



Emotion INTENSE

A taste of Reunion Island





Nous sommes ici !
We are here !

L'ÎLE INTENSE - LA FRENCH TOUCH DE L'Océan Indien

THE INTENSE ISLAND - THE FRENCH TOUCH OF THE INDIAN OCEAN

Située entre Madagascar et Maurice, l'île de La Réunion, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, est un joyau de l'Océan Indien. Ce petit bout de terre français réunit à la fois de majestueux sommets volcaniques, des cascades, des cirques et des plages de sable fin, offrant ainsi une explosion d'émotions à chaque instant. Bien plus qu'une magnifique île au climat tropical, La Réunion est une **terre de trésors culinaires** reflétant sa diversité. Les influences de la **culture créole, indienne, africaine et chinoise** se mêlent harmonieusement à **l'art culinaire français**, créant des saveurs inoubliables pour tous les sens. Que vous soyez gourmet ou simplement curieux de nouvelles saveurs, La Réunion promet un voyage culinaire unique, où chaque instant se vit avec passion. Laissez-vous surprendre par les produits de cette île débordante d'émotions.

Located between Madagascar and Mauritius, the island of La Réunion, classified as a UNESCO World Heritage site, is a gem in the Indian Ocean. This small piece of French land brings together majestic volcanic peaks, waterfalls, cirques, and sandy beaches, offering an explosion of emotions at every moment. More than just a beautiful tropical island, La Réunion is a **land of culinary treasures** that reflect its diversity. The influences of **Creole, Indian, African, and Chinese cultures** blend harmoniously with **French culinary art**, creating unforgettable flavors for all the senses. Whether you are a gourmet or simply curious about new tastes, La Réunion promises a unique culinary journey, where each moment is experienced with passion. Allow yourself to be surprised by the products of this emotionally charged island.

LA GENÈSE

THE ORIGINS

Pourquoi un groupement ?

Les savoir-faire réunionnais, souvent méconnus, sont le fruit du travail passionné d'artisans dévoués. Ces experts du terroir, bien que pris par leurs tâches quotidiennes, peinent à promouvoir leurs produits aux saveurs intenses. Les succès initiaux, issus de ventes sur des pavillons collectifs «Région Réunion» lors de salons comme le Salon de l'Agriculture et du SIAL à Paris, ont été prometteurs et ont permis à la majorité des membres de s'industrialiser. L'idée d'une marque commune «EMOTION INTENSE, A Taste of Reunion Island» a émergé naturellement. Elle permettrait à chacun de se concentrer sur son expertise, tandis que des relais commerciaux en Europe assureraient des ventes tout au long de l'année. Ces relais établiraient des partenariats avec des distributeurs et revendeurs, favorisant la proximité et la promotion des marques et produits de chaque membre.



Why a collective group?

Reunionese know-how, often overlooked, is the result of the passionate work of dedicated artisans. These experts of the local culture, although consumed by their daily tasks, struggle to promote their intensely flavored products. The initial successes, stemming from sales at collective «Réunion Region» pavilions during events such as the Salon de l'Agriculture and SIAL in Paris, were promising and enabled the majority of members to industrialize their production. The idea of a common brand, «EMOTION INTENSE, A Taste of Reunion Island,» emerged naturally. It would allow each individual to focus on their expertise, while commercial channels in Europe would ensure year-round sales. These channels would establish partnerships with distributors and retailers, fostering proximity and the promotion of each member's brands and products.

HISTORIQUE DU GROUPEMENT

HISTORICAL BACKGROUND OF THE ASSOCIATION

Le Club Export Réunion, accompagnant les entreprises locales à l'international depuis 1998, explore de nouvelles opportunités. L'exportation collaborative, ambition de développement pour ses 120 adhérents, s'est imposée. Un contrat avec des partenaires européens a permis la création d'un projet fédérateur entre artisans de la Chambre des Métiers et industriels. 6 entreprises ont été choisies, visant à développer des courants d'affaires en Europe. De cette coopération est née une offre commune, rassemblant des entreprises aux produits complémentaires destinés aux épiceries fines, cavistes, hôtels et restaurants étoilés.



