



Explorez nos délices et laissez-vous tenter par la douceur de l'ananas Pain de sucre du Togo!



# Coffret Cadeau



Offrez un **coffret cadeau KIMI**, une idée parfaite pour toutes les occasions ! Que ce soit pour un cadeau d'entreprise, un anniversaire, les fêtes de fin d'année ou simplement pour faire plaisir à un proche, nos coffrets sont soigneusement élaborés pour ravir les papilles.

Chaque coffret contient une sélection de nos meilleurs produits, mettant en avant la qualité et l'authenticité de nos ananas et de ses dérivés.

Prenez contact avec nous pour personnaliser votre coffret cadeau KIMI.

Petit

**CHF 25.00**

ou

Grand

**CHF 50.00**



# Ananas séché



L'**ananas séché** est très savoureux et très pratique à transporter avec soi. Pour faire du sport, de la marche, lors d'une collation, dans un bircher, ou bien pour le goûter des enfants ou à déguster tel quel comme une petite douceur. Sachet refermable de 120gr à emporter avec soi ou partager en famille, amis et collègues !

Également disponible en sachet vrac d'1kg. Pour faire 1kg d'ananas séché, il faut ~20kg d'ananas frais. L'ananas est coupé en rondelles et nous enlevons le cœur. Le séchage, à une température comprise entre 65° et 72°C, prend entre 16 et 24 heures selon la saison et les conditions météorologiques. Ensuite les produits sont à nouveau soigneusement triés et conditionnés en sachets pour un maximum de saveur.

En plus des bienfaits du fruit frais, les fruits séchés contiennent jusqu'à 5 fois plus de minéraux (calcium, potassium, magnésium, fer). La concentration en fibres est aussi plus importante dans les fruits séchés que chez le fruit frais, ce qui aide à l'élimination du cholestérol.

120g  
ou  
1kg

CHF 9.00  
CHF 70.00



# Ananas frais



Avec l'**ananas KIMI**, variété Pain de Sucre, cueilli à la main à maturité, soit après 18 mois, vous trouverez un goût, un jus, une fibre et un cœur comestible d'une qualité exceptionnelle. Nos produits sont issus de l'agriculture responsable. Pour une alimentation saine et riche en fibre, pour la beauté de votre table, pour la haute restauration ou simplement par envie du meilleur, découvrez l'ananas KIMI.

La variété Pain de Sucre est de couleur verte avec une forme allongée qui ressemble à une bouteille. La chair blanche de cette variété se déguste dans sa totalité et il n'est donc pas nécessaire de retirer le cœur. Prêt à la dégustation ce fruit se mange cru, grillé, cuit dans de savoureux desserts ou il peut être transformé en boissons rafraîchissantes et en smoothies.

L'ananas est un fruit qui ne contient que très peu de calories. Source de manganèse et de vitamine C et antioxydant, l'ananas est surtout connu pour sa substance, la broméline. Cette substance a des vertus anti-inflammatoires et des vertus anti-cédémateuses.

environ  
1.3kg

**CHF 15.00**



# Confiture d'ananas



**Confiture d'ananas** à base de nos ananas frais Pain de sucre KIMI. D'une onctuosité et d'une texture rare, la confiture KIMI est parfaite pour accompagner vos tartines, vos pots de yaourt nature, vos desserts ou vos gâteaux. Votre petit déjeuner n'aura plus la même saveur !

Quoi que vous en fassiez, la confiture d'ananas KIMI saura vous surprendre: croissants ou beignets fourrés en passant à l'assaisonnement d'une sauce à salade ou pour colorer et amener de la douceur à votre assiette de viande, de poisson, ou de foie gras.

Pot en verre 240gr. Composition : 70% ananas pain de sucre, 30% sucre gélifiant, vanille de Madagascar. Rapportez vos pots vides, dans un souci écologique et économique, ils seront remis dans le circuit.

pot de  
240gr

CHF 9.00



# Infusion à l'ananas



L'infusion à l'ananas Pain de sucre KIMI, une boisson douce, fruitée et naturellement exotique, préparée à partir de l'ananas Pain de sucre du Togo.

