%)

21-27% à la demande
on request

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGIC DATAS

Vanille non
débactérisée

Not sanitized vanilla



UTILISATION EN CUISINE

Simple d'utilisation et à l'arôme très intense, quelques gouttes suffiront pour parfumer tout type de préparation culinaire.

COOKING USE

The black vanilla quality is the sweetest and most greedy. It's ideal for desserts and pastries. It has a long shelf life. Its beans can be reused several times (dry after each use).



UTILISATION EN CUISINE

Produit très riche en vanilline. Recommandée pour les glacières et pâtisseries qui recherchent de la grande qualité. Elle possède une large palette d'utilisation en infusion ou directement dans la préparation.

COOKING USE

So rich in vanillin, this product is recommended for ice cream and pastry's high quality. There are a wide range of uses in infusion or directly added in preparation.



EPICES D'EXCEPTION

Une collection authentique, une traçabilité véritable

Ce catalogue est aussi composé d'épices telles que poivres, curcuma, baies roses et autres saveurs authentique en provenance directe de la Grande Île.

Cultivées, triées et sélectionnées avec grand soin, elles sont en majorité issues de l'agriculture biologique.

Les épices Floribis® répondent tant aux besoins qu'aux exigences des particuliers gourmets et des professionnels de la cuisine gastronomique.

EXCEPTIONAL SPICES

An authentic collection, true traceability

This catalogue is also composed of spices such as peppers, curcuma, pink pepper and other authentic flavours from Madagascar.

Cultivated, sorted and selected with great care, they are mostly from organic farming.

Floribis® spices meet both the needs and requirements of individual gourmets as well as professional chefs.



BAIES ROSES PINK PEPPER Schinus Terebinthifolius

Type

Grade 1 : Les belles baies sélectionnées à la main. Pourcentage de baies cassées < 5%. Pourcentage de baies blanches : 0%
Grade 2 : Tri et calibrage manuel. Pourcentage de baies cassées < 25%. Pourcentage de baies blanches < 1%
Grade 3 : Toutes baies confondues. Pourcentage de baies cassées > 25%. Pourcentage de baies blanches < 2% (broyage ou à l'extraction).
Grade 1: Most beautiful and largest hand picked peppercorn. Broken peppercorn percentage < 5%. White Pink peppercorn percentage: 0%
Grade 2 : Manually sorted and calibrated. Broken peppercorn percentage < 25%
Grade 3: All peppercorn combined. Broken peppercorn > 25%. White pink peppercorn percentage < 2% (crushing or extraction).

Densité g/cm³ Density g/cm³
210 - 280

Saisonnalité
Mai à août

Seasonality
May to August

Zone de récolte
Nord - Est
de Madagascar

Harvesting area
Northeast of
Madagascar

Traitement
Récolté à maturité,
séchage au soleil et
éventuellement au
séchoir industriel.

Transformation
Harvested at harvest
maturity, sun dried
and eventually in an
industrial dryer.

Certification
Biologique par Ecocert
ou Conventiel

Certification
Organic by Ecocert or
Conventional



DONNÉES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGIC DATAS

Produit non débactérisé No sanitized product

SUBSTANCE ACTIVE
BIOACTIVE SUBSTANCES
Alpha-pinène, beta-phéllandène
Alpha-pinene, beta-phellandrene

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste
Arôme épicé intense
Intense spicy aroma

Taux d'humidité (%) Moisture (%)
< 12 ou à la demande
on request

Odeur Scent
Sucrée-poivrée
Sweet-pepper

Couleur Color
Rose foncée à rouge intense.
Dark pink to deep red colour

RECONNUE POUR SES VERTUS

Anti-inflammatoires, antiseptiques et purgatives
Anti-inflammatory, antiseptic and purgative

UTILISATION EN CUISINE

En cuisine son goût chaud et sucré s'accorde bien pour les entrées comme pour les plats chauds, avec de la viande, du poisson, des légumes et même du fromage. Testez quelques baies sur du fromage de chèvre. Elle parfume également les thés et les tisanes. En industrie agro-alimentaire elle sert d'aromatisant. Grade 3: Plus adapté pour l'industrie agro-alimentaire.