The Club Export Réunion, supporting local businesses internationally since 1998, is exploring new opportunities. Collaborative exporting, a development ambition for its 120 members, has become prominent. A contract with European partners has led to the creation of a unifying project between craftsmen from the Chamber of Trades and industrialists. 10 companies have been selected, aiming to develop business flows in Europe. From this cooperation, a joint offer has emerged, bringing together companies with complementary products intended for gourmet food stores, wine merchants, hotels, and starred restaurants.



Emotion INTENSE

A taste of Reunion Island



La
CONFISERIE D'ÉMILIE
— île de la Réunion —
DEPUIS 1967


**ARRANGÉ
BLARD**


Nature
D'ICI ET D'AILLEURS


**BRASSERIE
de l'Ouest**


CHÂTEL
1907



LABELS DU GROUPEMENT

LABELS OF THE GROUPING



100% LA RÉUNION

Pour améliorer l'identification des produits réunionnais, le Département de La Réunion a créé en partenariat avec l'ensemble des professionnels concernés, la marque « 100 % La Réunion ». Cette dénomination a pour but d'identifier clairement les produits issus d'une production locale et de garantir leur lien au terroir réunionnais et de toutes les spécificités qu'il confère aux produits.

To improve the identification of Réunion products, the Department of La Réunion, in partnership with all relevant professionals, has created the brand «100% La Réunion». The purpose of this name is to clearly identify products from local production and to guarantee their connection to the Réunion terroir and all the unique characteristics it imparts to the products.



BIENVENUE À LA FERME

Bienvenue à la ferme est le 1er réseau agricole en France de vente directe et d'accueil à la ferme. Marque portée par le réseau des Chambres d'agriculture, Bienvenue à la ferme est créée en 1988 par et pour les agriculteurs. Le réseau accompagne ses 10 000 adhérents dans leur quotidien et la diversification de leurs activités et de leurs revenus grâce aux circuits-courts et à l'accueil à la ferme.

«Bienvenue à la Ferme» is the leading agricultural network in France for direct sales and farm stays. Created in 1988 by and for farmers, it is endorsed by the Chambers of Agriculture. The network supports its 10,000 members in their daily operations and the diversification of their activities and income through short supply chains and farm stays.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique repose sur une gestion agricole durable qui préserve la qualité des sols, de l'air et de l'eau et des écosystèmes naturels. Elle a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels et ayant un impact limité sur l'environnement. Elle exclut notamment l'usage des OGM, restreint strictement l'utilisation des produits chimiques de synthèse et limite le recours aux intrants.

Organic farming is based on sustainable agricultural management that preserves the quality of soil, air, water and natural ecosystems. It uses cultivation and breeding practices that respect natural balances and have a limited impact on the environment. In particular, it excludes the use of GMOs, strictly restricts the use of synthetic chemicals and limits the use of inputs.



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE : IGP

L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

The Protected Geographical Indication (PGI) identifies an agricultural product, whether raw or processed, whose quality, reputation, or other characteristics are linked to its geographical origin.



NOU LA FÉ

Nou la fé se définit comme le marqueur de la fabrication locale des produits autour de valeurs essentielles que sont le savoir-faire, la proximité et la créativité (ou innovation). Nou la fé contribue à promouvoir la production locale, génératrice d'emplois locaux qualifiés et participe à l'essor économique de La Réunion.

«Nou la fé» is defined as the marker for local production of products centered around essential values such as craftsmanship, closeness, and creativity (or innovation). «Nou la fé» helps promote local production, which generates local skilled jobs and contributes to the economic growth of La Réunion.

La CONFISERIE D'ÉMILIE

Île de la Réunion

DEPUIS 1987



CONFITURE EXTRA À LA MANGUE

MANGO FINE JAM

Délicieusement exotique, la Confiture de Mangue de La Confiserie d'Émilie est un régal tropical à savourer tartinée ou à la cuillère pour une évasion gustative.

Deliciously exotic, the Mango Jam from La Confiserie d'Émilie is a tropical delight to enjoy spread on bread or by the spoonful for a taste escape.



CONFITURE EXTRA AU TAMARIN

TAMARIND FINE JAM

À la première cuillerée, le tamarin, fruit sauvage et indomptable, dévoile son acidité avec élégance. Une confiture audacieuse et raffinée, pour ceux qui aiment les saveurs de caractère.