Sans sucre ajouté, elle révèle toute la délicatesse de ce fruit d'exception dans une version légère, désaltérante et pleine de caractère. Son goût naturellement doux rappelle la fraîcheur de l'ananas mûr, avec une belle note tropicale qui se savoure à tout moment de la journée.

À déguster bien frais, directement sorti du réfrigérateur, ou à servir avec quelques glaçons pour une pause fruitée et rafraîchissante. Elle peut également être utilisée comme base originale pour des cocktails, mocktails ou boissons gourmandes maison.

L'infusion à l'ananas Pain de sucre KIMI est idéale pour celles et ceux qui recherchent une boisson savoureuse, légère et naturelle, sans excès de sucre, mais avec tout le plaisir du fruit. Bouteille PET de 50 cl.



bouteille  
50cl

CHF 5.00



# Poudre d'ananas



**Poudre d'ananas KIMI**, issue de nos ananas Pain de Sucre bio. Avis aux amateur.ices de cuisine: laissez parler votre imagination!

Sur une viande, un poisson, une salade. En pâtisserie, boulangerie et viennoiserie. Ou simplement pour assaisonner un yaourt, la poudre d'ananas KIMI saura vous ravir par sa saveur ainsi que sa finesse. Servie dans un pot en verre de 60gr.

La poudre d'ananas est réalisée à partir de morceaux d'ananas frais, d'abord lavés, épluchés et découpés en petits morceaux. Ces morceaux sont déshydratés par séchage à l'air ou au soleil, ce qui élimine l'humidité tout en préservant leurs nutriments. Une fois déshydratés, les morceaux sont broyés en une fine poudre, puis emballés dans des contenants hermétiques. Cette poudre est utilisée dans diverses recettes et smoothies, offrant ainsi une saveur tropicale et des bienfaits nutritionnels.

Rapportez vos pots vides, dans un souci écologique et économique, ils seront remis dans le circuit.

pot de  
60gr

CHF 6.00



# Eclats chocolat



**Eclats chocolat noir** de République Dominicaine (74% cacao) avec des morceaux d'ananas séchés KIMI, conçu par [Michaël Randin](#), premier artisan chocolatier en Suisse, certifié [Bourgeon Bio](#). Servi dans un emballage de 100gr.

Pour faire 1kg d'ananas séché, il faut ~20kg d'ananas frais. L'ananas est coupé en rondelles et nous enlevons le cœur. Le séchage, à une température comprise entre 65° et 72°C, prend entre 16 et 24 heures selon la saison et les conditions météorologiques. Ensuite les produits sont à nouveau soigneusement triés et conditionnés en sachets pour un maximum de saveur.

En plus des bienfaits du fruit frais, les fruits séchés contiennent jusqu'à 5 fois plus de minéraux (calcium, potassium, magnésium, fer). La concentration en fibres est aussi plus importante dans les fruits séchés que chez le fruit frais, ce qui aide à l'élimination du cholestérol.

pour  
100gr

**CHF 14.00**



# Piment Ananas



Le piment rouge à l'Ananas Pain de sucre du Togo! Découvrez une explosion de saveurs tropicales avec notre mélange artisanal de piments rouges intenses et d'ananas juteux.

Idéal pour réhausser vos grillades, plats exotiques ou simplement pour les amateurs de sensations fortes. Ajoutez une touche exotique à vos plats. Le feu du Togo à chaque bouchée. Servi dans un pot en verre de 130gr.

Prêts à apporter une touche exotique à vos recettes? Alors ajoutez-le à votre panier dès maintenant!

Rapportez vos pots vides, dans un souci écologique et économique, ils seront remis dans le circuit.

pot de  
130gr

CHF 10.00



# Moutarde ananas



Notre **Moutarde ananas** a été confectionnée en Suisse avec un savoir-faire artisanal unique. Servie dans un pot en verre de 140gr.

