

Maison Soripa

L'épicerie Fine des meilleures tables depuis 1949

Epices, Condiments, Spécialités & Aides Culinaires



Votre contact commercial est :

.....
.....
.....
.....

L'été sera chaud !



Production d'épicerie fine pour les pros :

Nous vous proposons une sélection de plus de 1000 références de produits dédiés à votre type de gastronomie. Que vous soyez chef de cuisine, acheteur ou chef de rayon d'épicerie fine, nous trouverons le produit qui fidélisera votre clientèle.

Épices, condiments et aides culinaires sont les 3 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. Tous nos produits sortent de notre laboratoire intégré.

Petit condensé de nos productions :

Des **poivres et baies** aux origines prestigieuses : **Blanc, Gris, Noir, Vert, Rose, Muntok, Kampot, Lampong, Penja, Tellicherry, Sarawak, Malabar, Long, Selim, Voatsiperifery, A Queue (Cubèbe), Séchuan vert et rouge, Timut "pamplemousse" ...**

Des **mélanges d'épices** classiques ou tendances : **Colombo, Quatre épices, Vin chaud, Massalé, Cinq Parfums, Epices à Poisson et Barbecue, 5 Baies, Garam Massala, Pain d'épices Santa Klaus, Rouille, Aromates typiques de Provence et Bourgogne, Curries Indian et Madras, le Black Curry "Barbe Noire", le Curry Rose "Lady Pénélope", le Curry Vert Thaï et le Curry Rouge "Red Devil"...**

Des **assaisonnements** très aromatiques par leur notes ethniques originales dénommés "**Mix**" : **Gyros Brochettes, Guacamole, Taboulé, Loubia Touareg, Thaï Manaw, Flamenco; Tex Mex, Tandoori, Satay, Bayou Cajun, Paella; Tajine, Plancha, Wasabi, Sangria, Chorizo, Merguez, Zaatar, Jaipur, Brazzaville, Bamako, Assaisonnements Foie Gras, Rôtisseur ...**
Nous offrons environ 250 variétés d'épices et mélanges.

Ensuite nos sels parfumés :

Sel Apicius : inspiré d'une authentique recette élaborée pour l'empereur Romain Tibère (aux herbes aromatiques).

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 process de séchage particulier permet une cristallisation en forme de pyramide et une texture croustillante.

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).

Chti Sel Vert et Chti Sel Rouge : assaisonnements typiques des baraques à frites et rôtisseries de marchés du Nord, de Belgique et du Québec aux notes romarin/ail et piment/oignon.

Et aussi : **Fleur de Sel de l'Atlantique, Sel Rose de l'Himalaya, Sel pyramidal Osiris ...**

Fraichement sortis de notre fumoir :

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 avec juste une pointe de poivre.

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



Des **huiles parfumées** qui sont élaborées sur support Huile d'Olive Vierge Extra : « **Les Saveurs de l'Olive** » aux parfums de **truffe noire** (type melanosporum) ou **truffe blanche** (type alba), à utiliser de préférence à cru.

Une nouvelle référence vient d'arriver : "**Olio Tuber**" proposant une nouvelle note aromatique Truffes (**note truffes fraîches**), produit éphémère, exclusivement disponible en flacon verre ambré 25cl.

« **Les Savorettes** » se présentent comme des spécialités aromatisantes (*arôme sur huile*) sur une base d'huile de tournesol aux arômes de **fumée, menthe, pin, orange sanguine, fruit de la passion, piña colada, wok thaï (notes basilic, menthe, ail, citron), Bollywood (notes épices douces)...**

Des **vinaigres** classiques et incontournables, **vinaigre de Cognac, Balsamique, Cidre, Bière, Reims** etc ... et d'autres vinaigres plus originaux comme le **vinaigre de Riz Blanc, Riz Noir** et enfin nos fameux **vinaigres aromatisés vanille, noix, gingembre,**



estragon, framboise, melon, fruits rouges, cidre & miel, poire william, Reims saveur jus de truffe, lavande, orange et notre fameux **Vinaigre de riz fumé**, un vinaigre délicat qui a infusé avec du riz fumé au bois de cerisier.

Nous avons élaboré deux variétés de vinaigre gourmand : **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 moult 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 ...**

Sans oublier nos dernières merveilles Ibériques : **Vinaigres Balsamique 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 vieilli en fûts de chêne avant son conditionnement. **Vinaigre balsamique de Muscat**, vinaigre balsamique blond, élaboré à partir du Cépage Moscatel. **Vinaigre Crianza Solera 8 ans**, vinaigre de vin blanc vieilli en fûts de chêne.

Pour les décors d'assiettes et la pâtisserie : Fleurs d'**HIBISCUS** confites, Pépites de **GINGEMBRE** confit, Cubes d'**ORANGE, CITRON** confits,

Et aussi :

Les **Arômes** se présentent sous 4 formes :

- En pâtes, surnommés "**Patarom**" pour les glaces sorbets, crèmes : **Réglisse, Yuzu, Guimauve Barbapa**.....disponibles en 212 ml, 800 ml selon les références.
 - sous forme liquide, « **Les Saveurs** », arômes concentrés a utilisé à la goutte, disponibles en 125ml et litre.
 - en spray, « **Les Spray Saveurs** », arômes à vaporiser directement avant de servir, plus faciles d'emploi,
 - en poudre : **fumée** (arôme fumée sur sel), **cèpe, morille, encre de seiche** (préparation aromatisante et colorante), **miel** ...
- Les **Aides Culinaires** de la gamme « **Le Food Alchimiste**», vous propose des additifs pour texturer : **Gommes de Xanthane, Guar, Agar Agar, Lécithine, As' Cream** (pour glaces); ou parfumer et colorer naturellement : de micro poudres de légumes et d'algues comme **Haricot Vert, Poivrons verts et Rouges, Betterave, Blanc de poireau, Tomate, Cresson, Carotte**; des colorants en poudre pour la pâtisserie : **Vert Pistache, Rouge Fraise, Orange, Jaune Citron, Violet, Noir Charbon**, des anti-oxydants et conservateurs : **Sel nitrité, Bicarbonate de Soude, Glucose atomisé** .