COOKING USE

In cooking, its warm and sweet taste goes well with starters as well as hot dishes, with meat, fish, vegetables and even cheese (try it on goat cheese!). It also flavors teas and herbal teas. In the food industry, it is used as a flavouring agent. It is also used in perfumery (as a supercritical fluid extract).



POIVRE NOIR
BLACK PEPPER
 Piper Nigrum

Type
 Lourd : Pourcentage de graines cassées <2%
 Léger : Pourcentage de graines cassées <10%

Heavy:Percentage of broken berries <2%
 Light:Percentage of broken berries <10%

Densité g/cm³ Density g/cm³
 Lourd : 480-550
 Léger : ≤ 450

Aspect Appearance
 Graines ridées
 Wrinkled seeds



Saisonnalité
 Novembre à janvier

Zone de récolte
 Côte est

Traitement
 Tri calibrage manuel
 Séchage 100% naturel

Certification
 Biologique par Ecocert
 ou Conventonel

Seasonality
 November to January

Harvesting area
 East coast

Transformation
 Manually calibrated and
 sorted 100% naturally
 dried

Certification
 Organic by Ecocert or
 Conventional

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste Légèrement tranchant et très aromatique Slightly edgy and very aromatic	Taux d'humidité (%) Moisture (%) < 12 ou à la demande on request
Odeur Scent Chaude, mordante et piquante Pungency and bitty	Couleur Color Gris à Noir Grey to black

RECONNUE POUR SES VERTUS

Digestive il atténue les nausées et augmente la production d'endorphines. Il possède aussi des propriétés. Anti-inflammatoire, antibactérienne et antioxydante.
 Digestive it reduces nausea and increases the production of endorphins. It also has anti-inflammatory, antibacterial and antioxidant properties.

UTILISATION EN CUISINE

En cuisine il accompagne : viande, poisson, légumes, fromage et même desserts et cocktails. Poivre noir lourd ou poivre noir «dense» destiné à l'industrie agro-alimentaire et notamment aux épiceries fines.

COOKING USE

In cooking its complements meat, fish, vegetables, cheese and even deserts as well as cocktails. Heavy black pepper or black pepper "dense" intended for the food industry and in particular for delicatessens.



Saisonnalité
 Décembre à janvier

Zone de récolte
 Régions Sud-Est et
 Moyen Ouest

Traitement
 Récolte à maturité,
 séchage au soleil et
 éventuellement au
 séchoir industriel.

Certification
 Biologique par Ecocert
 ou Conventonel

Seasonality
 December to January

Harvesting area
 South-east and
 middle west region

Transformation
 Harvested at harvest
 maturity, sun dried
 and eventually in an
 industrial dryer.

Certification
 Organic by Ecocert or
 Conventional

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste Plus doux et parfumé que le poivre noir Softer and more perfumed than black pepper	Taux d'humidité (%) Moisture (%) < 12 ou à la demande on request
Odeur Scent Légèrement tranchante, chaude et puissante Slightly sharp, warm and powerful	Couleur Color Gris mat à blanc ivoire Matt grey to ivory white

POIVRE BLANC
WHITE PEPPER
 Piper Nigrum

Type
 Pourcentage de graines cassées < 1%
 Percentage of broken berries < 1%

Densité g/cm³ Density g/cm³
 550 - 650

Aspect Appearance
 Grain lisse et sphérique
 Smooth, spherical grain

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES
MICROBIOLOGIC DATAS

Produit non débactérisé
 No sanitized product

SUBSTANCE ACTIVE
BIOACTIVE SUBSTANCES

Pipérine
 Piperine

RECONNUE POUR SES VERTUS

Il favorise la sécrétion de sucs gastriques aidant à la digestion. Il stimulerait la production d'endorphines grâce à la pipérine, pouvant aider à lutter contre un état dépressif. Il stimule l'appétit.
 It promotes the secretion of gastric juices helping digestion. It would stimulate the production of endorphins thanks to piperine, which can help to fight against a depressive state. It stimulates the appetite.