The first spoonful tamarind, a wild and untamed fruit, elegantly reveals its acidity. Confiserie d'Émilie has turned it into a bold and refined jam for those who love flavors with character.



CONFITURE EXTRA À LA BANANE

BANANA FINE JAM

Goûteuse et artisanale, la Confiture à la banane de La Confiserie d'Émilie est à déguster tartinée ou à la cuillère pour les plus gourmands.

Tasty and artisanal, La Confiserie d'Émilie's Banana Jam is meant to be savored spread on toast or by the spoonful for the most indulgent.



CONFITURE EXTRA AU GOYAVIER

STRAWBERRY GUAVA FINE JAM

Douce et acidulée, la Confiture de Goyavier de La Confiserie d'Émilie est une explosion de saveurs qui éveille les papilles, à déguster sans modération.

Sweet and tangy, the Guava Jam from La Confiserie d'Émilie is a burst of flavors that awakens the taste buds, to be enjoyed without restraint.



CONFITURE EXTRA À L'ANANAS

PINEAPPLE FINE JAM

Le soleil s'invite sur la tartine. Récolté à maturité, l'ananas se fait confiture rayonnante et pleine de fraîcheur. La Confiserie d'Émilie capture l'esprit chaleureux et joyeux de La Réunion.

When ripe, pineapple becomes a radiant jam full of freshness. Confiserie d'Émilie captures the warm and joyful spirit of Réunion.



CONFITURE EXTRA PAPAYE ORANGE

PAPAYA ORANGE FINE JAM

Goûteuse et artisanale, la Confiture à la papaye/orange de La Confiserie d'Émilie est à déguster tartinée ou à la cuillère pour les plus gourmands.

Savory and artisanal, the papaya/orange jam from La Confiserie d'Émilie is meant to be enjoyed spread on toast or straight from the spoon for those with a sweet tooth.



CONFITURE EXTRA AU LETCHI *LYCHEE FINE JAM*

Subtilement parfumée, la Confiture de Litchi de La Confiserie d'Émilie est une invitation à la douceur et à la délicatesse, à déguster à tout moment de la journée.

Subtly fragranced, the Lychee Jam from La Confiserie d'Émilie is an invitation to sweetness and delicacy, to be enjoyed at any time of the day.



CONFITURE EXTRA CHOUCHOU *CHAYOTE FINE JAM*

Discret dans les jardins des Hauts, le chouhou révèle ici toute sa poésie. Une douceur végétale aux notes subtiles, délicatement ancrée dans la terre réunionnaise.

Discreet in the gardens of Les Hauts, the chayote reveals all its poetry here. We turns it into a sweet treat with subtle notes, delicately rooted in the soil of Réunion.



CONFITURE EXTRA CHOUCHOU ORANGE *CHAYOTE-ORANGE FINE JAM*

Surprenante alliance : le chouhou tendre s'unit à l'orange acidulée pour une symphonie de saveurs. La Confiserie d'Émilie joue ici sur les contrastes entre douceur et vivacité.

A surprising combination: tender chouhou fruit is paired with tangy orange for a symphony of flavors. La Confiserie d'Émilie plays on the contrasts between sweetness and liveliness.



CONFITURE EXTRA À LA PAPAYE *PAPAYA FINE JAM*

Une cuillerée suffit pour sentir la douceur et la tendresse des fruits tropicaux. La confiture de Papaye fond en bouche et invite à la rêverie.

One spoonful is enough to feel the warmth of the air and the tenderness of tropical fruits. Our apaya jam melts in your mouth and invites you to dream.



CONFITURE EXTRA AU GINGEMBRE *GINGER FINE JAM*

Un frisson, puis la chaleur. Le gingembre apporte une intensité rare à cette création de La Confiserie d'Émilie. Une confiture pleine de force et de finesse, idéale pour réveiller les sens.

A thrill, then warmth. Ginger brings a rare intensity to this creation from La Confiserie d'Émilie. A jam full of strength and finesse, ideal for awakening the senses.



