



COMMUNIQUE DE PRESSE  
POUR DIFFUSION IMMEDIATE

## **Vinaigre de canne au fangourin, une nouveauté 100 % made in Maurice !**

Medine Distillery Ltd., Bambous, le 7 juin 2018. **Après plus de deux années d'élaboration, un produit inédit perpétuant la tradition d'une fabrication à l'ancienne vient de voir le jour. Medine Distillery a en effet créé un nouveau vinaigre à base de pur jus de canne à sucre de première pression, aussi connu comme le fangourin, en utilisant la méthode d'Orléans, qui est une technique de fabrication lente et naturelle sans addition de ferments. Le lancement de ce nouveau produit unique à Maurice a eu lieu, le jeudi 7 juin au Restaurant le Dix-Neuf à Tamarina Golf Club, en présence de chefs locaux et internationaux ainsi que de passionnés de cuisine.**

D'un subtil équilibre entre douceur et acidité, le vinaigre de canne de Medine Distillery est une nouveauté culinaire dans l'air du temps. Utilisant des produits locaux ainsi qu'un savoir-faire qui adapte une méthode de fabrication à l'ancienne et naturelle, ce nouveau vinaigre 100% local se singularise de par l'utilisation de la canne à sucre et notamment du fangourin. En effet, cet ingrédient le démarque localement mais également mondialement, puis ce que le jus de canne jusqu'à présent a été très rarement utilisé dans la fabrication de vinaigre. La délicate fermentation en fût de chêne, confère au produit des notes douces et boisées.

*« Les équipes de Medine Distillery sont particulièrement fières de ce vinaigre de canne au fangourin. C'est un vrai petit bijou gustatif que nous avons soigneusement élaboré selon une technique traditionnelle, complètement nouvelle à Maurice. Ce vinaigre de canne qui sera bientôt certifié « Made in Moris », ravira un public en quête de nouvelles saveurs »,* souligne Jean-François Kœnig, General Manager de Medine Distillery Ltd.

Disponible dans des logements de 250 ml, le vinaigre de canne au fangourin sera disponible à partir du mois de juillet dans les épiceries fines de l'île, les boutiques hors-taxes et la boutique souvenir de Casela World of Adventures. 5 000 bouteilles seront dans un premier temps commercialisées. Medine Distillery prévoit toutefois d'étendre sa production rapidement, ce nouveau vinaigre local ayant le potentiel de devenir un cadeau souvenir prisé des touristes.

- Fin -

## **A propos de Medine Distillery**

Construite en 1926, Medine Distillery Co. Ltd se positionne comme un des leaders du marché dans la production d'alcool en vrac et notamment de rhum mais aussi dans la production de vinaigre dont le fameux Vinaigre de Medine. Medine Distillery diversifie son offre et ajoute à sa collection en 2018, un tout nouveau vinaigre gastronomique à base de fangourin.

Medine Distillery produit à ce jour 6 millions de litres d'alcool brut par an et possède également un stock important de vieux rhums premiums de 4 à 15 ans d'âge. La moitié de cette production annuelle d'alcool est destinée à l'export tandis que l'autre est destinée au marché local. Medine Distillery produit avec sa compagnie sœur, Indian Ocean Rum, la matière première pour l'élaboration de ses deux marques phares que sont Penny Blue (vieux rhum) et Pink Pigeon (rhum à la vanille), créées en 2014 et 2010 respectivement.

## **Contact presse :**

Kersley J. Khadoo  
Communications Coordinator  
Medine Ltd.  
M: 5476 4452  
E: [kersleyk@medine.com](mailto:kersleyk@medine.com)

Amreen Hinghoo  
PR Assistant  
Blast Burson-Marsteller  
T: 213 1888  
M: 5942 6488  
E: [amreen@blast.mu](mailto:amreen@blast.mu)