UTILISATION EN CUISINE

Utilisé en cuisine quotidiennement, il convient particulièrement aux viandes, poissons, sauces et légumes. En industrie agro-alimentaire il sert d'aromatisant.

COOKING USE

Used in daily cooking, it is particularly suited to meats, fishes, sauces and vegetables. In the agri-food industry it is used a flavouring.



POIVRE SAUVAGE

WILD PEPPER

Voatsiperifery

Type

Rouge ou noir
Red or Black

Densité g/cm³ Density g/cm³
450 - 590

Aspect Appearance

Baie sphérique ridée munie d'un pédicelle
Wrinkled spherical bay with a pedicel



Saisonnalité

Septembre à
Novembre-Juin à juillet

Seasonality

September to
November - June to July

Zone de récolte

Sud-Est

Harvesting area

South-east

Traitement

Récolte à maturité,
séchage au soleil et
éventuellement au
séchoir industriel.

Transformation

Harvested at harvest
maturity, sun dried and
eventually in an industrial
dryer.

Certification

Biologique par Ecocert
ou Conventional

Certification

Organic by Ecocert or
Conventional



Saisonnalité

Février à mars

Seasonality

February to March

Zone de récolte

Est

Harvesting area

East

Traitement

Séchage et/ou broy-
age

Transformation

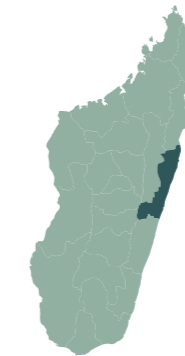
Dried and/or grinded

Certification

Biologique par Ecocert
ou Conventional

Certification

Organic by Ecocert or
Conventional



ZESTE SÉCHÉ DE COMBAVA

DRIED COMBAVA ZEST

Citrus hystrix

Type

-

Densité g/cm³ Density g/cm³
-

Aspect Appearance

Zeste / poudre
Zest / powder

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGIC DATAS

Produit non No sanitized product
débactérisé

SUBSTANCE ACTIVE BIOACTIVE SUBSTANCES

Pipérine Piperine

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste
Profond, intense et piquant
Deep, intense, pungent

Odeur Scent
Boisée et de fleurs sauvages
Woody and wild flower smell

Taux d'humidité (%) Moisture (%)
< 12 ou à la demande
on request

Couleur Color
Note rouge à gris foncé
Red tones to dark grey

RECONNUE POUR SES VERTUS

Apaisant, il facilite la digestion.
Soothing, it facilitates digestion.

UTILISATION EN CUISINE

En cuisine, son parfum très vif aux notes boisées d'agrumes et de fleurs sauvages se marie idéalement avec les poissons et les fruits de mer. Plus doux que le poivre noir, il accompagne très bien les desserts et plus particulièrement les fraises.

COOKING USE

In cooking, its lively perfume with woody agrumes and wild flower note ideally works with fishes and sea food. Softer than black pepper, it accompanies deserts very well specially strawberries.



CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste
Citronné
Lemony

Odeur Scent
Fruité, légèrement acidulé, qui se rapproche du citron vert et de la coriandre.
Fruity, slightly acidic which ties in with green lemon and coriander

Taux d'humidité (%) Moisture (%)
≤ 12 % ou selon la demande
on request

Couleur Color
Jaune verdâtre
Shade of yellow green

RECONNUE POUR SES VERTUS

Anti-inflammatoire, antiviral, tonifiant et anti-stress.
Anti-inflammatory, antiviral, tonic and anti-stress.

UTILISATION EN CUISINE

Le combava sert à agréments les currys, les rougails et les sauces pimentées des plats typiques créoles, de l'île de la Réunion et de Madagascar. De la même façon que le citron, il s'accorde très facilement avec des plats de poisson ou de fruits de mer. Dans un dessert ou pour parfumer un fromage doux. En industrie agro-alimentaire il sert d'aromatisant.

COOKING USE

The combava is used to season curries, rougails and creole spicy sauces of reunion Island and Madagascar. Similarly to lemon, it complements any fish or sea food dish. In a desert or to perfume a mild cheese. In the agri-food industry it is used as a flavouring agent.