PÂTES DE FRUIT *FRUIT PASTES*

Pâtes de fruit artisanale. Nos pâtes de fruit sont faites à base de fruit, sucre, eau, pectine de pomme ET C'EST TOUT. Pas de conservateur. Ils sont disponibles aux saveurs d'ananas, coco ou exotique.

Handcrafted Fruit Pastes. Our fruit pastes are crafted using only fruit, sugar, water, and apple pectin - THAT'S IT. No preservatives added. They are available in pineapple, coconut or exotic flavors.



CHAI CURCUMA

TURMERIC CHAI

Laissez-vous emporter par les arômes enivrants de notre Chai, avec ses épices soigneusement sélectionnées aux vertus exceptionnelles.

Let yourself be carried away by the intoxicating aromas of our Chai, with its carefully selected spices with exceptional virtues.



ESCAPADE EN BRETAGNE AVEC OU SANS CBD

GETAWAY TO BRITTANY WITH OR WITHOUT CBD

Découvrez notre infusion gourmande qui fusionne les ingrédients emblématiques de la Bretagne et de La Réunion. Disponible en version avec CBD.

Discover our gourmet infusion that blends the iconic ingredients from Brittany and Reunion Island. Also available with CBD.



DIAGONALE DES FOUS

« DIAGONALE DES FOUS »

Rechargez-vous naturellement et repoussez vos limites avec notre infusion tonifiante spécialement conçue pour booster l'organisme avant les activités physiques.

Recharge naturally and push your limits with our invigorating infusion specially designed to boost the body before physical activities.



THÉ VERT, CURCUMA ET GINGEMBRE

GREEN TEA, TURMERIC AND GINGER

Parfaite pour éliminer les toxines et booster l'organisme, découvrez notre infusion qui combine les bienfaits du thé vert, du curcuma, du gingembre, du citron et du poivre.

Perfect for eliminating toxins and boosting the body, discover our infusion that combines the benefits of green tea, turmeric, ginger, lemon, and black pepper.

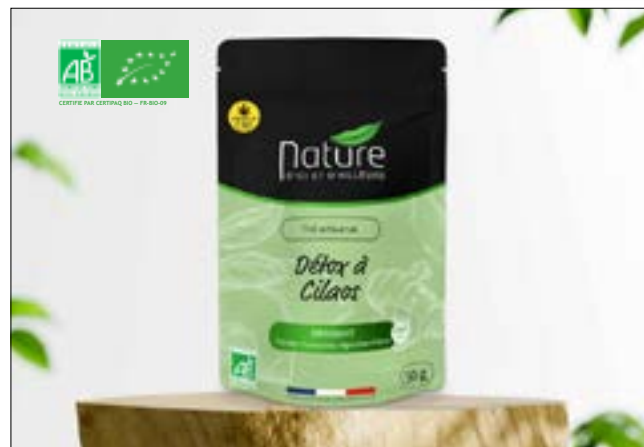


CHILL À SAINT-GILLES AVEC OU SANS CBD

CHILL AT SAINT-GILLES WITH OR WITHOUT CBD

Une infusion apaisante née du mariage subtil des plantes bio de La Réunion. Fraîcheur et détente s'unissent pour un moment de sérénité au quotidien. Disponible en version avec CBD.

A soothing infusion created from a subtle blend of organic plants from Reunion Island. Freshness and relaxation come together for a moment of serenity in your daily life. Also available with CBD.



DÉTOX À CILAOS AVEC CBD

DETOX IN CILAOS WITH CBD

Cette infusion bio, subtilement enrichie en CBD, aide à purifier le corps tout en favorisant un état de calme intérieur. Un rituel bien-être incontournable.

This organic infusion, subtly enriched with CBD, helps purify the body while promoting a state of inner calm. An essential wellness ritual.



BONNE HUMEUR CRÉOLE

CREOLE GOOD MOOD

Savourez notre infusion qui puise ses bienfaits d'un mélange traditionnel de La Réunion où les saveurs s'unissent harmonieusement. La citronnelle vous revitalise en douceur et favorise l'élimination des toxines.

Savor our infusion that draws its benefits from a traditional blend of Réunion Island where flavors harmoniously unite. Lemongrass gently revitalizes you and promotes toxin elimination.



