



EXO Sauces: A new formulation with improved nutritional and sensory properties

Bourbeau Nadine, Bourbeau Angelique,
Ramsaha Srishti



Amélioration des produits alimentaires

Les sauces EXO donnent du sens au goût et apportent une bonne nutrition .

Elles sont riches en:

- Fibres
- Calcium
- Fer
- magnésium,
- Potassium
- Zinc
- Vitamine C, thiamine (vitamine B1), riboflavine (vitamine B2), pyridoxine (vitamine B6)

EXO brings sense to taste



LES SEPT PRODUITS

- **Kiwi wasabi** (piment, kiwi, wasabi, chlorophylle)
- **Cocopina** (piment, coco, ananas)
- **Péri-péri** (piment, citron, raisin)
- **3 gammes EXOTICA:** {citron et ananas, citron and tamarin **Mojito** (citron et menthe)}
- **Yelagiri** (piment, tamarin, mélasse)
- **Merguez** (piment, paprika, citron)

4-5 Roches-Brunes, Mauritius

+ 230 57104131

exofoodstuffltd@gmail.com



EXO[®]
Créateur de saveurs

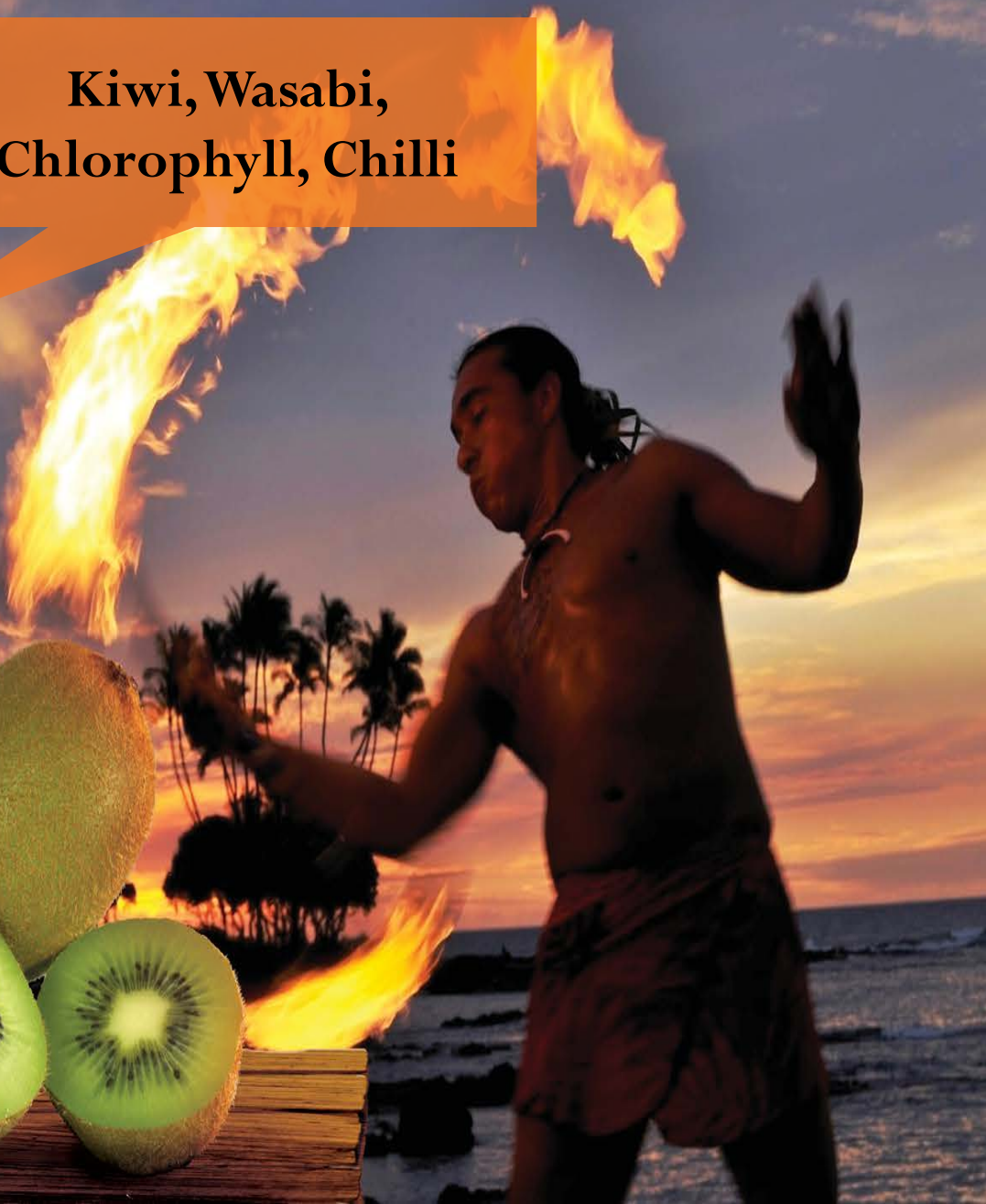
Kiwi Wasabi sauce

Kiwi and Wasabi sauce was inspired by the traditional Maori cuisine and also a Japanese touch which allows a perfect mix.

This sauce is so delicious; spicy and sweet, made from kiwi and wasabi which give it an outstanding flavor, ideal for marinade and seasoning.



**Kiwi, Wasabi,
Chlorophyll, Chilli**



EXO[®]

Créateur de saveurs

