



AGASTA. The Original

AGASTA : UNE SECONDE CAMPAGNE SUR KISSKISSBANKBANK



Nous avons créé la maison Saka Spirits en Janvier 2018. Au préalable, nous avons lancé un financement participatif sur ce site de crowdfunding, avec succès. 61 contributeurs pour une collecte supérieure à 5000€. Une belle opération pour constituer le socle de notre communauté, et pour nous aider à financer notre première production. Nous avons donc décidé naturellement de monter une nouvelle opération de financement à partir du 26 janvier prochain et pour une durée de 30 jours, pour un objectif de 5000€, en étroite relation avec notre partenaire kisskissbankbank.

A partir du 26 Janvier : <https://www.kisskissbankbank.com/fr/maker/project/agastaetmafana>

AGASTA : LE NOUVEAU SPIRITUEUX DE LA MAISON SAKA SPIRITS

L'AGASTA est un rhum ambré de République Dominicaine infusé avec des fleurs d'agastaches anisées bio que nous cultivons en Loire-Atlantique. Originaires de la province de l'ALBERTA au Canada, cette plante est broutée par les bisons sur les plaines d'altitude des montagnes rocheuses. Elle a été introduite au 19ème siècle en Europe comme plante mellifère. Elle pousse facilement en France, et dégage un profil aromatique franc et subtil autour de l'anis et du réglisse. Elle est utilisée en France par de grands chefs dans des plats et salades, et est très prisée par les abeilles et autres bourdons pour son nectar. Nos fleurs sont cultivées en bio, à la "Ferme à Cultures", sans aucun intrants, aucune

mécanisation, en permaculture et en agroforesterie, dans la ville de Saint Hilaire de Chaléons (44) par Fabien et Renaud. Ces nouveaux agriculteurs ont entrepris une démarche vertueuse et sont aussi nos fournisseurs des fleurs de brèdes Mafana utilisées dans notre premier spiritueux, le MAFANA.

Sur 300 bouteilles produites, nous mettons à disposition des futurs contributeurs sur kisskissbankbank 100 bouteilles, précommande en exclusivité au prix de 39,00€ TTC + prix de l'envoi par Chronopost (10,00€ TTC)

L'HISTOIRE DE LA MAISON SAKA SPIRITS :

Saka Spirits est une jeune maison de spiritueux basée en Loire-Atlantique et qui a pour vocation de faire infuser des fleurs et des plantes dans des spiritueux. L'entreprise a au départ créé le Mafana, un rhum ambré infusé avec des fleurs de brèdes Mafane, découvertes à Madagascar, et que nous cultivons en bio en Loire-Atlantique. De 1000 à 5000 bouteilles la deuxième année. Un gros succès en 2020 malgré les conditions sanitaires. Un spiritueux adopté par la communauté barman, par de nombreux particuliers, par nos partenaires distributeurs/grossistes et par nos près de 100 points de vente en France (caves et épicerie fines)



LE RETOUR DU MAFANA, 2X+ DE BRÈDES , 2X+ DE PÉTILLEMENT !

Nous avons lancé début 2020 une variante de notre produit star, le "Mafana, The Original". Nous avons doublé la quantité de fleurs de brèdes Mafana, pour nos clients fan de la sensation de pétilllement en bouche procurée par notre spiritueux. En plus d'amener d'avantage de puissance, le Mafana 2X+ de brèdes trouve aussi facilement sa place auprès des bartenders, car il permet, en long drink Tonic ou dans des cocktails classiques, de conserver le peps original du Mafana dans une dilution.

Sur 570 bouteilles produites, nous mettons à disposition des futurs contributeurs sur kisskissbankbank 100 bouteilles, précommande en exclusivité au prix de 39,00€ TTC + prix de l'envoi par Chronopost (10,00€ TTC)

LES BRÈDES MAFANE, UNE PLANTE BIO EXTRAORDINAIRE

C'est Julien chez nous, qui a découvert les brèdes mafana il y a plus de 10 ans. Chef cuisinier pendant 2 ans au restaurant au Ti Panier à Saint Gilles, il s'est offert un break de 2 mois à Madagascar. Il y a fondé une association pour soutenir le village de Soanierana Ivongo. Il a ainsi pu goûter le plat national de l'île, le Romazava, à base de brèdes Mafana. Les malgaches cuisinent une sorte de pot au feu et y font fondre les feuilles de brèdes mafana en fin de cuisson, avec quelques fleurs. Cette plante est originaire du Brésil et du Pérou, où elle est aussi appelée jambu ou cresson de para. C'est en effet un épinard, un cresson qui pousse très bien en France. Nous les cultivons en bio, sans intrants et sans mécanisation, dans la ville de Saint Hilaire de Chaléons, entre Nantes et Pornic, en Loire-Atlantique. Nous ramassons les fleurs fraîches chaque jour à la main, d'Août à Octobre. Cette plante est aussi utilisée en cosmétologie en Afrique, en Europe et à Madagascar.

Les brèdes mafane sur wikipédia

https://fr.wikipedia.org/wiki/Br%C3%A8de_mafane

Le Romazava

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/168600-romazava>

L'association

<https://www.facebook.com/asso.souriresdesoanieranaivongo>

En PJ, le pack de communication Mafana, The Original

UNE DOUZAINES DE CONTREPARTIES SUR KISSKISSBANKBANK

Nous dévoilerons, notamment lors de nombreuses masterclass le 26 janvier prochain sur des groupes facebook de passionnés de spiritueux, de rhum de dégustation et de rhums arrangés, l'ensemble des contreparties. Une douzaine de contreparties possibles au total pour satisfaire la plupart de nos futurs contributeurs. De la fiole de 5 cl. à la bouteille d'Agasta ou de Mafana, 2X+ de brèdes avec son coffret personnalisable, du carton de 6 bouteilles (sans frais de livraison) à une journée exclusive en juin prochain à la Ferme à Cultures où poussent nos fleurs, chacun pourra, en fonction de ses moyens, trouver la contrepartie idéale..

Votre contact : Anthony GONGORA

Co-fondateur

06.34.49.26.80.

anthony@sakaspirlits.com