

Spécialités aromatisantes pour assaisonnement

Bouteille verre 25 Cl, 50 Cl, Bouteille PET 1 L



Savorettes

Nous avons élaboré ces préparations comme des touches de saveurs que vous pouvez utiliser à votre guise pour aromatiser vos assaisonnements. Cette gamme vient en complément de nos Vinaigres Saveurs en proposant d'autres parfums, et donc une nouvelle source d'inspiration dans votre cuisine.

L'aromatisation est fixée sur une base d'huile de tournesol et la conservation d'un flacon entamé bien refermé ne pose aucun problème, il devra être stocké dans un endroit frais et conservera toutes ses qualités au moins 3 mois.

Nos Savorettes présentent aussi les avantages d'être très fluide, de ne pas figer au froid et d'offrir un fort pouvoir aromatique.

Elles vous permettent de ne plus préparer vous-même des huiles dans lesquels vous laissez macérer des produits qui se détériorent et peuvent entraîner des risques de contaminations bactériologiques (carapaces de crustacés, champignons, épices et herbes aromatiques, ...).

Résultat d'une véritable alchimie culinaire, la diversité des parfums et des couleurs permet une large utilisation dans toutes vos préparations chaudes ou froides. Nos Savorettes apportent variété, saveur et moelleux aux préparations culinaires : elles signent des assaisonnements réussis, des marinades au goût corsé, des sauces chaudes originales (à utiliser de préférence en fin de cuisson).

Nous vous conseillons de les mélanger à une huile plus neutre (arachide ou tournesol) pour réaliser une vinaigrette dont l'arôme ne devra pas couvrir celui des aliments. Ces huiles apportent une note de caractère et peuvent remplacer une sauce traditionnelle, vous pouvez aussi marier plusieurs parfums : Fenouil et Curry pour mariner un saumon, Ail et Basilic Vert pour une salade de tomates, Coriandre et Huile d'Olive pour une mayonnaise accompagnant des langoustines, Lavande et Citron Vert pour poissons crus marinés...

Nos Savorettes sont conditionnées en bouteille 25cl, 50cl et 100cl, vous permettant d'avoir une vaste gamme de Saveurs à portée de piano :



SAVORETTE SAVEUR TRUFFE NOIRE

D'un brun intense, pour vos salades de foies de volailles, gésiers, foie gras ou champignons frais. Elle parfumer vos mayonnaises et sauces accompagnant gibiers, volailles et viandes froides. En fin de cuisson, elle agrémentera pâtés, farces, boudins et omelettes, un tournedos Rossini ou simplement des Pommes de Terre cuites sous la cendre. Les plus singuliers l'utiliseront en napage d'une glace aux truffes, recette originale d'André Daguin (truffes marinées dans une crème anglaise, puis taillées en julienne, présentée en couches alternées de glace et de truffe, servi avec un foie poêlé ou en entremet).

SAVORETTE SAVEUR TRUFFE BLANCHE

La truffe blanche du Piémont ou d'Alba est le diamant de la cuisine Italienne avec son parfum unique, très puissant aux effluves souffrées d'ail et de fromage affiné. L'Huile permet de doser avec parcimonie cette saveur si particulière : chapon rôti, veau poêlé, pâtes fraîches, risottos. En assaisonnement, elle se marie avec le vinaigre saveur citron, les moutardes douces, les mayonnaises ...

SAVORETTE SAVEUR FORESTIERE

Couleur feuille morte, elle apporte un parfum de "sous bois" mariant des senteurs de mousse et de champignons. Pour parfumer un plat de pâtes fraîches ou une farce, mariner une pièce d'agneau, napper des croquettes aux champignons (champignons sautés à l'huile d'olive avec ail et thym, liaison dans une béchamel épaisse, après refroidissement, faire des bouchons à tremper dans une pâte à beignets puis frire et servir brûlant avec une fondue de tomates et un filet de Savorette.

SAVORETTE SAVEUR AIL

Idéale pour finir un Aioli ou une Tapenade ou plus simplement personnaliser une mayonnaise ou un beurre d'ail, assaisonner une salade de tomates, des pâtes au Pistou, un Cassoulet, des tranches de gigot à la poêle.

SAVORETTE SAVEUR BASILIC PIMENT

Un parfum typique de Provence allié à la saveur pointue du Piment qui relèvera les flans de légumes, tartes aux tomates et Pizza, coulis de tomates, salades, farces, plats de haricots rouges ou noirs, sauces pour barbecue et fondues Mexicaines...

