

MIX

Assaisonnements Ethniques & Mélanges Aromatiques



Evolution moderne des mélanges d'épices, nos assaisonnements "MIX" présentent l'avantage d'être riches en saveurs car ils sont composés d'extraits d'épices, d'arômes concentrés sur sel et d'ingrédients aromatiques typiques pour garder l'authenticité du goût de leur pays d'origine. Nos autres mélanges aromatiques sont composés d'épices et herbes aromatiques.

L'exotisme à portée de piano, inutile de respecter à la lettre les recettes d'origines pour se faire plaisir. Nos mix trouvent leur place dans toutes sortes de recettes qu'il suffit de personnaliser à l'aide d'une dose de notre mélange : plats cuisinés, émincés, ragoûts (blanquette, daube, pot au feu...), viandes hachées, beignets, saucisses, volailles, panures de foie gras, riz, pâtes, purée de pommes de terre ou de légumes, légumes braisés, sauces chaudes ou froides, assaisonnements cocktails, fromages ... voire même cocktails et infusions.

A vous de trouver la méthode qui vous convient : saupoudrage, marinade, base de sauce, déglacage, aromatisation de chair, assaisonnement de riz...



MIX MERGUEZ – Assaisonnement pour farces et gratins de viandes et légumes

C'est l'un des mix les plus en vogue car son usage ne se limite pas aux célèbres saucisses d'origine Berbère, mais il s'avère précieux pour toutes les farces de viandes (boulettes, moussakas, tourtes, etc...). Il apporte des notes d'épices typiques avec une belle couleur. Dosage indicatif : 70 à 80 g/Kg.

MIX SWEET N'SOUR – Assaisonnement aigre-doux

C'est le produit idéal pour la cuisson de morceaux de poulet ou de poisson en Wok ou en sauteuse : un filet d'huile, on dore les morceaux, puis on saupoudre le mix (70 à 100g par Kg), on déglace et on obtient un plat typique. Permet aussi de composer une sauce pour des beignets tempura.

MIX TAJINE – Assaisonnement doux et frais

Le « tajine » vient du nom de la marmite traditionnelle marocaine en terre cuite vernissée, dotée d'un couvercle conique dans lequel cuisent viandes et légumes à l'étouffée sans aucune matière grasse. Le mélange est très aromatique avec cannelle et cumin, et apporte une note fraîche grâce à la menthe.

MIX PLANCHA – Assaisonnement pour cuisson sur plaque chaude

Un des derniers nés de nos mélanges aromatiques donne de la couleur et du piquant aux grillades sur plaque en fonte. Idéal pour confectionner une marinade : il suffit d'ajouter aux épices de l'huile d'olive ou du lait de coco. S'utilise aussi directement en saupoudrant avant cuisson : viandes, poissons, crustacés, légumes (15 à 30g par Kg).



MIX TIKKA – Assaisonnement piquant et acidulé

Une des plus célèbres spécialités indiennes après le curry et le tandoori, cette préparation épicée est élaborée avec du yaourt, des tomates, du paprika, des épices fumées, du citron et de la cardamome. Saveur originale pour plats en sauces (25 à 30g par Kg) à base de produits laitiers : poulet, porc, agneau, riz, mousses de légumes...

MIX BOMBAY – Assaisonnement Indien pour BBQ

Mélange très aromatique aux saveurs de poivre, de cannelle, de citron et de miel, il offre le goût typique des recettes de l'ouest de l'Inde. Idéal pour émincés de viande sur grill ou au four à bois (35 à 40g par Kg), spare ribs, saucisses, canard, sauces pour riz...

MIX THAI – Assaisonnement aux 10 épices

Ce mélange fin et relevé est à base d'épices traditionnelles thaïlandaises pour un goût authentique, dont piment, cumin, oignon, poivre, citron, girofle, coriandre, réglisse. Il suffit de saupoudrer sur tout type de viande ou de poisson (12 à 15g par Kg), incorporer dans des sauces, dans du riz cuit, en déglacage de crevettes sautées.

MIX BAYOU CAJUN – Assaisonnement aux saveurs de Louisiane

Parfums typiques de la cuisine des Bayous et des Acadiens à base d'oignon, de piment fumé et de moutarde blonde. Ce mélange aromatisé les plats de riz, les fricassées de fruits de mer, les sauces barbecues ...

MIX GOULASCH – Assaisonnement Hongrois

Aux saveurs typiques à base d'oignons et poivrons. Ces épices se marient à merveille dans les plats de bœuf mijoté, ou bien encore avec des mélanges de légumes type ratatouille.

