



Arachides – Cajous - Pop Corn - Nougats



NOTRE HISTOIRE

SENAR est une entreprise familiale sénégalaise située à Dakar, spécialisée dans la transformation d'arachides, noix de cajous et maïs.

Lors de sa création en 1982 par madame Lydie SAGBO, SENAR (SENégal ARachide) commercialisait principalement des arachides.

A partir de 1987 l'entreprise a étendu son offre en proposant des cajous et des pop corn sous la dénomination Les délices Lysa (en référence à LYdie SAgbo)

Aujourd'hui l'ensemble des produits sont commercialisés sous la marque
« SENAR – Les délices Lysa »

L'entreprise compte désormais une dizaine d'employés, qui officient dans l'unité de production située dans le quartier Sacré Cœur III.



NOS VALEURS

Valorisation des produits sénégalais

Chez SENAR nous avons à cœur de transformer des matières premières de grande qualité et c'est tout naturellement que nous nous approvisionnons auprès de fournisseurs sénégalais pour obtenir des arachides et des cajous de premier choix.

Nos noix de cajous sont transformés en amandes blanches par des GIE du sud du Sénégal (Casamance), avec qui nous avons nouer des partenariats.

Savoir-faire artisanal et innovation

Depuis près de 40 ans, nous développons un savoir-faire reconnu dans la sélection des matières premières et dans nos procédés artisanaux de fabrication. Nos produits sont façonnés à la main par des opérateurs expérimentés dans le souci de la qualité et du détail. En quête de l'excellence nous améliorons continuellement nos procédés par des innovations.

L'exigence du goût

Nous nous efforçons, chaque jour, d'apporter plaisir et satisfaction à nos clients en leur fournissant les produits de haute qualité gustative qu'ils exigent.



L'ESPRIT D'INNOVATION

Chez SENAR nous proposons des produits très innovants tels que :

- ✓ Les pralines de cajous au sésame : une version sucrée des noix de cajous avec une pointe de sel, qui accompagne délicieusement une glace, un yaourt ou un café.
- ✓ Les pralines d'arachides au gingembre : un alliage fin et gourmet du piquant du gingembre et de la douceur du sucre, le tout avec une arachide croquante. Ce délice de Lysa accompagnera sans fin vos thés et cafés.
- ✓ Le nougat de cajou à l'anis : une nougatine très gourmet avec un délicat parfum d'anis en fin de bouche.
- ✓ Les beurres de cajous naturels ou grillés : un pur délice de noix de cajous pour vos tartines, gâteaux, pestos, etc..;
- ✓ Les dattes fourrées à la pâte de cajous et à la pâte d'arachide



NOTRE ÉQUIPE



+ de 75 % de femmes, avec des postes stratégiques exclusivement féminins



OÙ TROUVER NOS PRODUITS?

Grandes surfaces alimentaires

Nos produits sont commercialisés chez les plus grandes enseignes de la distribution alimentaire à Dakar, à Saly et à Mbour.



Vente directe

Nos produits sont également disponibles en vente directe aux particuliers à l'unité de production de Sacré Cœur III, et au Dakar Farmers Market des Almadies (marché Sénégalais Américain autour de l'artisanat Sénégalais qui a lieu tous les premiers samedis du mois)



NOTRE SAVOIR FAIRE

Notre savoir-faire

Tous nos produits sont élaborés artisanalement au Sénégal avec le plus grand soin dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

La qualité de nos produits est garantie par la maîtrise de notre savoir-faire et la qualité des matières premières utilisées.

Les + de tous nos produits





NOS PRODUITS : LES ARACHIDES SALÉES

Notre savoir-faire

Nos arachides sont transformées selon un **procédé unique** qui permet de **préserver la qualité et l'intégrité du produit brut**. La cuisson est réalisée dans un **four à bois par rayonnement**, sans contact direct avec un combustible pour éviter toute contamination. Elles sont **triées plusieurs fois** afin d'obtenir un produit final de grande qualité **sans résidus et très peu de brisures**.