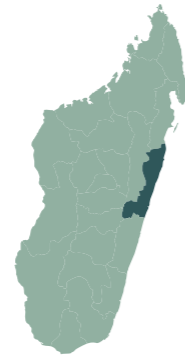
CANNELLE
CINNAMON
 Cinnamomum verum

Type
 Ceylan

Densité g/cm³ Density g/cm³
 -

Aspect Appearance

Bâton de 12 à 15 cm ou en poudre
 12 to 15 cm sticks or powder



Saisonnalité

Septembre à Janvier
 à mai

Seasonality

January to May

Zone de récolte

Nord- Est

Harvesting area

North-East

Traitement

Séchage et/ou
 broyage

Transformation

Dried and/or grinded

Certification

Biologique par Ecocert
 ou Conventional

Certification

Organic by Ecocert or
 Conventional

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste

Chaud, sucré et légèrement piquant
 Warm, sweet and slightly hot

Taux d'humidité (%) Moisture (%)

< 14% ou selon la demande
 on request

Odeur Scent

Boisée et sucrée
 Woody and sweet

Couleur Color

Brun à marron
 Cool brown to warm Brown

RECONNUE POUR SES VERTUS

Antioxydante, antibactérienne et anti
 inflammatoire.

Anti-inflammatory, antibacterial and
 antioxidant.

UTILISATION EN CUISINE

Utilisée en cuisine pour son arôme très doux et
 chaud. Le bâton de cannelle est très pratique
 dans les plats mijotés et les infusions. Dans une
 crème dessert ou pour préparer un vin chaud. En
 industrie agro-alimentaire il sert d'aromatisant.

COOKING USE

Used in cookery for its soft and warm aroma.
 The cinnamon stock is easy to add in slow
 cooked dish and infusion. In a pudding or to
 prepare mulled wine. It is used as an aroma in
 the agri-food industry.



CURCUMA
TUMERIC
 Curcuma Longa

Type
 Longa

Densité g/cm³ Density g/cm³
 350-450

Aspect Appearance

Poudre
 Powder



Saisonnalité

Juillet à Septembre

Seasonality

July to September

Zone de récolte

Régions Sud-Est

Harvesting area

South-east

Traitement

Rhizome découpé en
 lamelles puis séché et/
 ou broyé

Transformation

Rhizome cut into
 strips then dried and/
 or crushed

Certification

Biologique par Ecocert
 ou Conventional

Certification

Organic by Ecocert or
 Conventional

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste

Sucré-poivré
 Sweet and peppery

Taux d'humidité (%) Moisture (%)

< 12 ou à la demande
 on request

Odeur Scent

Odeur chaude, épicée
 Warm smell, spicy

Couleur Color

Jaune or à jaune citron
 Golden to lemon yellow

RECONNUE POUR SES VERTUS

Anti-inflammatoires, antiseptiques et
 purgatives.

Anti-inflammatory, antiseptics and
 purgatives.

UTILISATION EN CUISINE

Pour cuisiner les poissons blancs, les volailles
 et les fruits de mer. Le curcuma convient aussi
 pour les desserts. Un soupçon dans vos pâtes
 à crêpes et à gâteaux, ravira vos papilles et
 donnera une belle couleur dorée.
 En lamelles, le curcuma s'utilise comme du
 frais. Laissez-le infuser dans vos sauces, soupes,
 marinades ou tisanes.

COOKING USE

For cooking white fish, poultry and seafood.
 Turmeric is also suitable for desserts. A hint in
 your pancake and cake batter will delight your
 taste buds and give a beautiful golden
 color. In slices, turmeric is used as fresh. Let
 it infuse in your sauces, soups, marinades or
 herbal teas.



GINGEMBRE

GINGER
Zingiber

Type

Densité g/cm³ Density g/cm³

Aspect Appearance

Lamelles ou Poudre
Dried split or powder



Saisonnalité
Juillet à Septembre

Seasonality
July to september

Zone de récolte
Sud-est

Harvesting area
South-east

Traitement
Rhizome découpé en lamelles puis séché et/ou broyé

Transformation
Harvested at harvest maturity, sun dried and eventually in an industrial dryer.

