MAI 2026

# CATALOGUE DES ÉPICES




BIONEO MADAGASCAR

# Présentation de Bionéo Madagascar

**Madagascar** est reconnu mondialement pour la qualité exceptionnelle de ses épices grâce à son climat tropical, ses sols riches et un savoir-faire agricole transmis depuis plusieurs générations.
Notre entreprise **Bioneo Madagascar** sélectionne, transforme et propose des **épices premium** directement auprès de producteurs locaux engagés dans une agriculture durable et responsable. Nous proposons des produits naturels, traçables et conformes aux exigences de nos clients.

## Description générale des épices

Vanille Bourbon de Madagascar

Gousses Gourmet
Poudre de Vanille
Huile essentielle de Vanille

Épices Premium

Poivre Noir
Poivre Blanc
Poivre Sauvage Voatsiperifery
Clous de Girofle
Cannelle
Curcuma
Gingembre
Baies Roses ...

Pourquoi Choisir les Épices de Madagascar ?

Arômes puissants et authentiques
Produits 100 % naturels
Origine reconnue mondialement
Approvisionnement direct producteur
Prix compétitifs pour les professionnels
Production éthique et durable

Madagascar est notamment le premier producteur mondial de vanille Bourbon et l'un des principaux fournisseurs de girofle et de poivres d'exception.