Les + de nos arachides salées

- ✓ Saveur exceptionnelle
- ✓ Craquant durable
- ✓ Délicatement salées à cœur
- ✓ Sans matière grasse ajoutée
- ✓ Cuisson au feu de bois
- ✓ Sans sable ni résidus
- ✓ Très bel aspect visuel
- ✓ Faible taux de brisure



NOS PRODUITS : LES ARACHIDES SUCRÉES

Notre savoir-faire

Les arachides sont achetées sur les marchés de Dakar ou directement auprès des producteurs locaux. Un contrôle rigoureux est effectué tout au long du processus de fabrication avec notamment deux tris manuels. Nos pralines sont confectionnées selon une recette traditionnelle de manière artisanale et en petites quantités, ce qui permet de préserver l'intégrité des arachides et d'obtenir un pralinage uniforme et avec un dosage équilibré en sucre.

Les + de nos arachides sucrées

- ✓ Saveur gourmande et équilibrée
- ✓ Pralinage régulier
- ✓ Très bel aspect visuel
- ✓ Pralinage croquant
- ✓ Faible taux de brisure
- ✓ Pas d'agglomérat de sucre non fondu ou d'arachide non enrobée



NOS PRODUITS : LES NOIX DE CAJOU NATURES

Notre savoir-faire

Ces noix de cajou ne subissent pas de transformation après le dé-pelliculage. La force de notre produit s'appuie sur la sélection des meilleures noix de cajou auprès des producteurs de Casamance, de Guinée Bissau ou sur les marchés de Dakar et le contrôle méticuleux de chaque noix.

Les + de nos noix de cajou natures

- ✓ Saveur exceptionnelle
- ✓ Intégrité des noix
- ✓ Naturellement sucrées
- ✓ Bel aspect visuel
- ✓ Très faible taux de brisure



NOS PRODUITS : LES NOIX DE CAJOU GRILLÉES

Notre savoir-faire

Nous utilisons les mêmes noix de cajou que celles que nous commercialisons sous leur forme nature. Elles sont grillées par le rayonnement de la chaleur d'un four à bois, sans contact direct avec un combustible.

Les + de nos noix de cajou grillées

- ✓ Saveur exceptionnelle
- ✓ Croquantes et fondantes à cœur
- ✓ Très faible taux de brisure
- ✓ Bel aspect visuel
- ✓ Délicatement salées ou non
- ✓ Pas de résidus



NOS PRODUITS : LES POP CORN

Notre savoir-faire

Salés, sucrés ou au lait, nos pop corn sont cuits à l'huile ce qui leur confère à la fois un moelleux et un croustillant durable.

Les + de nos pop corn

✓ Croustillant durable

✓ Moelleux à cœur



NOS PRODUITS : LES NOUGATS ET PRALINES

Notre savoir-faire

Nougats d'arachides, de cajous, et pralines de cajous au sésame apportent de la valeur ajoutée aux différentes matières premières avec des recettes spéciales et savoureuses, avec des épices et un goût innovant.

Les + de nos nougats et pralines

- ✓ Croustillants
- ✓ Craquant durable
- ✓ Fins et gourmets



NOS PRODUITS : LES BEURRES DE CAJOUS ET D'ARACHIDES

Notre savoir-faire

Du 100% noix de cajou avec des beurres de cajous nature, grillées salées, ou aromatisées à la vanille et au miel, pour accompagner vos tartines au petit déjeuner, vos desserts, et vos sauces (pestos).

Des arachides triées, grillées à point dans un four à bois et délicatement moulues pour obtenir un beurre d'arachides extra, onctueux et savoureux.

Les + de nos beurres

✓ 100% pur noix et arachides

✓ Fins et gourmets

L'EXIGENCE DU GOÛT
DEPUIS 1982



**CROQUEZ UNE FOIS
CRAQUEZ TOUJOURS!**

Produit au

Sénégal