SAVORETTE SAVEUR CORIANDRE

Cette herbe surnommée Persil Arabe ou Chinois, offre une saveur herbacée très douce et légèrement acidulée. Elle agrémentera marinades de viandes ou champignons, crudités, poissons et gibiers marinés, pâtisseries.

SAVORETTE SAVEUR BASILIC VERT

Sa teinte vert foncé permet d'agrémenter les mayonnaises, salades de tomates et pommes de terre, vinaigrettes pour fromages de tête. Un filet sur une omelette ou un plat de pâtes fraîches suffit à divertir les papilles.

SAVORETTE SAVEUR FUMÉE

Une grande innovation qui vous permet de mariner du saumon cru et d'obtenir un goût subtil et une souplesse supérieure au saumon fumé, vous apprécierez aussi les sardines, maquereaux et anchois marinés selon le même procédé. C'est aussi une aromatisation originale pour volailles rôties, salades aux lardons ou magrets de canards.

SAVORETTE SAVEUR CURRY

Une note douce d'épices Orientales pour vos plats exotiques à base de veau et volailles, avec un zeste d'Huile Saveur Citron vert : vous obtenez un assaisonnement original pour poissons crus et fricassées de crevettes.

SAVORETTE SAVEUR SAFRAN

Une note safranée pour des Coquilles St Jacques sautées ou en salade, doublée d'un décor original pour une terrine de poissons ou un risotto. Cette huile aromatisée aussi les sauces de moules, viandes blanches et tripes. Note osée pour les desserts : quelques gouttes sur une glace ou un pavé Chocolat / Curry ...

SAVORETTE SAVEUR PIN

Retrouvez toute la saveur de la sève de Pin, rappelant le célèbre bonbon Vosgien. Note discrète et tonique à la fois pour parfumer poissons, viandes blanches, moules « à l'éclade », voire même pâtisseries et sauces desserts.

SAVORETTE SAVEUR PINA COLADA

Exotique à souhait, cette alliance de l'ananas et de la noix de coco va ensoleiller poissons crus, carpaccios, tartares. Et aussi pour vos desserts, en parfumant une crème fouettée pour un capuccino par exemple.

SAVORETTE SAVEUR PASSION

Le parfum de plus tropical du moment pour assaisonner de l'entrée au dessert. Par exemple : glacer un carpaccio de mangue, parfumer un tartare se St Jacques.

SAVORETTE SAVEUR MENTHE VERTE

Une saveur rafraîchissante pour assaisonner un taboulé, une salade de tomates et concombres et réaliser des décors d'assiettes hauts en couleur. C'est aussi une base d'aromatisation pour gigots, boulettes de viandes et rouleaux de printemps.

SAVORETTE SAVEUR ORANGE SANGUINE

La note finale du canard à l'orange et des sauces bigarade mais aussi une marinade originale pour perdreaux, jarret de veau, truite et sole. Quelques gouttes sur un carpaccio de viande ou poisson éveilleront les papilles. En pâtisserie : vous pouvez graisser un moule avec cette huile qui développera tout son arôme dans la pâte pendant la cuisson.

SAVORETTE SAVEUR LAVANDE

Autre note Provençale à utiliser à la goutte, pour égayer une salade de poissons ou crustacés, des toasts aux oeufs de poissons, tomates à la Provençale



et marinades de veau ou lapin. Le mariage audacieux avec la Roquette, en passant au pinceau quelques feuilles, vous offrira une note inoubliable.

SAVORETTE SAVEUR CITRON VERT

Agréable dans un taboulé, pratique pour les marinades de poissons ou coquilles St Jacques car la chair ne cuira pas, brochettes de poissons.

Les Saveurs de l'Olivaie

Nous avons décliné les parfums les plus méridionaux sur une base d'huile d'olive extra vierge pour offrir des arômes puissants aux accents de la cuisine du Midi (Bouteille verre 25cl et 1 Litre) :

**Olivaie Basilic Pistou,
Olivaie Citron Vert,
Olivaie Truffe Noire,
Olivaie Truffe Blanche.**



**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/ptichef

Infos, conseils : commercial@soripa.fr



SORIPA GASTRONOMIE



Maison fondée en 1949