## 1 - AIL




**Propriétés :** Réduit le cholestérol, fluidifie le sang

**Composition :** Ail Bio finement moulu

**format :** 50 gr

**Prix :** 10 000 MGA

## 2 - BAOBAB

**Propriétés** : Riche en vitamine C, fibres et minéraux; bienfais pour la digestion

**Composition :** Poudre de Baobab finement moulue

**Format :** 50 gr

**Prix :** 18 000 MGA







## 3 - CANNELLE BATON

**Propriétés :** Anti-oxydante, anti-inflammatoire, régule le diabète

**Composition :** Batons de Cannelle

**Format :** 100 gr

**Prix :** 15 000 MGA

## 4 - CANNELLE POUDRE

**Propriétés :** Anti-oxydante, anti-inflammatoire, régule le diabète

**Composition :** Cannelle finement moulue

**Format :** 50 gr

**Prix :** 10 000 MGA



## 5 - CLOU DE GIROFLE




**Propriétés :** Anti-infectieux, réduit la douleur, facilite la digestion

**Composition :** Clous de girofle

**Format :** 50 gr 100 gr

**Prix :** 12 000 MGA - 24 000 MGA

## 6 - COMBAVA

**Propriétés** : Riche en anti-oxydants et vitamine C, propriéts digestives

**Composition :** Poudre de zeste de Combava finement moulue

**Formatt :** 50 gr

**Prix :** 10 000 MGA




## 7 - CURCUMA




**Propriétés :** Anti-oxydante et anti-inflammatoire, soulage les douleurs articulaires

**Composition :** Poudre finement moulue

**Format :** 50 gr

**Prix :** 10 000 MGA

## 8 - GINGEMBRE

**Propriétés :** Anti-inflammatoire, antioxydante, digestive

**Composition :** Poudre de gingembre finement moulue

**Format :** 50 gr

**Prix :** 10 000 MGA



Épices & Vanille




## 9 - GRAINES DE SESAME

**Propriétés :** Favorise la santé cardiovasculaire et la digestion

**Composition :** Graines de Sésame

**Format :** 50 gr

**Prix :** 10 000 MGA

## 10 - MORINGA

**Propriétés :** Riche en vitamines A, C, E et minéraux
Fer et Calcium

**Composition :** Poudre de Moringa finement moulue

**Format :** 50 gr

**Prix :** 10 000 MGA







## 11 - MIEL

**Propriétés :** Vertus énergisante, apaisante et cicatrisantes

**Composition :** Miel de palissandre, Eucalyptus, Mokarana et Baobab

**Contenant :** 215 ml

**Prix :** 25 000 MGA -30 000 MGA (mokarana)

## 12 - NOIX DE CAJOU

**Composition :** Noix de cajou décortiquées et grillées

**Proprietes :** santé cardiovasculaire , regule le cholestérol

**Format :** 100 gr

**Prix :** 12 000 MGA






## 13 - PIMENT ROUGE

**Propriétés :** Antalgique, Vitamines A, C, E et K. Digestion, circulation

**Composition :** Piment rouge finement moulu

**Format :** 50 gr

**Prix :** 12 000 MGA

## 13 - BAIES ROSES

**Propriétés** : Anti- inflammatoires, antioxdantes, antiseptiques et digesties

**Composition :** Baies roses sèchées

**Format :** 50 gr - 100 gr

**Prix :** 15 000 MGA - 30 000 MGA







## 14 - POIVRE NOIR

**Propriétés :** Stimulant digestif, antioxydant, antalgiques

**Composition :** Grains de poivre noir déhydratés

**Format :** 50 gr - 100 gr

**Prix :** 15 000 MGA - 30 000 gr

## 15 - POIVRE SAUVAGE (Voatsiperifery)

**Propriétés :** Antioxydantes, anti-inflammatoires, ballonnements

**Composition :** Grains de poivre sauvage sèchés

**Format :** 50 gr  100 gr

**Prix :** 20 000 MGA  - 40 000 MGA






## 16 - POIVRE VERT

**Propriété :** Antioxydantes, anti-inflammatoires, digestives

**Composition :** Grains poivre vert déhydratés

**Format :** 50 gr et 100 gr

**Prix :** 15 000 MGA - 30 000 MGA

## 17 - POIVRE BLANC

**Propriétés** : Stimule la digestion, soulage les douleurs articulaires, renforce le métabolisme

**Composition :** Grains de poivre blanc sèchés

**Format :** 50 gr et 100 gr

**Prix :** 20 000 MGA - 40 000 MGA







## 18 - TUBES ÉPICES

**Propriétés :** Pour améliorer vos pats cuisinés

**Composition :** Les principales épices de Madagascar

**Format :** 50 gr

**Prix :** 20 000 MGA | 25 000 MGA pour poivre sauvage

## 19 - COFFRET EPICES

**Packacging :** Boite capitonnée avec fermeture magnétique

**Composition :** Les principales épices de Madagascar

**Format :** 3 tubes de 50 gr et 3 sachets de 50 gr

**Prix :** 180 000 MGA





## 20 - COFFRET TUBE EPICES

**Propriétés :** Pour améliorer vos pats cuisinés

**Composition :** Les principales épices de Madagascar

**Format :** 3 tubes de 50 gr

**Prix :** 150 000 MGA

## 21 - COFFRET TUBE VANILLE

**Propriétés** : Pour vos plats cuisinés, desserts ou rhums arrangés

**Composition :** 3 tubes de 50 gr de Vanille Gourmet de Madagascar. Tubes peints à la main.

**Contenant :** 3 tubes de 0 gr

**Prix :** 180 000 MGA





## 22 - VANILLE

**Propriétés :** Pour vos plats cuisinés, desserts ou rhums arrangés

**Composition :** Vanille goumet sous vide de Madagascar

**Format :** 100 gr - 250 gr - 500 gr - 1 kilo

**Prix :** 45 000 MGA | 100 000 MGA
200 000 MGA | 400 000 MGA

## 23 - VANILLE EN ETUIS

**Propriétés :** Pour vos plats cuisinés, desserts ou rhums arrangés

**Composition :** Gousses de Vanille gourmet de Madagascar

**Format :** 20 gr

**Prix :** 25 000 MGA



## 24 - TUBES POIVRE NOIR




**Propriétés :** Pour vos plats cuisinés

**Composition :** Grains de poivre noir de Madagascar

**Format :** 50 gr

**Prix :** 20 000 MGA

## 25 - TUBES POIVRE BLANC




**Propriétés :** Pour vos plats cuisinés

**Composition :** Grains de poivre blanc de Madagascar

**Format :** 50 gr

**Prix :** 25 000 MGA



## 26 - TUBES BAIES ROSES

**Propriétés :** Pour vos plats cuisinés

**Composition :** Grains de baies roses de Madagascar

**Format :** 50 gr

**Prix :** 20 000 MGA




## 27 - TUBES POIVRE VERT

**Propriétés :** Pour vos plats cuisinés, desserts ou rhums arrangés

**Composition :** Grains de poivre vert de Madagascar

**Format :** 50 gr

**Prix :** 20 000 MGA



## 28 - TUBES VANILLE EN GOUSSE



**Propriétés :** Pour vos plats cuisinés, desserts ou rhums arrangés

**Composition :** Vanille gourmet de Madagascar

**Format :** 50 gr

**Prix :** 40 000 MGA

## 29 - TUBES VANILLE EN POUDRE



**Propriétés :** Pour vos plats cuisinés, desserts ou rhums arrangés

**Composition :** Vanille gourmet de Madagascar

**Format :** 50 gr

**Prix :** 30 000 MGA

## 30 - FEVES DE CACAO




**Propriétés :** Pour chocolats chauds ou desserts

**Composition :** Cacao bio de Madagascar

**Format :** 100 gr

**Prix :** 12 000 MGA

## 31 - COPEAUX DE CACAO

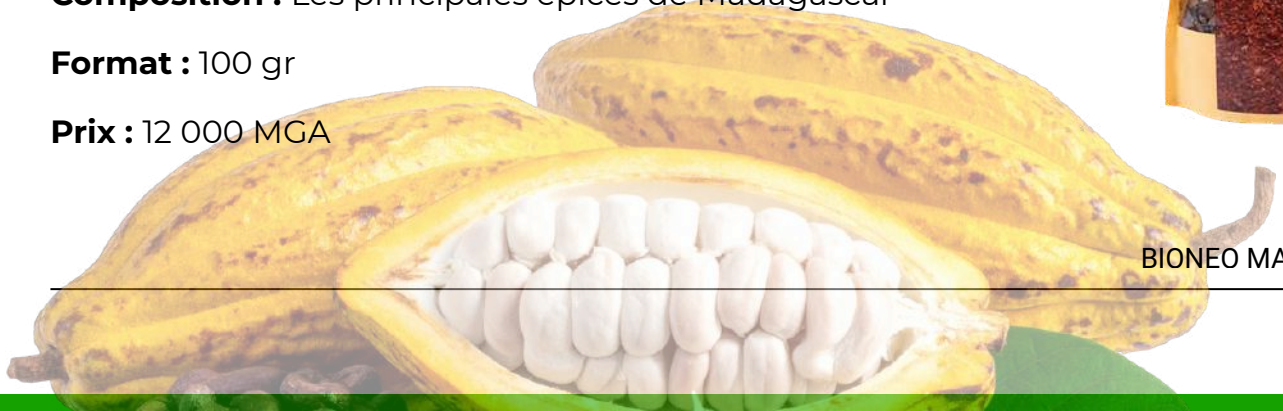



**Propriétés :** Pour chocolats chauds ou desserts

**Composition :** Les principales épices de Madagascar

**Format :** 100 gr

**Prix :** 12 000 MGA



# EPICES DE MADAGASCAR

contact@bioneo-madagascar.com

+261 38 93 010 66 | +261 34 69 834 95
(Paiements Mvola)

13 Rue Ratsimilao, Antaninarenina

www.bioneo-madagascar.com

Bioneo-Mada