

# SORIPA

## GASTRONOMIE

*Epices, Arômes, Condiments,  
Spécialités & Aides Culinaires*

*Depuis 1949*



Votre contact commercial est :

.....  
.....

# Bienvenue chez nous !



Laboratoires & Bureaux : Route de Presles en Brie - 77220 GRETZ ARMAINVILLIERS - FRANCE

Tel : +33 (0)164 07 26 77 - Fax : +33 (0)164 07 10 45

Mail : [info@soripa.fr](mailto:info@soripa.fr) - Site vitrine Web : [www.soripa.fr](http://www.soripa.fr)

[www.facebook.com/ptichef](http://www.facebook.com/ptichef) - [www.linkedin.com/company/soripa-gastronomie-sas](http://www.linkedin.com/company/soripa-gastronomie-sas)



# Découvrez notre univers de saveurs et de senteurs.

## Notre activité :

Proposer des ingrédients exclusifs pour laisser libre cours à l'imagination du Chef de cuisine et du Gourmet initié. Nos clients directs sont les Restaurants et Traiteurs, les Epicerie Fines et les Grossistes à travers toute l'Europe.

La Gastronomie ayant de multiples facettes : nous proposons plus de 1350 références de produits dédiés à votre type de gastronomie.

Epices, arômes, condiments et additifs sont les 4 piliers de notre savoir faire. Vous trouverez dans nos produits : épices, poivres, baies, aromates, fleurs, assaisonnements, mélanges aromatiques, condiments aromatisés tels que huiles, vinaigres, moutardes, sels, mais aussi arômes, extraits, pâtes d'aromatisation, et toute une palette d'autres spécialités gastronomiques.

## Notre motivation :

Vous faire rêver, pour qu'à votre tour : vous fassiez rêver vos clients et vos convives. Nous mettons un point d'honneur à vous proposer des gammes étoffées et renouvelées et à vous donner des conseils et indications pour ouvrir au plus large les possibilités d'utilisation de nos produits.

## Notre savoir faire :

Partenaire des Restaurateurs et Hôteliers Français depuis trois générations, nous avons acquis une expérience d'artisan passionné et une sensibilité qui nous permet de créer des produits qui apportent une touche unique à votre cuisine. Nous fabriquons tous nos produits dans nos propres laboratoires, sur place, ce qui permet une souplesse inégalable dans le lancement de nouveautés, la gestion de la production et l'expédition de vos commandes.



## « Short list » de nos productions :

- **Les épices, poivres, mélanges** : des épices spécialement importées pour leurs qualités gustatives et aromatiques. Des poivres aux origines prestigieuses, des mélanges d'épices classiques, et des assaisonnements plus innovants par leur notes ethniques originales « LES MIX ». Nous offrons environ 250 épices différentes. Les derniers Curries du moment sont le **Black Curry "Barbe Noire"** et le **Curry Rose "Lady Pénélope"**. Ensuite notre **Sel Apicius**, inspiré d'une authentique recette élaborée pour l'empereur Romain Tibère.

### **NOUVEAUTES 2019 :**

**SEL NEPTUNE**, fleur de sel additionnée de morceaux d'algues, oignon et poivre pour court-bouillon et marinades.

**SEL POSEIDON**, fleur de sel mélangée à des algues, fenouil, aneth et piment pour agrémenter vos marinades, assaisonner viandes blanches grillées ou élaborer un beurre pommade parfumé.

**SEL PHENIX** : Sel de mer "pyramidal" fumé au feu de bois. Son processus de séchage particulier permet une cristallisation en forme de pyramide et une texture croustillante.

#### **Les Mix, sont des assaisonnements aux notes ethniques :**

Le **Mix Shérazade**, mélange d'épices douces avec oignon, cannelle, coriandre, gingembre, curcuma, cumin, paprika pour poisson, viandes blanches, petits farcis, samossa. Le **Mix Loubia Touareg** aux notes épicées typiques du Maghreb pour assaisonner sauces et légumes secs tels que haricots et pois chiches. Le **Mix Bayou Cajun** aux saveurs de Louisiane pour parfumer salades de riz, volailles rôties, bisques de homard. Le **Mix Gyros Brochettes** pour mariner viandes et brochettes cuites aux grill, barbecue, rôtissoire et plancha.