Cocopina sauce

Cocopina sauce is a condiment prepared with fresh chili peppers, coconut and pineapple as primary ingredients.

Cocopina sauce may be hot, sweet or a combination thereof, and may differ from hot sauce in which that many sweet or mild variety of tastes exist, which adds sweetness to their flavor characteristics. The sauce may have a thicker texture and viscosity when compared to that of hot sauces.

Cocopina sauce can be used as a dipping sauce, cooking glaze and marinade and is also sometimes used in the preparation of any recipe.



Coconut,
Pineapple, Chilli



Les plats accompagnés

Exotica – Tamarin
,yelagiri

Kiwi wasabi



Cocopina



Mtsolola

Ragoût de poisson aux
bananes plantains



Madaba

Feuilles de manioc à la noix de coco

Riz frit

Bonbon piment
Masikitas



Biryani

Propriétés anti-oxydantes

- Les ingrédients incorporés sont riches en antioxydants
Aucun traitement thermique n'est impliqué.
- Lorsqu'ils sont utilisés pour faire mariner la viande, les composés bioactifs aideront à prévenir le brunissement de la viande. Par conséquent, les propriétés organoleptiques de la viande sont préservées.



TESTS DE PRODUITS

- **Conservation du produit (1 an) Réfrigérer après ouverture.** Tests done at Mauritius Bureau Standard

