

Arômes alimentaires concentrés liquides

Estagnon aluminium 125 ml et 1 Litre



Saveurs

Les plaisirs du palais

L'aromatisation : sujet tabou il y a quelques années ... Les arômes sont maintenant entrés dans les mœurs des chefs innovants et explorateurs du goût. Ces nouveaux ingrédients culinaires ont un rôle ludique, et apportent du plaisir à la dégustation ...

La production d'arômes remonte certainement à la plus haute antiquité, surtout si l'on se réfère aux coutumes d'Extrême Orient qui ont, par tradition ancestrale, pratiqué l'obtention d'arômes par fermentation (sauce Soja, Nuoc Mâm, Eau de Rose ou de Fleur d'Oranger, Vin d'Hydromel). Le procédé a beaucoup évolué depuis, mais le concept est resté le même.

Étudiées spécialement pour la Gastronomie, nos Saveurs, sont essentiellement issues ou inspirées de molécules naturelles provenant des fruits, légumes, champignons, algues, fleurs, graines, baies, racines, aromates, viandes, crustacés, molécules ou micro organismes.

Notre laboratoire fort d'une expérience cinquantenaire exploite une multitude de matières premières et de synthèse (identiques aux naturelles ou artificielles) obtenues **par procédés physiologiques** : distillation, infusion par alcoolat ou hydrolysât, concentration, macération, su-extraction par solvant, fermentation, **ou par voies biotechnologiques** : synthèse chimio-lécule à partir de matières naturelles, ou culture cellulaire végétale ou animale ... Il faut que la qualité d'un arôme ne se déduise pas de sa naturalité : en effet, nous affirmons que le l'objet principal de nos recherches.

est complexe où naît une "Saveur", mariage de plusieurs ingrédients à la manière d'un bouquet pour offrir un bouquet à la fois gustatif et olfactif.

De nombreux atouts :

Plus besoin de préparer vos concentrés et réductions, qui vous coûtent un temps précieux, appelons que ce type de préparation est très encadré par les réglementations sanitaires et vétérinaires et demande un équipement particulier.

Facilité d'utilisation, pas de saisonnalité : un flacon entamé se conserve au moins 3 mois au froid positif, et régularité d'assaisonnement : vous utiliserez toujours le même dosage dans vos recettes.

Incorporation facile et diffusion rapide dans tout type de sauces, préparations pour glaces et mousses...

Concentration beaucoup plus forte que des épices ou aromates traditionnels.

Puissance et vitesse d'aromatisation permettent de les incorporer le plus tard possible dans la phase de cuisson et éviter les pertes aromatiques.

Les Saveurs sont conditionnées en petits flacons aluminium vitrifiés spécialement traités (estagnons « Grassois ») pour les protéger des rayons lumineux, d'une capacité de 125 ml et 1 Litre avec un bouchon inviolable et un obturateur qu'il suffit de percer (de 3 coups de couteaux, en formant un triangle) pour doser à la goutte.

Pour le stockage de nos Saveurs, nous vous conseillons le froid positif (4°C à 8°C). Une fois ouvert, il faudra bien refermer le bouchon vissant avec l'obturateur et consommer le reste du flacon dans les 3 mois pour profiter pleinement des arômes. Si vous êtes équipé d'un matériel agréé, vous pourrez diluer nos saveurs et les surgeler en dosette d'utilisation (dans un bac à glaçons par exemple) pour faciliter l'utilisation quotidienne, faites un essai préalable en vous inspirant de nos dosages indicatifs (1 0/00 = 1 ml pour 1kg ou 1litre de préparation).

Législation

Les arômes et leurs usages sont réglementés.

En effet, la tentation est grande mais la loi est claire : un arôme ne confère pas l'appellation « à la /



au ... » à un produit fini s'il ne contient pas de cette matière première à l'état brut. En bref, la Saveur Morille ou Truffe n'autorise pas de baptiser une sauce « aux morilles » ou une terrine « à la truffe » si vous n'avez pas ajouter quelques morilles ou morceaux de truffe. **L'arôme doit être un soutien gustatif et non commercial au produit fini.** Rien ne vous empêche de réutiliser notre dénomination : sauce madère « saveur cèpe » par exemple. Mais vous n'êtes pas obligé de dévoiler vos ingrédients dans l'appellation du plat.

Un **code UTI** est nécessaire pour travailler les produits contenant de l'alcool, comme la plupart des Saveurs (%vol). Il s'obtient gratuitement en adressant à son centre des Douanes un imprimé, en double exemplaire déclarant votre profession d'utilisateur de produits alcooliques non consommable en l'état comme pour les alcools modifiés.

De nombreuses possibilités :

Près de 40 Saveurs sont actuellement disponibles, offrant de multiples combinaisons culinaires salées ou sucrées. A vous de trouver les accords subtils qui émerveilleront vos clients sans qu'ils puissent en découvrir la composition.

Cocktails : Saveur Pêche ou Orchidée avec du Champagne, Rose ou Violette avec des jus de fruits.

Pâtes, riz et semoules : en fin de cuisson, réduire l'ébullition, ajouter une dose de saveur Homard, Morille et laisser au moins 5 minutes avant d'égoutter.

Marinades : mélanger avec du vin, un alcool dilué ou un vinaigre pour mariner viandes et poissons. (Aneth pour le saumon, Truffe pour les viandes blanches ...)