Certification
Biologique par Ecocert ou Conventional

Certification
Organic by Ecocert or Conventional

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste
Citronné, épicé et légèrement piquant
Citrusy, spicy and slightly hot

Taux d'humidité (%) Moisture (%)
< 12% ou selon la demande on request

Odeur Scent
Odeur sucrée-poivrée
Sweet-peppery

Couleur Color
Jaune pâle à brun caramel
Pale yellow to caramel brown

RECONNUE POUR SES VERTUS

Anti-fatigue, il soulage les migraines, douleurs et maux de gorge et réduit le taux de sucre dans le sang. Ses substances actives facilitent la digestion. Anti-inflammatoire.

Anti-fatigue, it relieves migraines, pain and sore throat and reduces blood sugar levels. Its active substances facilitate digestion. Anti-inflammatory.

UTILISATION EN CUISINE

Pour cuisiner tout type de viande, de fruit de mer, de légumes. Dans les sauces et les soupes, le gingembre convient aussi pour les desserts et dans le chocolat. Il parfume le thé, les infusions et les boissons sucrées. En industrie agro-alimentaire il est utilisé comme aromatisant.

COOKING USE

To cook any type of meat, seafood, vegetables. In sauces and soups, ginger is also suitable for deserts and chocolate. It perfumes teas, infusions and soft drinks. It is used as a flavouring agent in the agri-food industry.



PACKAGING

Les meilleures épices de Madagascar produites et conditionnées par Floribis®.
The best spices from Madagascar produced and packaged by Floribis®.



Tube en verre 6 cl



Flacon ambré en verre pour les extraits 10 et 50 ml



Sac de jute



Kraft de 50 gr à 150 gr



Poche alimentaire de 100 gr à 1 kg

Quantités minimum de produits conditionnés et coffrets par lot de 6.
Pas de quantité minimum pour le vrac.

Minimum quantities for packaged products and coffrets per batch of 6.
No minimum quantity for bulk.

Disponibles en FOB – retils ou en gros
A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, à une température stable.
Store in a dry place, away from light, at a stable temperature.

BOX / COFFRETS



Conditions de Vente FLORIBIS

Article 1 – Objet

Les présentes conditions régissent les ventes par la société Floribis-France de Vanille de Madagascar et ses dérivés, épices de Madagascar, huiles essentielles, huiles végétales et produits cosmétiques.

Article 2 – Prix

Les prix sont stipulés hors taxes et s'entendent franco de port en France Métropolitaine pour toute commande supérieure à 1000 euros H.T. (Mille euros Hors Taxe). En deçà, les frais de port sont facturés au client.

En cas de commande vers un pays autre que la France métropolitaine vous êtes l'importateur du ou des produits concernés. Des droits de douane ou autres taxes locales ou droits d'importation ou taxes d'état sont susceptibles d'être exigibles. Ces droits et sommes ne relèvent pas du ressort de la société Ils seront à votre charge et relèvent de votre entière responsabilité, tant en termes de déclarations que de paiements aux autorités et organismes compétents de votre pays. Nous vous conseillons de vous renseigner sur ces aspects auprès de vos autorités locales.

Toutes les commandes quelle que soit leur origine sont payables en euros.

Les frais de port ne sont pas compris dans les prix figurant au Tarif et sont payables en plus de ceux-ci; ils seront par la suite facturés en fonction du montant total de la commande et du mode de livraison choisi par l'Acheteur.

La société Floribis-France se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, mais le produit sera facturé sur la base du tarif en vigueur au moment de la validation de la commande et sous réserve de disponibilité.

Les produits demeurent la propriété de la société Floribis-France jusqu'au paiement complet du prix.

Attention : dès que vous prenez possession physiquement des produits commandés, les risques de perte ou d'endommagement des produits vous sont transférés.

Article 3 – Commandes

Vous pouvez passer commande sur Internet : www.floribis.com ou en direct auprès de notre équipe commerciale. Les informations contractuelles sont présentées en langue française (Anglais sur demande) et feront l'objet d'une confirmation au moment de la validation de votre commande.