- **Test pH: 3.5 – 3.7**

Limite légale pour le pH: 4.6

- **Évaluation nutritionnelle**

Mauritius Bureau Standard Laboratory

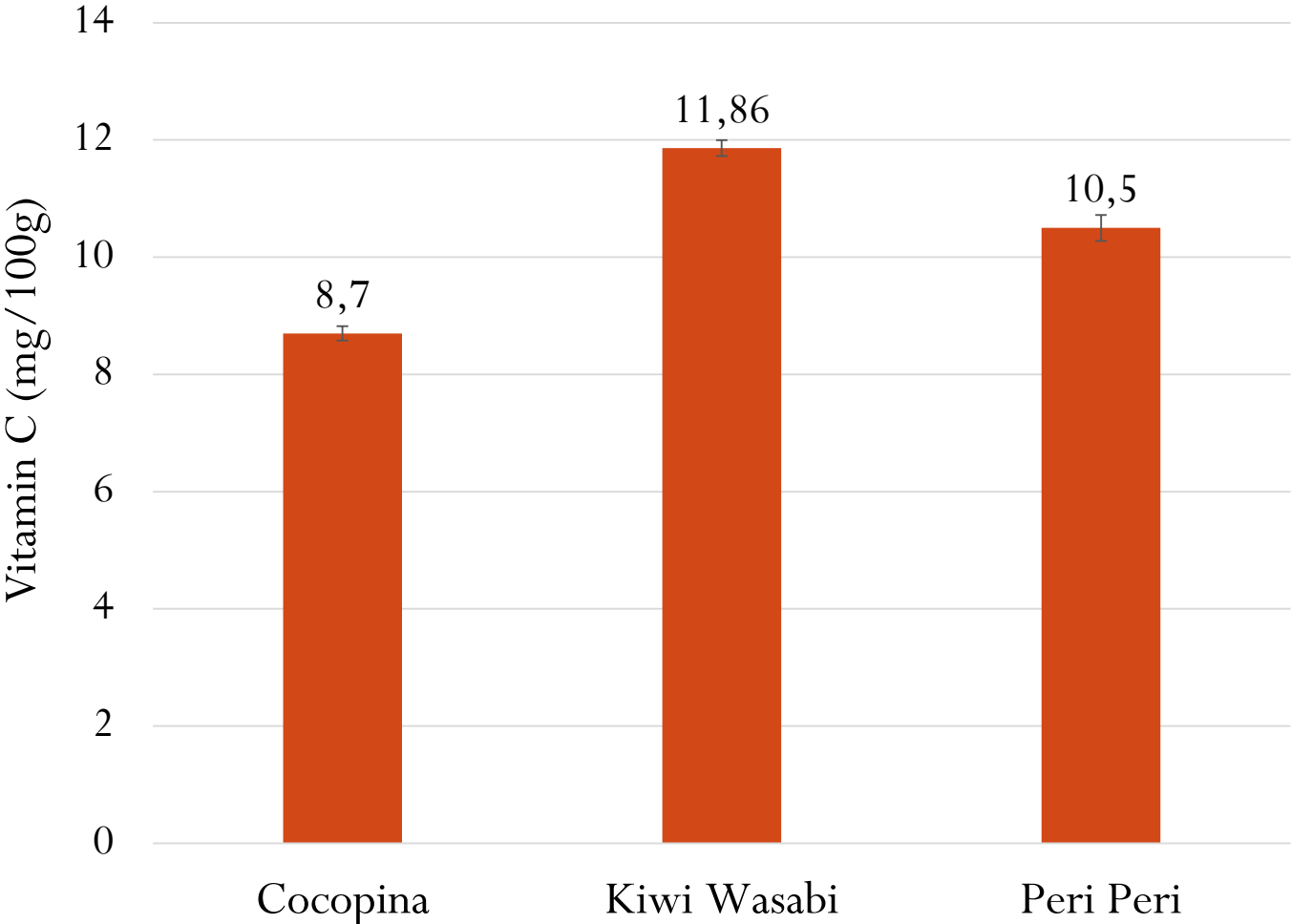
Valeurs nutritionnelles - Laboratoire agroalimentaire (Cocopina et Péri-Péri)

Testing Parameters	Test methods	RESULTS	
		FO/00568	FO/00569
Moisture content, % (m/m)	OVEN dry at 105°C – Method	87.29	85.32
Protein content, %(m/m)	ISO 1871.2009- Kjeldahl Method	0.78	0.51
Fat content, %(m/m)	Soxhlet Extraction- AOAC Method	7.41	2.11
Carbohydrate content, %(m/m)	By difference	9.63	11.21
Salt content, %(m/m)	Mohr Method	0.57	0.55
Energy value KJ/100G sample,	% Protein x 17 + % Fat x 37 + %CHO x 16	440	265
Energy value kcal:100g sample	%Protein x 4 + %Fat x9+ % CHO x 4	110	65