EARL GREY GÉRANIUM BOURBON

EARL GREY WITH BOURBON GERANIUM

Découvrez notre Earl Grey au géranium Bourbon, un thé qui allie bien-être et délicatesse.

Discover our Earl Grey with Bourbon geranium, a tea that combines well-being and delicacy.



DIÈTE À GRAND ILET AVEC CBD

DIET IN GRAND ILET WITH CBD

Puissance des plantes réunionnaises et bienfaits du CBD se rencontrent pour créer une infusion légère et détoxifiante, idéale pour rééquilibrer l'organisme.

The power of Reunion Island plants and the benefits of CBD come together to create a light and detoxifying infusion, ideal for rebalancing the body.



ARRANGÉ BLARD

RHUM ARRANGÉ BOURBON POINTU ÉDITION LIMITÉE

BOURBON POINTU RHUM ARRANGE - LIMITED EDITION

42%

D'une rare élégance, cette édition limitée met à l'honneur le mythique café Bourbon Pointu, emblème de La Réunion. Torréfié avec soin puis marié au rhum, il déploie des notes délicates de cacao et de fruits secs. Un rhum arrangé d'exception, à la fois noble et envoûtant.

This exceptionally elegant limited edition honors the legendary Bourbon Pointu coffee, the emblem of Réunion Island. Carefully roasted and then blended with rum, it reveals delicate notes of cocoa and dried fruit. An exceptional flavored rum that is both noble and captivating.



RHUM ARRANGÉ LETCHI

LYCHEE RHUM ARRANGÉ

36,7%

L'indétrônable Rhum Arrangé letchi, est une véritable alliance de douceur et de puissance. Les Letchis de La Réunion offrent un caractère aromatique exceptionnel, juteux et naturellement sucrés, ils se marie parfaitement au rhum blanc et aux épices.

The unrivaled lychee Rhum Arrangé is a true blend of sweetness and power. Réunion Island's lychees offer an exceptional aromatic character, juicy and naturally sweet, perfectly complementing the white rum and spices



RHUM ARRANGÉ CITRON GALET *KEY LIME RHUM ARRANGÉ*

36,9%

Notre création la plus acidulée de la collection. D'une grande fraîcheur gustative et d'un parfum incomparable, elle révèle subtilement les notes d'un rare agrume originaire de l'Océan Indien : le citron Galet.

Yellow Diamond is the tangiest creation of the collection. With great taste freshness and an incomparable fragrance, it subtly reveals the notes of a rare citrus fruit native to the Indian Ocean : key lime.



RHUM ARRANGÉ BIBASSE

LOQUAT RHUM ARRANGÉ

34,7%

Le Rhum Arrangé Bibasse est une création originale et extrêmement gourmande, composé d'un fruit doté d'une grande puissance gustative. Il offre de délicieuses saveurs subtiles de frangipane et d'amandes grillées tout au long de la dégustation.

Rhum Arrangé Bibasse is an original and extremely indulgent creation, made from a fruit with a powerful flavor profile. It offers delicious subtle flavors of frangipane and roasted almonds throughout the tasting



RHUM ARRANGÉ LONGANI

LONGANI RHUM ARRANGÉ

37,2%

Élégance tropicale et finesse aromatique : le Rhum Arrangé Longani d'Arrangé BLARD révèle la délicatesse de ce fruit rare, cousin du litchi. Sa douceur florale et sa légère note de muscade en font un nectar subtil, tout en équilibre entre fraîcheur et exotisme.

Tropical elegance and aromatic finesse: Arrangé BLARD's Longani Flavored Rum reveals the delicacy of this rare fruit, a cousin of the lychee. Its floral sweetness and slight hint of nutmeg make it a subtle nectar, perfectly balanced between freshness and exoticism.



RHUM ARRANGÉ TAMARIN

TAMARIND RHUM ARRANGÉ

41%

La création la plus originale et rare de notre collection. Ce fruit étonnant à la fois mielleux et acidulé révèle les saveurs boisées que regorge l'île de La Réunion. Mêlé au rhum blanc il offre un voyage jusqu'aux forêts tropicales.

The most mysterious and unexpected creation in the collection. This both honeyed and acidulous fruit reveals the woody flavors typical of Reunion Island. Mixed with white rum, it takes you on a journey to tropical forests.



