

LA CABANE À SARA MET EN LÈR LES PRODUITS PÉI

La Cabane à Sara innove et hisse les produits Péi vers le haut au travers de ses nouveautés : le moelleux aux légumes à la Mozzarella de La Réunion et les authentiques bonbons piments aux piments Martin.

Une quinzaine de personnes ont répondu présentes à notre invitation pour le lancement de nos **2 nouveautés** ce mercredi 21 septembre 2022 à notre atelier de production niché en plein cœur du centre-ville de Saint-Louis.

L'objectif: croquer en avant-première les nouveaux apéritifs 100% artisanaux et recueillir les premiers avis des clients, tout en (re)découvrant les autres produits proposés (samoussas, nems, beignets songe, etc...).

QUAND TRADITION RIME AVEC INNOVATION.

L'artisanal est la marque de fabrique de notre entreprise. Nous privilégions les produits issus de la diversité de La Réunion et répondant aux différents régimes alimentaires. D'ailleurs, fin 2021, nous avons lancé la gamme **GayarBOX**, où les réunionnais ont pu consommer pour les fêtes de fin d'années des samoussas végétariens à base de palmiste frais de Saint-Philippe.

Pour Zakaria Mansoor, directeur de l'entreprise : « *Toute notre production est faite à la main, sans conservateurs et sans additifs. Nous garantissons traçabilité et produits de haute qualité, sans faire d'économie sur la matière première. Nous sommes aussi fidèles à nos producteurs* ».

Nos moelleux aux légumes sont composés d'ingrédients issus de la production locale. Les légumes sont cultivés dans des exploitations familiales à Bérive et à Saint Joseph, de même que la Mozzarella. Pour ce dernier, nous nous fournissons auprès du réseau de distribution de la société **MozzaRUN**, dont les locaux sont basés à Trois-Bassins.

Transformée dans les règles de l'art dans l'Ouest de notre île, la **mozzarella Péi** vient renforcer cet aspect moelleux et onctueux que nous recherchions à réaliser pour nos beignets.

L'objectif est d'inciter les réunionnais à consommer plus de produits à base de légumes péi, tout en nouant des partenariats avec des entreprises réunionnaises afin de faire rayonner nos savoir-faire mutuels.

Les bonbons aux piments sont quant à eux reconnaissables par leur odeurs parfumés et au goût légèrement piquant (enfin presque pour tout le monde). Façonnés également à la main, et afin de donner davantage de caractère à ce produit très consommé, nous avons sélectionné un producteur de piments Martin basé à Saint-Paul. Les amoureux de piment n'ont qu'à bien se tenir.

La commercialisation est prévue pour début novembre aux 4 coins de l'île, et pourquoi pas un jour à l'export !

Actuellement nos petites mains sont capables de fabriquer plus de 11.000 produits par semaine et en grosse période de production plus de 25.000 **sans rogner sur la qualité de fabrication**, ce qui fais d'elles si on peut dire « des superwomen » du beignet et tout cela avec le sourire et dans une ambiance conviviale.