



ESTD  2012
M.A SPICES
M A D A G A S C A R

**WELCOME
BIENVENUE
TONGA SOA**

BEANS WITH PURE ORIGINS



THE FLAVOR OF SPICES

HELLO THERE

We are based in Madagascar (Sambava and Mananara)
M.A Spices was established in 2012. Our main activities are
cultivating and processing of Vanilla beans and other spices for
local and international market.

Our target markets are the US, Europe, Africa and Asia.
We want to share our experience for pure vanilla and our goal is to
make sure you get the best quality vanilla to your door with the
best quality service.

Alain Sangeeleemootoo
CEO

ESTD



2012

M.A SPICES

M A D A G A S C A R



OUR PRODUCTS

ESTD



2012

M.A SPICES

M A D A G A S C A R

ESTD



2012

M.A SPICES
M A D A G A S C A R

Gourmet Black Vanilla – Grade A

Longueur : 14 cm à 20 cm Taux en vanilline : 1.4 - 2%
Taux d'humidité : 35 - 38 % Couleur : Marron
Emballage:
Boite en Carton de 25 kilos

Length : 14 cm to 20 cm Vanillin content : 1.4 - 2% Moisture content : 35 - 38% Color : Brown
Packaging:
25 kg Corrugate box



Black TK Vanilla – Grade A

Longueur: 14 cm à 20 cm Taux en vanilline : 1.4 - 2%
Taux d'humidité : 28 - 34 % Couleur : Noir
Emballage:
Boite en Carton de 25 kilos

Length : 14 cm to 20 cm Vanillin content : 1.4 - 2% Moisture content : 28 - 34% Color : Black
Packaging:
25 kg Corrugate box



BEANS WITH PURE ORIGINS

Vanilla Cuts Grade A

Petite gousse et des vanille rouge fendue

Longueur: 9 cm à 18 cm

Taux en vanilline : 1.1 – 1.4 %

Taux d'humidité : 18 – 25% Couleur : Marron avec texture rougeâtre

Emballage:

Boite en Carton de 25 kilos

Mix vanilla contain Small and Red split vanilla

Length : 9 cm to 18 cm

Vanillin content : 1.1 – 1.4 %

Moisture content : 18 – 25%

Color : Brown with reddish variation

Packaging:

25 kg Corrugate box.

Red Vanilla / – Grade A

Type : Rouge US ou Europe Longueur: 14 cm à 18 cm Taux en vanilline : 1.6 - 1.9%

Taux d'humidité : 18 – 26%

Couleur : Marron avec texture rougeâtre

Emballage:

Boite en Carton de 25 kilos

Type : Red US or Europe

Length : 14 cm to 18 cm

Vanillin content : 1.6 – 1.9 %

Moisture content : 18 – 26%

Color : Brown with reddish variation

Packaging:

25 kg Corrugate box ..

Dry Vanilla seed – Grade A

Taux d'humidité : 10 %
Couleur : Noir
Pas d' Ecoli et salmonel , les graines sont steriliser
Emballage:
Boite en Carton de 25 kilos

Moisture content : 10%
Color : Black
No Ecoli and salmonela , The Seeds are sterilize
Packaging:
25 kg Corrugate box .



Vanilla Powder – Grade A

Taux en vanilline : 1.4 -1.8 %
Taux d'humidité : 5 -10 %
Couleur : Marron
Emballage:
Boite en Carton de 25 kilos

Vanillin content : 1.4 -1.8 %
Moisture content : 5 - 10%
Color : Brown
Packaging:
25 kg Corrugate box .



Chopped Vanilla – Grade A

Petit gousse Couper / Cuts des vanilla , Rouge fendue
Taux en vanilline : 1,4 – 1,6 % Taux d'humidité : 18 – 25% Couleur : Marron avec texture rougeâtre
Emballage:
Boite en Carton de 25 kilos
Emballée dans des feuilles paraffinées

Mixed chopped vanilla / Red spilt vanilla
Vanillin content : 1,4 %
Moisture content : 18 – 25%
Color : Brown with reddish variation
Packaging:
25 kg Corrugate box , Lined with wax recyclable paper.





CONTACT US



Address
BELLE SOUVENIR
SAMBAVE 208
MADAGASCAR



Email
info@maspices.mg



Phone
+261 34 87 022 30
+261 32 25 404 71

ESTD  2012
M.A SPICES
M A D A G A S C A R

ESTD



2012

M.A SPICES
M A D A G A S C A R

**THANKS
MERCİ
MISAOTRA**

#Let'sGetInTouch #StaySafe