### **NOUVEAUTES 2019 :**

**Fleur de Sel "fumée à la barrique"** : un fumage à froid est réalisé avec du bois provenant de tonneaux de chêne utilisés pour la maturation du whisky afin d'obtenir une saveur intense. Idéal pour assaisonner toutes les viandes (volaille, bœuf, porc, agneau, gibier).

**MIX BRAZZAVILLE**, assaisonnement typique du Congo aux notes de gingembre, piment, muscade, girofle et courgette. Idéal pour parfumer plancha, wok, grillades ...

**MIX JAIPUR**, assaisonnement typique des Indes, aux notes de curcuma, coriandre, cumin, ail, gingembre, piment, poivre. Idéal pour élaborer des sauces à base de yaourt aigre, ou saupoudrer sur viandes et poissons.

**MIX BAMAKO**, assaisonnement typique du Mali, à base d'ail, oignon, persil, laurier, thym, piment nora, citronnelle, piment doux fumé, poivre et cardamome. Pour épicer des plats en sauce, marinades et farcies.

**CAVIAZURO** : graines de basilic thaï qui ont la particularité, une fois trempées dans l'eau : de produire une pellicule gélatineuse dont le cœur reste craquant. Pour visuel original dans sauces, infusions ...

**Graines de Courge fumées** : graines parfumées par un fumage au feu de bois à basse température, pour agrémenter mélanges apéritifs, salades, décor de glaces (vanille).

**Sarrasin décortiqué fumé** : même principe de fumaison à froid, pour apporter une note originale dans vos préparations telles que risottos, cakes salés, pâtes à pain ou pizza.

**Poivre Noir Sarawak fumé** : idéal en moulin, pour apporter une note fumée.

**Ail effilé fumé** : tranches d'ail déshydraté fumées à froid pour poissons, viandes blanches, bouillons ...

- **Les huiles parfumées** : « LES OLIVAIES » sur une base d'huile d'olive vierge extra aux parfums de pistou, de truffe noire ou blanche, à utiliser de préférence à cru. « LES SAVORETTES » qui se présentent comme des spécialités aromatisantes sur une base d'huile de tournesol afin de présenter des arômes de fumée, de sous bois et forêt (forestière), de coriandre, menthe, pin, orange sanguine, fruit de la passion, piña colada. Nous avons 3 Olivaies et 17 Savorettes.

### **NOUVEAUTES 2019 :**

**SAVORETTE WOK THAÏ**, huile aromatisante aux saveurs de basilic, menthe, ail et citron. Pour des cuissons au wok, planchas et grillades, ainsi que marinades ou "huile de finition".

**SAVORETTE BOLLYWOOD**, huile aromatisante offrant un feu d'artifice de saveurs douces et épicées.

- **Les vinaigres** : « VINAIGRES FINS » classiques et incontournables, vinaigre de Cognac, Balsamique, Malt, Cidre de Normandie, etc ... ; « LES VINAIGRES SAVEURS », aromatisés vanille, noix fraîche, gingembre, etc ...

Deux nouvelles gammes « **BALSAMIQUE RUBIS** » et « **BALSAMIQUE AMBRE** » qui innovent en proposant une alternative au vinaigre balsamique de Modène. Il s'agit là de vinaigres que nous élaborons à partir de vinaigres et moûts de raisins Français, avec la particularité de ne pas être renforcés au caramel colorant pour sauvegarder leurs belles couleurs d'origine : pourpre et translucide pour RUBIS, et mordorée pour AMBRE. Nous avons choisi que les marier à des arômes originaux : Balsamique Rubis Pruneau, Sureau, Cassis, et Balsamique Ambre Mirabelle, Fruits du vergers, Mandarine, etc ...

**Les Aigres Douceurs Fruitées** : vinaigre et pulpe de fruits, Mandarine, Fruit de la Passion et Pêche Blanche sont les premiers de la nouvelle gamme. Les aigres-douceurs conservent leur caractère vinaigré (acidité = 4,5°)



mais avec une note très fruitée, sans ajout d'arômes. Nous n'utilisons que des purées de fruits contenant plus de 90% de fruits.

**L'Elixir des Moines** : un condiment à base de vinaigre de vin et un distillat de plantes aromatiques (acidité = 5°). La note aromatique est inspirée des spécialités monastiques traditionnelles, élaborées à partir d'une sélection de nombreuses plantes aromatiques et épices dont la recette est précieusement gardée. Les plantes sont distillées lentement en alambic de cuivre pour obtenir des notes intenses et complexes dans un équilibre harmonieux.