Valeur nutritionnelle supérieure à la sauce commune

Tests done at Mauritius Bureau Standard

Vitamine C



ANALYSE SENSORIELLE

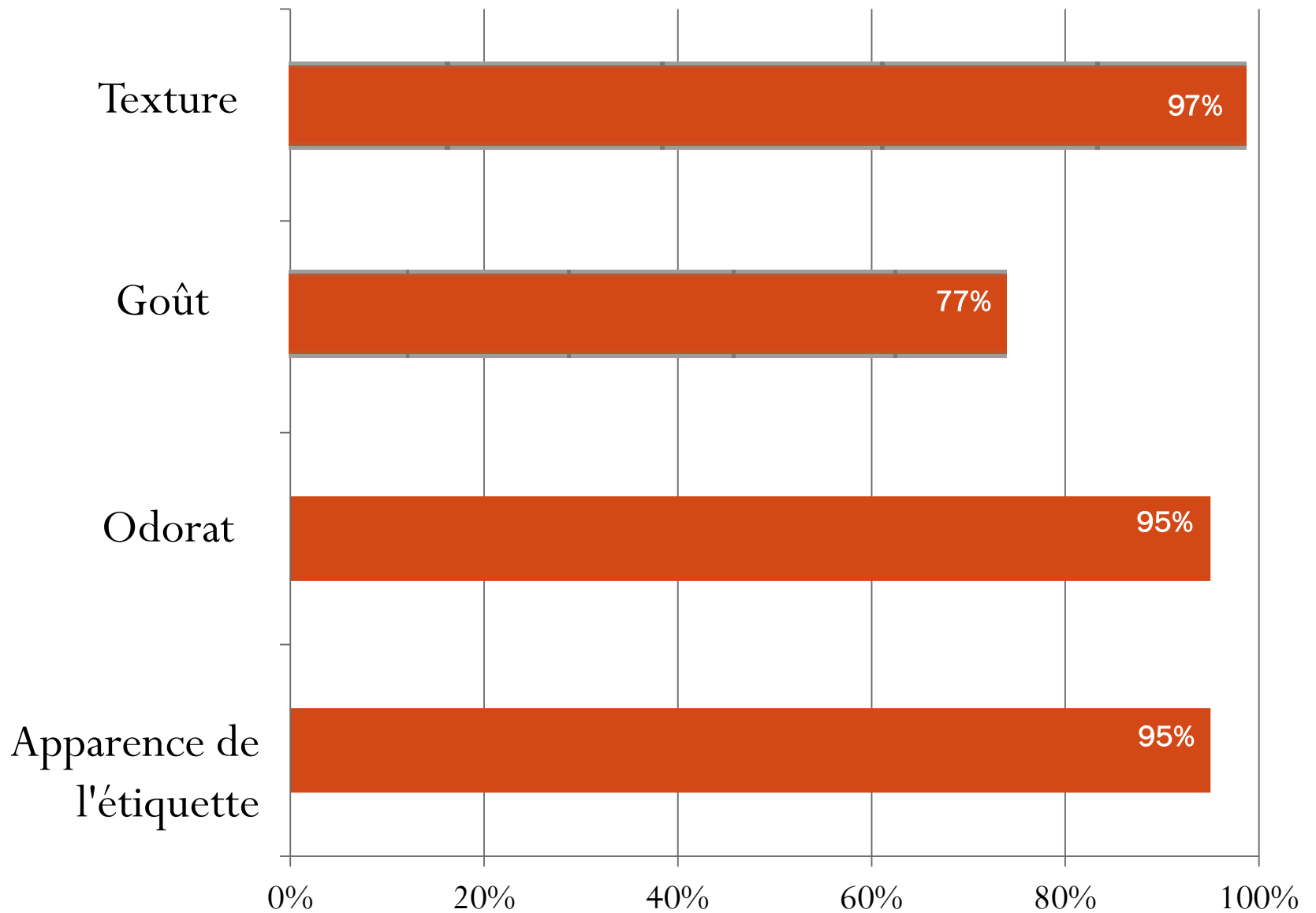
Panel de consommateurs

Expositions

Association de femmes entrepreneurs



ANALYSE SENSORIELLE





La distribution – (12) supermarchés , hypermarchés



8

Hypermarchés/
supermarchés
INTERMART



London Ways , Mahebourg

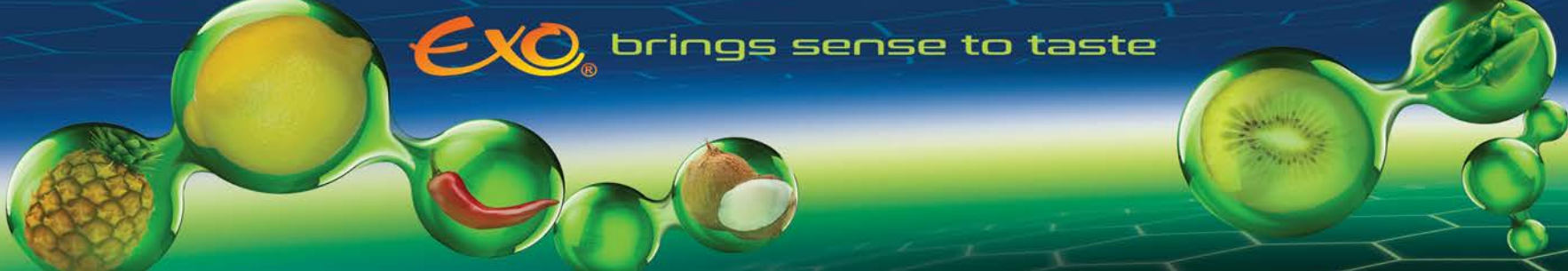


3 King Savers,
Mahébourg, Mont
Choisit, Goodlands

EXO® brings sense to taste



EXO® brings sense to taste



Promouvoir les produits

Dégustation et échantillons gratuits




EXO® brings sense to taste

Promouvoir les produits



Forte présence sur les réseaux sociaux



EXO
@exofoodstuffld

79% response rate, 1 day response time
Respond faster to turn on the badge

Send Message
0 clicks over the past 7 days

HOME ABOUT REVIEWS PHOTOS VIDEOS

5★ Amazing sauces! Its so yummy and it goes well with whatever you are eating!
5 months ago

5★ J'ADORE vos sauces. Grace à vous j'aime le piment. :)
5 months ago

See all

Photos by EXO

See All

Videos

EXO shared an event.
20 May at 6:24pm

EXO
Créateur de saveurs
Cocopina sauce

EXO
Cocopina Sauce
Spicy Hot

EXO
happy eas

FRI, 25 MAY
Expo-vente (National Women Council- Entrepreneur)