La société Floribis-France se réserve le droit de ne pas enregistrer un paiement, et de ne pas confirmer une commande pour quelque raison que ce soit, et plus particulièrement en cas de problème d'approvisionnement, ou en cas de difficulté concernant la commande reçue.

Article 4 – Validation de votre commande

Toute commande suppose l'adhésion aux présentes Conditions Générales. Toute confirmation de commande entraîne votre adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente, sans exception ni réserve. L'ensemble des données fournies, la confirmation et le paiement enregistrés vaudront preuve de la transaction. Vous déclarez en avoir parfaite connaissance.

Article 5 – Paiement

Sauf conditions particulières, les paiements se font obligatoirement par virement. Il ne sera fait application d'aucun escompte pour tout règlement anticipé des produits. Au cas où un échéancier de paiement aurait été consenti au client, il est précisé qu'à défaut de paiement à l'une des échéances, les autres échéances deviendront immédiatement exigibles, même si elles ont donné lieu à des traites. De plus, sous réserve de tout moyen de droit concernant les sommes dûes, tout retard de paiement donnera lieu, après mise en demeure préalable de l'acheteur, à l'application sur les sommes restant dûes d'un taux de retard égal au plus fort des deux taux mentionnés à l'article L441-10 du Code de commerce ainsi qu'à l'indemnité légale de recouvrement.

Article 6 – Rétractation

Conformément aux dispositions de l'article L.121-21 du Code de la Consommation, vous disposez d'un délai de rétractation de 14 jours à compter de la réception de vos produits pour exercer votre droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalité.

Les retours sont à effectuer dans leur état d'origine et complets (emballage, accessoire, notice), produit non ouvert. Dans ce cadre, votre responsabilité est engagée. Tout dommage subi par le produit à cette occasion peut être de nature à faire échec au droit de rétractation.

Dans tous les cas, il interviendra selon les modalités suivantes :

- Le colis est retourné dans son intégralité, nous vous remboursons le prix du colis et les frais d'envoi éventuels (tarif livraison standard), frais de retour à votre charge.

- Le colis n'est pas retourné dans son intégralité (vous conservez un ou plusieurs des articles commandés), nous vous remboursons le prix du (ou des) produit(s) retourné(s), les frais d'envoi éventuels ne sont pas remboursés, les frais de retour demeurant à votre charge.

- Le produit est retourné du fait de notre responsabilité, nous vous remboursons le produit, les frais d'envoi et de retour éventuels

En cas d'exercice du droit de rétractation, la société Floribis-France procédera au remboursement des sommes versées, dans un délai de 14 jours suivant la notification de votre demande et via le même moyen de paiement que celui utilisé lors de la commande.

Article 7 – Livraison

Nos délais de livraisons sont indicatifs, aucune pénalité pour retard de livraison ne pourra pas être réclamée, à moins que le principe n'en ait été expressivement accepté par écrit.

Les produits partent en livraison du lundi au vendredi et ils sont livrés à l'adresse de livraison indiquée au cours du processus de commande, dans le délai 48H après commande. En cas de retard d'expédition, un mail vous sera adressé pour vous informer d'une éventuelle conséquence sur le délai de livraison qui vous a été indiqué.

VÉRIFIEZ VOS COLIS À RECEPTION

Concernant la réception des colis, Floribis-France recommande vivement au client d'ouvrir le(s) colis en présence du livreur, de vérifier l'état apparent des produits et d'émettre toutes les réserves nécessaires sur le récépissé de livraison. En cas d'anomalie (emballage abîmé, produit (s) manquant(s), abîmé(s) ou cassé(s)) le client :

- devra refuser le(s) colis endommagé(s)

- devra décrire précisément sur le bon de livraison l'état du (des) colis justifiant son refus

- devra dater et faire cosigner ses réserves par le livreur

- disposera d'un délai de 24 heures pour signaler à Floribis-France par e-mail ou téléphone tout problème rencontré à la livraison.

Article 8 – Garantie

Tous nos produits bénéficient de la garantie légale de conformité et de la garantie des vices cachés, prévues par les articles 1641 et suivants du Code civil. En cas de non-conformité d'un produit vendu, il pourra être retourné, échangé ou remboursé.