Du nouveau dans les assaisonnements

Mélanges de sels & épices pour moulins et marinades

Le Sel du Yéti : Recette d'inspiration Népalaise à base de sel rose de l'Himalaya fumé avec des baies de Timut (le fameux "poivre pamplemousse"). Idéal pour assaisonner poissons crus marinés, viandes blanches, sauces et court-bouillons. Moulinet 100g et recharge moulin 480g.

Le Sel du Boucher : Assaisonnement dédiés aux carnivores, à base de graines de moutardes blondes et brunes fumées par nos soins, du poivre noir

concassé et de la fleur de sel. Idéal pour assaisonner viandes grillées, gibier mijotés, sauces et marinades. Moulinet 70g et recharge moulin 350g.

Le Sel du Maraïcher : Assaisonnement élaboré pour les végétariens, avec fleur de sel, poivre, carotte, coriandre et origan. Idéal pour assaisonner sauces salades, bouillons, gratins de légumes. Moulinet 70g et recharge moulin 350g.

Le Sel du Moghol : Recette d'inspiration Indo-Persane à base de fleur de sel, cumin, coriandre, poivre, piment doux, girofle et cardamome verte. Idéal pour assaisonner brochettes, viandes rôties, riz, bouillons, poissons marinés. Moulinet 70g et recharge moulin 350g.

Le Sel du Samourai : Assaisonnement pour les plats asiatiques tels que corot-bouillons, marinades. A base de fleur de sel, piment doux, sésame blanc, coriandre, baies de Séchuan rouge. Moulinet 70g et recharge moulin 350g.





Moutardes fines parfumées : les Beaumes et la Violine

Les "Beaumes" sont des spécialités condimentaires dont le patronyme est inspiré par Rabelais qui décrivait la moutarde comme "le beaume naturel et restaurant de l'andouille". Ces moutardes fines sont donc conseillées pour accompagner viandes et poissons, sauces mijotées et assaisonnements servis lors de repas Pantagruéliques et Gasantuesques.

Beaume du Pêcheur : A base d'algues marines telles que Laitue de mer "Ulva Lactuca", Nori et Dulce "Palmeira palmata" pour élaborer des sauces accompagnant un poisson garvelaks, un

carpaccio ou tartare de viande rouge ou thon.

Beaume du Pirate : Inspirés par la cuisine des pirates des Caraïbes, nous avons marié la moutarde au Curry Noir pour vous offrir une moutarde parfumée aux notes de cumin, gingembre, poivre, piment doux et nigelle pour agrémenter sauces de viandes et poissons, carpaccios de boeuf ou poisson blanc.

Beaume du Boucané : Recette aux graines de moutarde fumées inspirée de la cuisine des Iles Caraïbes où la viande des chasseurs était mise à boucaner au dessus d'un feu étouffé pour la conserver plus longtemps.

Beaume du Toréador : Moutarde douce maturée parfumée aux épices rouges comme le piment doux et le piment d'Espelette. Pour accompagner les viandes rouges, carpaccio et tartare.

Beaume de Sativus : Consonance Latine pour évoquer le safran "crocus sativus" contenu dans cette moutarde fine aux reflets orangés associé au curcuma, paprika et gingembre. Idéal pour parfumer les sauces accompagnant viandes blanches et poissons.

Beaume de Joséphine : Moutarde douce aux épices créoles rappelant le colombo de Martinique, agrémentée de noix de coco et d'un trait de sirop de canne. Idéal pour accompagner un poisson gravelaks, un carpaccio ou un tartare de viande ou poisson.

Beaume de Pénélope : Moutarde délicatement parfumée au Curry Rose à base d'épices douces (dont coriandre, curcuma, cardamome, girofle, anis et cannelle) et de fleurs (rose et hibiscus) et agrémentée de zestes de betterave. Idéale pour parfumer sauces froides, viandes et poissons.

Beaume du Lutin : Les épices de Noël sont incontournables dans la gastronomie des pays d'Europe de Nord, et sont associées à toute sorte de préparations culinaires. Cette moutarde est particulièrement dédiée aux volailles ou jambons rôtis, et plats de viandes mijotées à base de sauces au vin. Vous pourrez aussi en enduire légèrement des toasts avant d'y poser une tranche de foie gras.

Violine de Gretz : Moutarde violette en grains dont la recette tire ses origines des comtes de Brie et Champagne qui utilisaient des graines concassées avec du moût de raisin pour élaborer une moutarde pourpre. Il en résulte une moutarde douce, fruitée et légèrement épicée pour agrémenter viandes, charcuteries et sauces.



Maison Soripa

L'épicerie fine des meilleures tables depuis 1949



SORIPA GASTRONOMIE

Laboratoires & Bureaux :

Route de Presles en Brie - Z.I. - 77220 GRETZ ARMAINVILLIERS

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

www.soripa.fr - info@soripa.fr