Sauces : Saveur Morille dans une sauce de ris de veau, Menthe dans une crème anglaise, Violette dans une crème chantilly, Saveur Morille dans une sauce Madère, Saveur Orange dans une crème pâtissière pour farcir des "crêpes Suzette".

Mayonnaises et vinaigrettes : ajouter à la fin la Saveur de votre choix, puis mélanger, Citron Vert ou Homard pour mayonnaise, Genièvre ou Aneth pour vinaigrette accompagnant les poissons.

Mousse au Chocolat Noir ou Blanc : après avoir incorporé les blancs d'œufs au chocolat, ajouter des amandes hachées et une dose de Saveur Orange.

Comme pour toutes nos Saveurs que nous vous présentons ici, il est préférable de l'utiliser en fin de cuisson. Si vous devez faire cuire, il faudra augmenter les proportions en fonction de l'intensité et de la durée de cuisson.

Saveurs Sylvestres

Leurs notes caractéristiques de champignon accentuent le parfum des sauces chaudes pour gibiers, garnitures de riz ou pâtes, terrines, farces, purées, omelettes ...

Saveur Cèpe : Dosage entre 2 et 3 0/00. (52%vol)

Saveur Morille : Dosage entre 2 et 4 0/00. (2,3%vol)

Saveur Truffe Noire : Dosage entre 2 et 5 0/00.

Saveur Truffe Blanche : Dosage entre 2 et 5 0/00.

Saveurs Epicées

Notes typiques pour aromatiser sauces chaudes ou froides, marinades, sorbets ...

Saveur Aneth : Dosage entre 2 et 4 0/00. (95,5%vol)

Saveur Basilic AN : Dosage entre 0,1 et 0,2 0/00.

Saveur Gin/Genièvre : Dosage entre 10 et 15 0/00. (85%vol)

Saveur Gingembre AN : Dosage 1 à 2 0/00. (94%vol)

Saveurs Fleuries

Saveurs originales pour personnaliser crèmes brûlées, cocktails, Chantilly, salades de fruits, sorbets, gelées, biscuits ainsi

que plats exotiques salés, riz, sauces ...

Saveur Jasmin : Dosage entre 1 et 2 0/00. (10%vol)

Saveur Géranium (type parfumeur) : Dosage entre 5 et 10 0/00 (2,4%vol)

Saveur Lavande : Dosage entre 5 et 20 0/00 (70%vol)

Saveur Menthe : Dosage entre 1 et 2 0/00. (87%vol)

Saveur Rose : Dosage entre 1 et 2 0/00. (95%vol)

Saveur Orchidée : Dosage 10 0/00. (11%vol)

Saveur Violette : Dosage entre 2 et 4 0/00. (90%vol)

Saveurs Fruitées

Arômes indispensables pour transformer facilement toutes sortes de desserts, biscuits, fourrages, liqueurs, et aussi marinades, jus de fruits, déglacages ...

Saveur Abricot : Dosage entre 5 et 10 0/00. (15%vol)

Saveur Kiwi : Dosage entre 20 0/00 (6%vol)

Saveur Pomme Verte : Dosage entre 10 et 20 0/00 (56%vol)

Saveur Amande Amère : Dosage entre 2 et 5 0/00.

Saveur Pistache Verte : Dosage entre 5 et 7 0/00. (18%vol)

Saveur Banane : Dosage 10 0/00.

Saveur Bergamote : Dosage 10 à 15 0/00. (93%vol)

Saveur Citron Jaune : Dosage entre 1 et 2 0/00.

Saveur Citron Vert AN : Dosage entre 10 et 15 0/00. (70%vol)

Saveur Figue : Dosage 20 à 30 0/00. (27%vol)

Saveur Fraise : Dosage 5 à 15 0/00. (21%vol)

Saveur Fruits Rouges : Dosage entre 10 et 20 0/00. (60,5% vol)

Saveur Griotte AN : Dose entre 7 et 10 0/00. (20% Vol.)

Saveur Mandarine AN : Dosage 2 à 3 0/00. (70%vol)

Saveur Mangue : Dosage entre 10 et 15 0/00. (43%vol)

Saveur Melon : Dosage entre 30 et 50 0/00. (41%vol)

Saveur Noisette Grillée : Dosage 4 à 5 0/00.

Saveur Noix de Coco : Dosage 1 à 3 0/00.

Saveur Orange AN : huile essentielle diluée sur alcool (90% vol.)

Saveur Pain d'Epices à l'Orange type Dijon : Dosage entre 5 et 6 0/00. (50%vol)

Saveur Pamplousse AN : Dosage 4 à 5 0/00. (70%vol)

Saveur Pêche : Dosage entre 20 et 50 0/00. (45%vol)

Saveur Poire Williams : Dosage entre 20 et 30 0/00. (40%vol)

Saveur Pruneau AN : Dosage entre 20 et 0/00. (20% vol)

AN = Arôme naturel



Epices, Arômes, Condiments
& Aides Culinaires

SORIPA GASTRONOMIE

Laboratoires & Bureaux :

Route de Presles en Brie - 77220 GREZT ARMAINVILLIERS

Tel : 33 (0) 164 07 26 77

Fax : 33 (0) 164 07 10 45

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

Infos, conseils : commercial@soripa.fr



SORIPA GASTRONOMIE



SORIPA Pro Chef

Maison fondée en 1949