Toutes les réclamations, demandes d'échange ou de remboursement doivent s'effectuer par mail dans le délai de 30 jours de la livraison.

Les produits doivent nous être retournés dans l'état dans lequel vous les avez reçus avec l'ensemble des éléments (accessoire, emballage, notice...). Les frais d'envoi vous seront remboursés sur la base du tarif facturé et les frais de retour vous seront remboursés sur présentation des justificatifs.

Les dispositions de cet Article ne vous empêchent pas de bénéficier du droit de rétractation prévu à l'article 6.

Article 9 – Responsabilité

Les produits proposés sont conformes à la législation française en vigueur. La responsabilité de la société ne saurait être engagée en cas de non-respect de la législation du pays où le produit est livré. Il vous appartient de vérifier auprès des autorités locales les possibilités d'importation ou d'utilisation des produits ou services que vous envisagez de commander.

Par ailleurs, la société ne saurait être tenue pour responsable des dommages résultant d'une mauvaise utilisation du produit acheté.

Enfin la responsabilité de la société ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à l'utilisation du réseau Internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou la présence de virus informatiques.

Article 10 – Droit applicable en cas de litiges

La langue du présent contrat est la langue française. Les présentes conditions de vente sont soumises à la loi française. En cas de litige, les tribunaux français seront les seuls compétents.

Article 11 – Ethique et conformité

Le client garantit qu'il n'est sujet à aucune sanction commerciale, de quelque nature qu'elle soit, imposée par les Etats Unis, l'Union Européenne et / ou l'Organisation des Nations Unies. Le Client se conforme à toutes les lois, législations et réglementations et n'engage aucune activité, pratique ou conduite qui pourrait constituer une infraction, incluant celles relatives aux sanctions commerciales concernant les marchandises livrées par Floribis-France. Le client accepte de se conformer pleinement à toutes les lois anti-corruption applicables (tant nationales qu'internationales) et à la politique anti-corruption de Floribis-France décrite dans le Code de conduite Compliance de Floribis-France. Le client s'interdit de faire tout ce qui pourrait causer à Floribis-France d'être en violation des règles anti-corruption, contrôle des exportations, et des lois sur les sanctions commerciales et devra protéger, indemniser et garantir Floribis-France de toutes amendes, pertes et dettes contractées à la suite de manquement du client de se conformer à ces règles. Floribis-France se réserve le droit de refuser d'entrer ou d'effectuer une commande quelconque ou d'annuler toute commande, à sa seule discrétion, en cas de faits avérés et ou de suspicion de non-conformité du client aux dispositions précitées.

Article 12 – Propriété intellectuelle

Tous les éléments du catalogue et du site www.floribis.com sont et restent la propriété intellectuelle et exclusive de la société Floribis-France. Nul n'est autorisé à reproduire, exploiter, rediffuser, ou utiliser à quelque titre que ce soit, même partiellement, des éléments du catalogue ou du site qu'ils soient logiciels, visuels ou sonores.

Article 13 – Données personnelles

La société Floribis-France se réserve le droit de collecter les informations nominatives et les données personnelles vous concernant. Elles sont nécessaires à la gestion de votre commande, ainsi qu'à l'amélioration des services et des informations que nous vous adressons.

Elles peuvent aussi être transmises aux sociétés qui contribuent à ces relations, telles que celles chargées de l'exécution des services et commandes pour leur gestion, exécution, traitement et paiement.

Ces informations et données sont également conservées à des fins de sécurité, afin de respecter les obligations légales et réglementaires.

Conformément à la loi du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations nominatives et aux données personnelles vous concernant, directement sur le site Internet.

Article 14 – Archivage Preuve

La société Floribis-France archivera les bons de commandes et les factures sur un support fiable et durable constituant une copie fidèle conformément aux dispositions de l'article 1348 du Code civil.

Les registres informatisés de la société Floribis-France seront considérés par toutes les parties concernées comme preuve des communications, commandes, paiements et transactions intervenus entre les parties.



FLORIBIS FRANCE
87 route de St Pancrace 06100 Nice



www.floribis.com