**Le Philtre d'Epices** : une potion vinaigrée aux senteurs épicées (acidité = 5°).

Les notes aromatiques de cette préparation sont tirées d'une recette médiévale ramenée par les Chevaliers Chrétiens revenant de leurs croisades. On y trouve un mélange subtil de 5 épices qui exhale des notes poivrées et caractéristiques de la muscade et du clou de girofle. Elaboré comme une précieuse liqueur, on retrouve bien les parfums de la noix de muscade, du poivre gris, de la maniguette, du macis et du clou de girofle.

#### **NOUVEAUTES 2019 :**



**VINAIGRE DE RIZ AU RIZ FUME**, un vinaigre délicat qui a infusé avec du riz fumé au bois de cerisier.

Il apporte une légère note fumée aux marinades de poissons (saumons, sardines, harengs ...).

C'est une alternative naturelle aux arômes de fumée que l'on trouve sous forme d'huile ou de sel.

La note de fumée de bois de cerisier est délicate et se marie à merveille avec les poissons gras, ou poissons fermes taillés en carpaccio mais aussi en déglaçages de coquilles saint jacques, sauces pour crustacés, mayonnaises, riz ...

**VINAIGRES BALSAMIQUES SHERRY, Cépage Pedro Ximenez, Reserva 12 ans et Gran**

**Reserva 25 ans.** Vinaigres balsamiques élaborés en Espagne à partir du célèbre cépage surnommé "PX", connu pour donner cette saveur si particulière au Xeres (*Sherry pour les Britanniques*). Il est longuement vieilli en fûts de chêne avant son conditionnement.

**VINAIGRE BALSAMIQUE DE MUSCAT**, vinaigre balsamique blond, élaboré en Espagne à partir du Cépage Moscatel.

**VINAIGRE CRIANZA SOLERA 8 ANS**, vinaigre de vin blanc vieilli en fûts de chêne.

**VINAIGRE DE BIÈRE**, élaboré à partir de bières blondes et ambrées brassées à l'ancienne en Seine et Marne. C'est l'ingrédient idéal pour condimenter une salade au Brie de Moisson.

**- Les Beumes** : Enfin des moutardes parfumées qui ne vous feront pas pleurer. Elaborées à partir d'une moutarde mûrie et vieillie, pour mieux profiter de leurs parfums. Pour la St Valentin : le Beume de Casanova (cacao/gingembre), le Beume du petit dragon (estragon), le Beume d'Hippocrate (miel et noix) etc ... Nous avons 10 Beumes qui évoquent chacun un terroir ou une histoire. A noter notre "Violine de Gretz" au goût de raisin et graines entières.

#### **NOUVEAUTE 2019 :**

**Beume du Boucané** : moutarde fine, mûrie, délicatement parfumée de graines fumées de moutarde jaune et noire. Apporte une note fumée agréable dans sauces, crème fouettée accompagnant gravelaks, carpaccio, tartares de viande ou poisson ...

**- Les Arômes** : En pâtes, pour les glaces sorbets, crèmes.... « LES PATAROM » Réglisse, Yuzu, Guimauve Barbapa.....disponibles en 212 ml, 800 ml. « LES SAVEURS », arômes concentrés a utilisé à la goutte, disponibles en 125ml et litre. « LES SPRAY », arômes à vaporiser directement avant de servir, plus faciles d'emploi, Les arômes en poudre : fumée, cèpe, morille, encre de seiche, miel ... Nous proposons 7 Sprays, 10 Patarom, 40 Saveurs, 5 arômes poudres.

**- Les Aides Culinaires** : « LE FOOD ALCHEMISTE », gamme d'additifs pour émulsions, espumas, gélifications, sphérifications....aide au maniement du siphon, sorbetière, Pacojet, Thermomix etc ..., de micro poudres de légumes et d'algues, des colorants, des anti-oxydants et autres. Nous vous offrons 54 références.

**- Les Spécialités Pâtières** : « LES TAGELLES », tagliatelles parfumées cactus, vanille, piment d'Espelette, noix fraîche, etc ... « LES PEPITES » pâtes en forme de grain de riz pour rizotto, salades et desserts. Au choix : 12 Tagelles, 8 pépites.