MIX TANDOORI – Assaisonnement Indien pour viandes au four

Aussi célèbre que les viandes mijotées au Curry Madras, cette façon de cuire au four à bois (tandoor) des aliments enduits de yaourt et d'épices est très réputée dans la Gastronomie Indienne. Les saveurs dominantes sont : herbes aromatiques, gingembre, piment et cumin.

MIX SATAY – Assaisonnement Indien piquant aux arachides

Ce second mélange aromatise les viandes braisées ou le riz Basmati et se substitue au curry pour apporter une note pimentée, une saveur de cacahuète, de sésame et de crevettes. Il s'utilise sur toutes sortes de plats en saupoudrant avant de servir : plats mijotés, assaisonnements, mayonnaises, gratins, poissons panés ...

MIX TABOULE – Assaisonnement pour salades Moyen-orientales

Le bouquet typique pour parfumer crudités, sauces au fromage blanc, riz et surtout la célèbre salade de boulghour aux herbes, marinée au jus de citron et à l'huile d'olive.

MIX TEX-MEX – Assaisonnement relevé aux herbes

Aux saveurs de la nouvelle cuisine alliant le Mexique et le Texas, très marquée en piment, origan, herbes mexicaines, cumin et paprika, pour assaisonner les plats typiques type Chili con carne, tortillas farcies au maïs, viandes mijotées à la tomate ...

MIX CREOLE – Assaisonnement doux et fruité

Une saveur toute particulière à base de fruits, gingembre, cannelle, curcuma, cive et baies roses, pour aromatiser des plats en sauces type curry ou Colombo, riz, salades de crustacés ...

MIX GUACAMOLE – Assaisonnement Mexicain

Mélange d'épices aux dominantes d'oignon, ail, cumin et piment pour aromatiser salades, légumes cuisinés, poissons marinés, et la préparation typique à base de chair d'avocat.

MIX FLAMENCO – Assaisonnement aux notes de crustacés

Aux saveurs typiques des plats Espagnols, il est très marqué en épices et crustacés pour confectionner des beignets, des sauces pour poissons, riz aux fruits de mer ...

MIX PAELLA Safran – Assaisonnement aux épices

typiques

Ce mélange aux notes ibériques est doux, typé safran, vin et fumet de poisson, il apporte la note traditionnelle des paellas et rizottos.

SAFRIPA – Assaisonnement aux couleurs et saveurs Safran

Un mélange d'épices et d'extraits colorants à l'arôme subtil pour réaliser une cuisine du soleil plus festive : sauces barbecue, riz, rouille, bouillabaisse, pâtes, pâtisseries, brioches. C'est un mélange célèbre qui rend service à bien des Chefs qui veulent apporter un peu de soleil dans leur cuisine.

Autres mélanges aromatiques et typiques : Raz el Hanout, Epices à Barbecue et Poisson, Garam Massala, Colombo, Curry Indian et Madras, 4 Epices, 5 Parfums, Quintette d'Epices, « Aromates Typiques » de Bourgogne et Provence ...



NOUVEAUTES 2018

Black Curry "Barbe Noire" : Recette regroupant les ingrédients des cambuses de la grande époque des Pirates. Cales chargées d'épices et de poudre à canon, célèbres épopées des batailles navales ... ont inspiré ce mélange noir comme le charbon, et très aromatique.

Curry Rose "Lady Pénélope" : un superbe Pink Curry, à utiliser pour épicer et colorer les

sauces, riz, pâtes, viandes blanches, poissons, viennoiseries et pains spéciaux et à thème ...

Assaisonnement aromatique aux épices douces et corsées, betterave, rose et hibiscus. Selon application la nuance va du rose rouge au rose pale. Il faut que la poudre d'épices se réhydrate pour colorer la préparation.

Le curry de la St Valentin par excellence, Ragoût de lotte Pénélope, Pluma de porc en sauce rose, émulsion rose ... Disponible en flacon PET 100ml, 330ml et 1 Litre.



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

SORIPA GASTRONOMIE

Laboratoires & Bureaux :

Route de Presles en Brie - 77220 GREZ ARMAINVILLIERS

Tel : 33 (0) 164 07 26 77

Fax : 33 (0) 164 07 10 45

www.soripa.fr - www.facebook.com/ptchef

Infos, conseils : commercial@soripa.fr

SORIPA GASTRONOMIE



Maison fondée en 1949