Huguette and 6 friends were intere...

Ludovic Sebastien and 2 others

Like Comment Share

72 people saw this post

Boost Unavailable

Forte présence sur les réseaux sociaux



EXO

@exofoodstuffitd

Accueil

À propos

Avis

Photos

Vidéos

▼ Voir plus

Promouvoir

Gérer les promotions

J'aime déjà ▾ Déjà abonné(e) ▾ Partager ...



EXO

Publié par Angél'ik Hgl [?] · 30 octobre, 18:21 · 🌐

You will find us this Saturday 3rd November in your INTERMART hypermarket at BAGATELLE MALL for a free tasting of our vegetarian chilli sauces. Our sauces made with various fresh fruits according to your taste will be waiting for you.



Envoyer un message ✎

👤 Pascal Eugene et 59 autres amis aiment ça



Inviter des amis

👍 1 101 personnes aiment ça

📡 1 107 personnes suivent ce lieu

À Propos

Voir tout



📩 Envoyer un message

📁 Produit/service

🕒 Heures :
Toujours ouvert

✎ Suggérer des modifications

Français (France) · English (US) · हिन्दी · தமிழ் · Español



Journal local – DEFI MEDIA

Nadine Bourbeau

À la sauce Exo

Des sauces exotiques, savoureuses et surtout uniques en leur genre. C'est ce que propose Nadine Bourbeau en lançant les premières sauces fruitées et pimentées 100% locales sous la marque Exo, Coup de projecteur sur ces sauces.

