

Les nouveautés présentées au

SIRH+LYON

19 - 23 JANVIER 2023

EUREXPO - LYON FRANCE



Maison Scripa

L'épicerie fine des meilleures tables depuis 1949

"La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain

que la découverte d'une étoile." Jean Anthelme Brillat-Savarin

SAUCE SOJA DOUCE 25 CL : sauce soja douceâtre pour relever les plats de viandes, les woks de légumes, caraméliser les volailles, le travers de porc, des escalopes de foie gras ...



SAUCE SOJA HICKORY 25 CL : sauce soja parfumée à la fumée de bois d'Hickory (Noyer blanc), grand arbre très résistant et dur poussant surtout aux Amériques. Assaisonnement parfait pour agrémenter les poissons crus et marinés, les volailles, voire le gibier ... les sauces chaudes ou froides les cuissons au wok ...

VINAIGRE DE RIZ BLANC KOMAKI 50 CL : Vinaigre de riz blanc aux saveurs fumées typiquement nippones. Maki, sushis, ce vinaigre peut relever la préparation du riz à sushis, les plats vegans à base de tofu. Ce vinaigre peut agrémenter une vinaigrette pour une salade de gésiers, de lentilles ... idéal pour mariner un poisson avant cuisson façon tataki. Goût subtil, non entêtant, de fumée.

ARÔME COUNTRY LIQUID SMOKE 25 CL : Arome de fumée concentré à base d'extraits de fumée primaire d'Hickory (variété Américaine de Noyer blanc). La note aromatique est particulièrement intense et épicée. A utiliser pour parfumer les sauces, viandes rouges, les terrines ...



ARÔME VIKING LIQUID SMOKE 25 CL : Arome de fumée concentré à base d'extraits primaires de fumée de Chêne et Hêtre. La note est plus douce et correspond au goût plus traditionnel en Europe comme le saumon fumé et la charcuterie fumée.



BEAUME DE DAVOS VERRINE 210 G : moutarde douce et mûrée très douce qui rend hommage au célèbre Chevalier Oignon. Alliance du vinaigre balsamique et de l'oignon doux rose. Volailles et viandes rouges vont l'adorer. Comme tartinaison sur toast avec boudin chaud.

BEAUME DE GOMASIO VERRINE 210 G : moutarde douce et mûrée avec une dominante de sésame torréfié et de sésame noir, et un soupçon de gingembre. Pour accompagner tataki de thon rouge ou de bœuf. Pour enduire des brochettes de poissons ou volailles. On reprend ici l'idée du tartinaison agrémenté de poisson cru.

BEAUME DE LA CIGALE VERRINE 210 G : moutarde douce et maturée avec une belle dominante d'aromates typiques de la garrigue. Dilué avec de l'huile d'olive pour enduire des brochettes de poissons ou volailles. Pour enduire le fameux prefou avant d'ajouter du beurre d'ail. Très apprécié dans la tarte à la tomate, enduire la pâte avant d'y mettre les rondelles de tomate, un filet d'huile d'olive, et enfourner.



MIX CEVICHE PET 330 ML : fameux mélange typique d'Amérique Latine à base d'épices et aromates qui transforme les poissons crus en mets exquis. Il va favoriser une cuisson dite à froid. Rajouter un filet d'huile d'olive et de citron et le tour est joué. Les dominantes citron, citronnelle, coriandre, piment doux, aneth, oignon, persil, sumac ... un mélange très frais pour les tartares de poissons et viandes ... pour un boulgour façon taboulé ... pour faire mariner les viandes et poissons avant cuisson ...

MIX CHIMICHURRI PET 330 ML : Le nom provient de "Give me Curry" prononcé avec un fort accent par la cuisinière d'un grand marchand Ecossais importateur de viande en Argentine, pour réclamer des épices pour préparer le repas. La pénurie de cette épice donna naissance à ce nouveau mélange.

Mélange d'épices originaire d'Argentine, Uruguay et aussi du Mexique utilisé pour les viandes grillées en saupoudrage, ou bien en marinade en mettant 1/3 d'huile, 1/3 d'eau, 1/3 de mix chimichurri. Dominante ail, oignon, origan, persil, coriandre piment fort et piment doux, poivre de la Jamaïque, menthe, sel ...

MIX DUKKAH HORUS PET 330 ML : Mélange d'épices et aromates très utilisé au Moyen Orient, dont l'origine remonterait aux Pharaons. Assaisonnement polyvalent qui peut être saupoudré sur les légumes, les salades ... et aussi être utilisé comme tous nos mix en panure pour l'agneau, les crevettes, le poisson, le poulet ... Notre mélange ne contient pas de noix. Pour faire une sauce dukkah traditionnelle, ajouter des noix hachées (noix, ...cajou....graine de courge....amandes) à notre mélange et de l'huile d'olive, tremper du pain frais dans ce mélange et déguster.

MIX GRAVELAX PET 330 ML : mélange typique de la cuisine d'Europe du Nord permettant d'assécher viandes et poissons crus avant un éventuel fumage ou marinade à l'huile d'olive. Des notes de moutarde, aneth, coriandre, anis vert, estragon, sechuan vert, cannelle, fleur de sel et cassonade. Utilisé dans une cuisson au wok, la caramélisation en sera facilitée.

MIX STEAK HOUSE 330 ML : Mélange d'aromates et épices inspiré des restaurants à grillades d'Amérique du Nord, et plus particulièrement du Canada. Elaboré pour la cuisson au barbecue et à la plancha des viandes. Dominantes oignon, poivre, ail, aneth, coriandre, romarin, moutarde, cumin, origan, basilic, marjolaine, thym, nora, fleur de sel ... Ce mélange est à saupoudrer avant cuisson. Tout le monde se sert de cette épice au Québec, dans les sauces, sur les viandes, les pommes de terre ...

SEL DE GUSTEAU 330 ML : Assaisonnement typique de la cuisine Française qui nous a évoqué un célèbre Chef animé. Fleur de sel parfumée avec des champignons risolés de l'ail et de l'oignon. Parfait pour les viandes blanches avant d'envoyer les assiettes



Maison Soripa
L'épicerie fine des meilleures tables depuis 1949

SORIPA GASTRONOMIE
Laboratoires & Bureaux :
Route de Presles en Brie - Z.I. - 77220 GREZ ARMAINVILLIERS
Tel : 33 (0) 184 07 26 77 - Fax : 33 (0) 184 07 10 45
www.soripa.fr - info@soripa.fr