RHUM ARRANGÉ PASSION

PASSION FRUIT RHUM ARRANGÉ

37,4%

Pur concentré de soleil, le Rhum Arrangé Passion séduit par son intensité fruitée et son parfum envoûtant. La pulpe éclatante du fruit de la passion s'associe au rhum blanc pour offrir une explosion d'arômes tropicaux, vibrante et pleine de vie.

A pure concentrate of sunshine, Passion Fruit Rum Liqueur seduces with its fruity intensity and captivating fragrance. The vibrant pulp of passion fruit combines with white rum to offer an explosion of tropical aromas, vibrant and full of life.



BLANCHE GÉRANIUM ROSAT

WHITE GERANIUM ROSAT

4,5 %

La bière Blanche au Géranium Rosat, cette plante emblématique de la Réunion, est une bière légère et peu amère qui contient du malt de blé. Les feuilles de géranium sont infusées dans la bière, lui conférant un goût rafraîchissant sans être agressif.

Cette bière possède une robe jaune pâle, un nez floral et une saveur de géranium délicate avec des notes de rose.

The White Beer with Pink Geranium, featuring this iconic plant of Réunion, is a light and mildly bitter beer that includes wheat malt. Geranium leaves are infused into the beer, giving it a refreshing taste without being overpowering. This beer has a pale yellow color, a floral aroma, and a delicate geranium flavor with hints of rose.



IPA MANGUE JOSÉ

IPA JOSÉ MANGO

5 %

Bière saisonnière disponible qu'une partie de l'année. Une India Pale Ale amère et très houblonnée, infusée à froid avec de la mangue José de la Réunion. En bouche l'amertume est présente, les saveurs sont fruitées et peu sucré. Un parfum de mangue vient adoucir l'amertume tranchante de la bière. Le nez est particulièrement fruité.

A seasonal beer available only for part of the year. A bitter and heavily hopped India Pale Ale, cold-infused with Réunion island's José mango. In the mouth, bitterness is prominent, flavors are fruity and not overly sweet. The aroma of mango helps to soften the sharp bitterness of the beer. The nose is particularly fruity.

GINGEMBRÉE (AMBREE GINGEMBRE)

GINGUM (AMBER GINGER)

5 %

Le malt de céréale torréfié apporte cette couleur cuivrée. Les notes de caramel et de pain grillé sont associées à la force du gingembre. Le résultat donne une bière ambrée légère au parfum de gingembre confit à la fois épicé et doux

Roasted cereal malt imparts that coppery color. Caramel and toasted bread notes are paired with the potency of ginger. The result is a light amber beer with the scent of candied ginger, both spicy and sweet.



BLONDE ANANAS VICTORIA

LAGER VICTORIA PINEAPPLE

5,5%

Une blonde brassée avec 3 variétés de houblons et infusée à froid avec de l'ananas victoria réunionnais. Cette bière possède une robe jaune dorée, un nez fruité et une petite acidité accompagnée de notes subtiles d'ananas rôti/confit.

A blonde beer brewed with 3 varieties of hops and cold-infused with Réunion's Victoria pineapple. This beer has a golden yellow color, a fruity aroma, and a slight acidity with subtle hints of roasted/candied pineapple.



IPA LETCHI

IPA LETCHI

5,5 %

Bière saisonnière disponible qu'une partie de l'année. Une India Pale Ale très aromatique réalisée avec 4 types de houblons fruités et infusée à froid avec du letchi de la Réunion. Le goût est fruité mais peu sucré et présente une amertume légèrement marquée. La robe est dorée, le nez est fruité et agréable.

A seasonal beer available only for part of the year. A highly aromatic India Pale Ale made with 4 types of fruity hops and cold-infused with Réunion Island's lychee. The taste is fruity but not overly sweet and features a slightly pronounced bitterness. It has a golden hue and a pleasant, fruity aroma.



RHUM VIEUX XO

OLD RUM XO

Ce rhum 6 ans d'âge issu de la distillerie de Savanna se prête particulièrement aux plaisirs de la dégustation. Rond en bouche, il révèle des arômes boisés secondés par des notes de pruneau.