Un savant mariage de saveurs lors du cuisiner qui s'adaptent aux plats mexicains, voilà ce que vous présente Nadine Bourbeau. Après des années d'études en cuisine, Nadine Bourbeau, toujours fidèle de lancer un produit particulier. Pendant trois ans, la jeune femme, passionnée de cuisine, s'est attelée à réaliser son rêve. C'est ainsi qu'elle a fait des recherches et réalisé des analyses du marché afin de mettre sur pied Exo.

« Les Mexicains sont friands de plats épicés. Alors, notre idée consistait à les proposer des sauces, autres que le classique piment et tout pour accompagner leurs plats. Exo, c'est avant tout des sauces qui n'existent nulle part ailleurs, mais avec des goûts classiques reconnus », raconte Nadine. Parmi les créations originales, on retrouve neuf variétés de sauces : le Peri-Peri, le Yologiri à base de tamarind et de diabasse qui accompagne parfaitement un braise, la sauce Exo-Sourabi, plutôt pimentée et qui regorge de vitamine C, ainsi que le Cocoyra, à base de coco et d'aragapes, qui s'associe à la perfection à un curry. Exo a également pensé aux végétariens. En effet, Nadine a créé une sauce mangue avec des épices qui ressembleront aux sauces de la mangue. Il y a aussi la sauce Tiger Heat à base d'épices chinoises et de glucose de sésame blanc et noir. Cette sauce est idéale pour accompagner les plats asiatiques. Résultat, Exo propose une gamme de sauces à base de fruits confits, avec du tamarind, de l'agave ou encore de la menthe. Vous l'aurez compris, le défi était de trouver de la diversité



Nadine Bourbeau est la tête pensante qui a imaginé des sauces fruitées et pimentées



Diversité de sauces ont été créées par Nadine



pour la création et une compétition pour le NEPAF SANDO Fernández - Southern Africa Network la

EXO brings sense to taste



WHO ARE WE



Nadine Bourbeau

- Propriétaire/Directrice
- National Women entrepreneur council member
- Higher Hospitality Management in Culinary Arts
- Chef de partie au Château de Vault de Lugny , Bourgogne, France
- Ex-formatrice de l'alimentation et de la nutrition, MITD 'Mauritius Institute of Training and Development'



Angelique Bourbeau

- En charge de l'administration, du marketing et de la comptabilité
- BEP secrétariat , comptabilité 2007

4-5 Roches-Brunes, Mauritius



+230 57104131



exofoodstuffltd@gmail.com



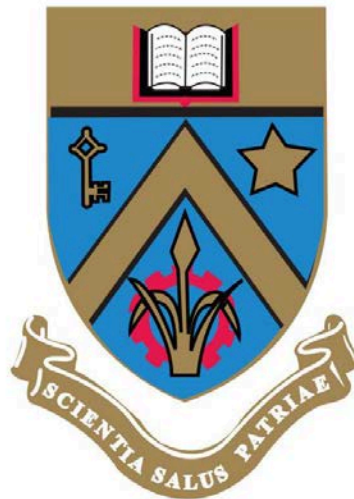
FINALISTE

SANBio Empowering Female-owned Bio-Businesses
FemBioBiz Acceleration Programme - Saison 2



Perspectives

- Le Panel professionnel – Faculty of Agriculture, University of Mauritius.
- Changement pour la matière des bouteilles



UNIVERSITY OF
MAURITIUS



4-5 Roches-Brunes, Mauritius

+230 57104131

exofoodstuffltd@gmail.com



REMERCIEMENTS

- Mrs. Aumjaud B. Esha, Faculty of Agriculture, University of Mauritius.
- SANBio Platform
- Mauritius Standards Bureau, Moka, Mauritius
- ANDI Centre for Biomedical and Biomaterials Research, University of Mauritius
- L'équipe Qualireg
- Ma famille



EXO brings sense to taste



4-5 Roches-Brunes, Mauritius



+ 230 5710 41 31



exofoodstuffltd@gmail.com



MARAHABA MENDJI
MISAOTRA
MERCİ BEAUCOUP



EXO



#exo_sauce