

Condiments fins ou aromatisés pour assaisonnement

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



VINAIGRES & SAVEURS

Le vinaigre fait partie de notre toute première gamme de condiments dédiée à la gastronomie, aussi bien en restauration qu'en épicerie fine. Nous mettons toute notre créativité à votre service pour vous proposer des vinaigres originaux à tout point de vue : les classiques incontournables et les aromatisés.

Les VINAIGRES FINS

BALSAMO BIANCO

Il s'apparente à un vinaigre balsamique qui a gardé sa couleur de raisin blanc. Son faible degré d'acidité (5°) le classe parmi les condiments. Il permet d'agrémenter discrètement sauces et mayonnaises car il ne colore pas.

VINAIGRE VIEILLE RESERVE

Vinaigre issu d'une plus longue maturation en fûts. Il assaisonne plutôt les salades délicates ou un peu fades, car son goût est plus affirmé; c'est avec lui que l'on apprête le chou rouge, un filet de ce vinaigre corsé agrémenté également le foie de veau poêlé, des apprêts de viandes rouges, la sauce poivrée ou même les œufs sur le plat et pour toutes salades où une pointe d'acidité est recherchée.

VINAIGRE DE REIMS

Elaboré à partir de vins blancs issus des dégorgements de Champagne à la mise du bouchon de liège. Ce vinaigre convient pour assaisonner les salades croquantes, pour les marinades de viande et de gibier, pour cuisiner le beurre blanc, la hollandaise et la béarnaise, pour finir le beurre noisette, ainsi que pour préparer les poissons marinés. Vous pourrez aussi préparer truite saumonée en vinaigrette, salade de choucroute aux magrets fumés, salade de pamplemousse aux avocats. La réglementation interdit désormais l'usage de l'appellation « de Champagne ».

VINAIGRE DE CIDRE de NORMANDIE

Elaboré à partir de cidre de Normandie, à la saveur très douce, il s'emploie dans les courts bouillons de poissons, de crustacés et coquillages, mais aussi pour le poulet au vinaigre, voire dans une compote de pommes. On peut l'utiliser pour des sauces délicates comme la sauce au safran ou les chutneys, marinades de volailles, fromage de tête, salade Normande.

VINAIGRE DE MALT

Fabriqué à partir d'un jus de pur malt blond (farine d'orge germée et torréfiée). Importé d'Angleterre tout spécialement pour se marier avec nos Savorettes, il a la particularité de ne pas dénaturer les arômes. On peut aussi l'utiliser pour les harengs marinés, les chutneys et les salades où se mêlent fruits et légumes.

VINAIGRE DE COGNAC RESERVE

Issu d'une matière première de grande renommée, son acidité est assez puissante, il présente une note légèrement boisée due à son affinage en barrique. Il fera merveille en déglacage de foies gras ou de gésiers.

VINAIGRES DE RIZ BLANC ET NOIR

Les deux frères venus d'Asie : le premier est la référence pour la préparation des sushis, le second trouve sa place dans les assaisonnements de salades ou sauces aigres douces.

LES BALSAMIQUES RUBIS & AMBRE

Nous avons décidé d'élaborer nos propres vinaigres balsamiques à partir de vinaigre de vin blanc et de moûts de raisins Français. Pour nous démarquer des Modénais : la couleur n'est pas renforcée avec du caramel colorant. Nous sauvons ainsi la belle couleur mordorée des moûts de raisins blancs pour la gamme « Ambre » et pourpre pour les moûts de raisins rouges pour la gamme « Rubis ».

BALSAMIQUES RUBIS & AMBRE AROMATISES

Pour compléter la gamme, nous les avons associé à des parfums singuliers pour vous apporter des produits complètement originaux :

Balsamique Rubis Pruneau, Balsamique Rubis Sureau, Balsamique Rubis Cassis, Balsamique Ambre Mirabelle, Balsamique





Ambre Fruits du Verger
(Poirées et Pommes), Balsamique
Ambre Mandarine.

Les VINAIGRES aromatisés

VINAIGRE BALSAMIQUE

sauveur Jus de Truffe

Alliance de la douceur des sucres du moût de raisin et de la suavité de la truffe : idéal pour assaisonnements de salades ou déglacages caramélisés.

VINAIGRE DE REIMS saveur Jus de Truffe

Arôme subtil de la Truffe du Périgord s'harmonisant avec salade de champignons ou foie gras, salade Périgourdine.

VINAIGRE SAVEUR BERGAMOTE

Une saveur originale pour marinades accompagnants le gibier à poil, le porc et le canard, et la volaille ou le lapin cuit à la vapeur.

VINAIGRE SAVEUR AIL

Ingrédient indispensable aux mayonnaises relevé pour viandes froides et crustacés, marinades de poissons.

VINAIGRE SAVEUR GINGEMBRE

Il convient fort bien crudités, aux marinades de poissons et de poulet, ainsi qu'aux plats aigres-doux de la cuisine chinoise, accompagnée de sauce de Soja.

VINAIGRE SAVEUR GRIOTTE

Dédié aux marinades de gibiers et déglacages. Il se marie avec viandes blanches et volailles.