Ingrédients: Curcuma, graines de moutarde, miel, poudre ananas, sel, vin blanc, vinaigre de pomme

La poudre d'ananas est réalisée à partir de morceaux d'ananas frais, d'abord lavés, épluchés et découpés en petits morceaux. Ces morceaux sont déshydratés par séchage à l'air ou au soleil, ce qui élimine l'humidité tout en préservant leurs nutriments. Une fois déshydratés, les morceaux sont broyés en une fine poudre, puis emballés dans des contenants hermétiques. Cette poudre est utilisée dans diverses recettes et smoothies, offrant ainsi une saveur tropicale et des bienfaits nutritionnels.

pot de  
140gr

CHF 10.00



# Brisures ananas cacao



Une création originale qui associe l'ananas Pain de sucre séché, naturellement doux et sans sucre ajouté aux brisures de fèves de cacao torréfiées du Togo.

Ce mélange joue sur le contraste entre l'intensité brute du cacao et la douceur fruitée de l'ananas. Le résultat : un snack à la fois croquant, moelleux, gourmand et équilibré, idéal pour une pause saine, un moment d'énergie ou une touche originale dans un yaourt, un granola ou un dessert.

Un encas de caractère, pensé pour celles et ceux qui aiment les saveurs vraies, les textures contrastées et les produits qui sortent de l'ordinaire.



65gr

CHF 5.50



# Fèves de cacao torréfiées



Des fèves de cacao torréfiées du Togo, sélectionnées pour leur intensité aromatique et leur caractère brut.

Croquantes, puissantes et naturellement parfumées, elles révèlent toute la richesse du cacao dans sa forme la plus authentique. Leur goût intense, légèrement amer et profond, séduira les amateurs de cacao pur et de saveurs franches.

À déguster telles quelles, en petite quantité, ou à utiliser en topping dans un yaourt, un porridge, un granola, une glace ou une préparation pâtissière.

Un produit simple, noble et puissant, pour redécouvrir le cacao autrement.

50gr

CHF 4.00



# Fèves de cacao caramélisées



Des éclats de fèves de cacao torréfiées du Togo, délicatement caramélisés pour offrir une expérience à la fois croquante, intense et gourmande.

Le caractère profond du cacao rencontre la rondeur du caramel pour créer un équilibre savoureux entre amertume, douceur et texture croustillante. Une petite touche sucrée qui transforme le cacao en véritable plaisir à grignoter.

Parfaites à savourer seules, à parsemer sur un yaourt, une glace, une salade de fruits, un granola ou à intégrer dans un dessert pour apporter du croquant et du caractère.

Un petit plaisir croquant et raffiné, pour ajouter une touche de cacao gourmand à vos pauses et desserts.



50gr

CHF 4.00



# Action au Togo



## DONNER AUX ENFANTS LES MOYENS D'APPRENDRE ET DE RÊVER

Au Togo, de nombreux enfants vont à l'école avec très peu de matériel. Certains n'ont ni cahier, ni stylo. Pourtant, leur envie d'apprendre est immense. Chez Kimi, nous croyons que chaque enfant mérite une chance égale d'apprendre dans de bonnes conditions. C'est pourquoi nous nous engageons depuis 2010 à collecter et distribuer du matériel scolaire et des produits d'hygiène à des élèves dans des écoles primaires au Sud du Togo, à Vogan et à Tchekpo.

Soutenez notre action :

- par un virement IBAN (Horizons Komlan, CH3609000000172013866) ou,
- par un don matériel en nous contactant par téléphone (+41 76 493 14 27) ou par e-mail ([info@kimiananas.ch](mailto:info@kimiananas.ch))

Nous utilisons une partie de nos bénéfices pour donner aux enfants de meilleures conditions d'apprentissage et contribuer à un avenir meilleur.



# Contact



## Où nous trouver?

- **Marché de Lausanne** : Stand Kimi, Place Saint-François, les samedis matin de 9h à 13h
- **En ligne** : Formulaire de [contact](#) | Email : [info@kimiananas.ch](mailto:info@kimiananas.ch) | Mobile : +41 76 493 14 27
- **Instagram** : [@kimiananas](#) | **Facebook** : Horizons Komlan