This 6-year-old rum from the Savanna distillery is particularly suited for the pleasures of tasting. Smooth on the palate, it reveals woody aromas complemented by hints of prune.

CRÈME DE RHUM

RUM CREAM

«CRÈME DE RHUM» de la Distillerie Chatel est une nouvelle liqueur de rhum qui se distingue par une texture délicate et un arôme exquis. Cette création unique orchestre avec brio une symphonie de saveurs, résultant d'un assemblage méticuleusement dosé entre des notes gourmandes, une caresse lactée, une onctuosité crémeuse et l'élégance du rhum blanc.

The «CRÈME DE RHUM» from the Chatel Distillery is a new rum liqueur that stands out with its delicate texture and exquisite aroma. This unique creation brilliantly orchestrates a symphony of flavors, resulting from a meticulously measured blend of indulgent notes, a milky touch, creamy smoothness, and the elegance of white rum.



CRÈME DE RHUM CARAMEL AU SEL DE SAINT-LEU

SAINT-LEU SALTED CARAMEL RUM CREAM

Gourmande et raffinée, cette crème de rhum associe la douceur du caramel à une pointe subtile de sel de Saint-Leu. Une alliance harmonieuse entre la richesse du rhum et la délicatesse d'un plaisir sucré-salé à savourer bien frais.

Indulgent and refined, this rum cream combines the sweetness of caramel with a subtle hint of Saint-Leu salt. A harmonious blend of rich rum and the delicacy of a sweet and salty treat to be enjoyed well chilled.



RHUM ARRANGÉ Caramel Beurre Salé *SALTED BUTTER CARAMEL FLAVORED RUM*

Véritable clin d'oeil à l'origine bretonne de nombreuses familles réunionnaises, cet Arrangé tendance et gourmand saura vous étonner !

A true nod to the Breton origin of many Réunionese families, this trendy and indulgent infused rum will surely surprise you!



RHUM ARRANGÉ Ananas Vanille *PINEAPPLE-VANILLA FLAVORED RUM*

Née d'une rencontre entre l'intensité du fruit et la douceur de l'épice, cette création marie la fraîcheur acidulée de l'ananas à la vanille Bourbon de La Réunion. Un arrangé équilibré et ensoleillé, à la fois suave et délicatement parfumé.

Born from a combination of intense fruit and sweet spice, this creation blends the tangy freshness of pineapple with Bourbon vanilla from Réunion. A balanced and sunny flavored rum, both smooth and delicately fragrant.



RHUM ARRANGÉ Coco *COCONUT FLAVORED RUM*

L'arrangé Coco est né de la volonté de Grégory Grimoult, le pâtissier-chocolatier-confiseur de Calicoco et Alain Chatel, 2 créateurs passionnés par les saveurs réunionnaises, de joindre leurs savoir-faire au service d'un produit d'exception. Doux, gourmand et onctueux, cet arrangé à consommer frappé accompagnera parfaitement vos desserts.

The 'Arrangé Coco' was born from the desire of Grégory Grimoult, the pastry chef-chocolatier-confectioner of Calicoco, and Alain Chatel, 2 creators passionate about Réunion flavors, to combine their expertise in the service of an exceptional product. Smooth, rich, and creamy, this drink, best served chilled, will perfectly complement your desserts.



RHUM ARRANGÉ Gingembre-Passion *GINGER-PASSION FRUIT FLAVORED RUM*

Cet arrangé audacieux allie la chaleur du gingembre à la vivacité du fruit de la passion. Entre force et finesse, il offre une dégustation vibrante, relevée d'une touche exotique typiquement réunionnaise.

This bold blend combines the warmth of ginger with the liveliness of passion fruit. Both powerful and refined, it offers a vibrant taste experience, enhanced with a touch of exoticism typical of Reunion Island.

Emotion INTENSE

A taste of Reunion Island



3 Rue Serge Ycard,
Saint-Denis 97490, La Réunion

emotionintense.com

romain.vivona@emotionintense.com

+32 250 68 856



Porté par le Club Export Réunion et la CMAR, partenaire principal, ce projet est cofinancé par l'Union Européenne, l'Etat et la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec les Fonds FEDER.

Emotion
INTENSE

A taste of Reunion Island