VINAIGRE SAVEUR MANGUE

Une note créole pour aromatiser viandes et poissons en salade, déglacage de magrets.

VINAIGRE SAVEUR NOIX

Sauveur noble pour assaisonner une salade décorée de quelques lardons, gésiers et foies de volailles.

VINAIGRE SAVEUR NOIX DE COCO

Sauveur exotique pour assaisonner crudités et poissons crus, cuisiner un ragoût de volaille, de bœuf ou de crustacés, marinades.

VINAIGRE SAVEUR FARIGOLE

Vinaigre très apprécié des méridionaux pour les marinades de grillades, lapins et poissons.

VINAIGRE SAVEUR LAVANDE

Il se marie très bien avec le poisson cru mariné, ou les toasts à base d'œufs de poissons.

VINAIGRE SAVEUR à L'ÉCHALOTE

Aussi célèbre que le vinaigre à l'estragon, pour sauces ravigote, déglacages d'entrecôtes, salades de crustacés ou champignons.

VINAIGRE SAVEUR à L'ESTRAGON

Il se marie très bien avec le poisson, le poulet et toutes sortes de salades, en particulier de pommes de terre.

VINAIGRE SAVEUR FIGUE

Une nouveauté méridionale qui se marie avec les taboulés, salades épicées avec raisins, cannelle et fèves, ainsi que les viandes blanches.

VINAIGRE de CIDRE SAVEUR VANILLE

Un mariage heureux entre un vinaigre fruité et une vanille au goût musqué, en déglacages de poissons frits, cuisson des moules et gambas.

VINAIGRE de CIDRE au MIEL

Un mélange aigre-doux de la Normandie gourmande pour salade de pommes avec magrets ou viandes rôties, il apportera une saveur agréable aux salades de fruits.

VINAIGRE SAVEUR PECHE

Parfum délicat pour sauces froides et déglacages.

VINAIGRE SAVEUR CITRON

Idéal pour une marinade crue de poissons à chair tendre, les taboulés et salades de crudités.

VINAIGRE SAVEUR MENTHE VERTE

Sauveur rafraîchissante pour sauces exotiques, chutney, poissons crus, taboulés, concombres.

VINAIGRE SAVEUR ROSE

Sauveur orientale pour volaille en sauces aigres-douces au miel, crustacés frits, chutneys.

VINAIGRE SAVEUR FRAMBOISE

Pour aromatiser les salades de légumes, acidifier le foie poêlé, gésiers et magrets de canards.

VINAIGRE SAVEUR CASSIS

Pour préparations de gibier, sauce d'accompagnement des viandes rouges.

VINAIGRE SAVEUR POIRE WILLIAMS

Pour les salades à base de crudités et fruits, volailles rôties, poissons marinés.

VINAIGRE SAVEUR MELON

Sauveur sucrée pour salades mêlées de fines tranches de jambon cru ou de volaille froide.

VINAIGRE SAVEUR FRUITS ROUGES

Elaboré tout spécialement pour les marinades de gibiers, salades de pommes fruits au roquefort.

VINAIGRE SAVEUR ORANGE

Pour les sauces aigres-douces des viandes froides, riz Basmati en mayonnaise, sauces au beurre pour truite ou sole, déglacage de foies (veau, volaille).

AIGRES-DOUCEURS

Formules innovantes d'assaisonnement qui permettent d'avoir un parfum sucré sur une base de vinaigre à l'acidité atténuée.

AIGRE DOUCEUR CAFE

Pour relever une marinade de gibier avec quelques éclats de cacao ...

AIGRE DOUCEUR BONBON

Pour déglacer « minute » un magret de canard avec un filet de sirop d'érable ...

AIGRE DOUCEUR CACAO

Pour relever un beurre blanc vanillé et accompagner poissons et crustacés ...

Aigres Douceurs Fruitées

Vinaigre et pulpe de fruits : **MANDARINE, FRUITS DE LA PASSION** et **PECHE BLANCHE** sont les premiers de la nouvelle gamme. Les aigres-douceurs conservent leur caractère vinaigré (acidité = 4 à 5°) mais avec une note très fruitée, sans ajout d'arômes. Nous n'utilisons que des purées de fruits contenant plus de 90% de fruits.

Elixir des Moines

Condiment à base de vinaigre de vin et un distillat de plantes aromatiques (acidité = 5°).

La note aromatique est inspirée des spécialités monastiques traditionnelles, élaborées à partir d'une sélection de nombreuses plantes aromatiques et épices dont la recette est précieusement gardée. Les plantes sont distillées lentement en alambic de cuivre pour obtenir des notes intenses et complexes dans un équilibre harmonieux.

Le Phil tre d'Epices

Potion vinaigrée aux senteurs épicées (acidité = 5°).

Les notes aromatiques de cette préparation sont tirées d'une recette médiévale ramenée par les Chevaliers Chrétiens revenant de leurs croisades. On y trouve un mélange subtil de 5 épices qui exhale des notes poivrées et caractéristiques de la muscade et du clou de girofle. Elaboré comme une précieuse liqueur, on retrouve bien les parfums de la noix de muscade, du poivre gris, de la maniguette, du macis et du clou de girofle.



**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

