

SORIPA

GASTRONOMIE

*Epices, Arômes, Condiments,
Spécialités & Aides Culinaires
Depuis 1949*



Bienvenue chez nous !

Route de Presles en Brie - 77220 GRETZ ARMAINVILLIERS - FRANCE

Tel : +33 (0)164 07 26 77 - Mail : commercial@soripa.fr - Fax : +33 (0)164 07 10 45





Découvrez notre univers de saveurs et de senteurs.

Notre activité :

Proposer des ingrédients exclusifs pour laisser libre cours à l'imagination du Chef de cuisine et du Gourmet initié. Nos clients directs sont les Restaurants et Traiteurs, les Epicerie Fines et les Grossistes à travers toute l'Europe.

La Gastronomie ayant de multiples facettes : nous proposons plus de 1300 références de produits dédiés à votre type de gastronomie.

Epices, arômes, condiments et additifs sont les 4 piliers de notre savoir faire. Vous trouverez dans nos produits : épices, poivres, baies, aromates, fleurs, assaisonnements, mélanges aromatiques, condiments aromatisés tels que huiles, vinaigres, moutardes, sels, mais aussi arômes, extraits, pâtes d'aromatisation, thés parfumés et toute une palette d'autres spécialités gastronomiques.

Notre motivation :

Vous faire rêver, pour qu'à votre tour : vous fassiez rêver vos clients et vos convives. Nous mettons un point d'honneur à vous proposer des gammes étoffées et renouvelées et à vous donner des conseils et indications pour ouvrir au plus large les possibilités d'utilisation de nos produits.

Notre savoir faire :

Partenaire des Restaurateurs et Hôteliers Français depuis trois générations, nous avons acquis une expérience d'artisan passionné et une sensibilité qui nous permet de créer des produits qui apportent une touche unique à votre cuisine. Nous fabriquons tous nos produits dans nos propres laboratoires, sur place, ce qui permet une souplesse inégalable dans le lancement de nouveautés, la gestion de la production et l'expédition de vos commandes.



« Short list » de nos productions :

- **Les épices, poivres, mélanges et autres mix ethniques** : des épices spécialement importées pour leurs qualités gustatives et aromatiques. Des poivres aux origines prestigieuses, des mélanges d'épices classiques, et des assaisonnements plus innovants par leur notes ethniques originales « LES MIX ». Nous offrons environ 250 épices différentes. Les derniers Curries du moment sont le **Black Curry "Barbe Noire"** et le **Curry Rose "Lady Pénélope"**.

Le **Mix Napoli**, Mélange d'herbes et d'aromates pour parfumer les ravioles, gratins de légumes, lasagnes, sauces tomates et bolognaise, tomates farcies, sauces apéritives. Le **Mix Shérazade**, mélange d'épices douces

avec oignon, cannelle, coriandre, gingembre, curcuma, cumin, paprika pour poisson, viandes blanches, petits farcis, samossa. Le **Mix Loubia Touareg** aux notes épicées typiques du Maghreb pour assaisonner sauces et légumes secs tels que haricots et pois chiches. Le **Mix Bayou Cajun** aux saveurs de Louisiane pour parfumer salades de riz, volailles rôties, bisques de homard. Le **Mix Gyros Brochettes** pour mariner viandes et brochettes cuites aux grill, barbecue, rôtissoire et plancha.

- **Les huiles parfumées** : « LES OLIVAIES » sur une base d'huile d'olive vierge extra issue des plus belles oliveraies d'Andalousie, aux parfums de citron, de pistou, de truffe noire ou blanche, à utiliser de préférence à cru. « LES SAVORETTES » qui se présentent comme des spécialités aromatisantes sur une base d'huile de tournesol afin de présenter des arômes de fumée, de sous bois et forêt (forestière), de coriandre, menthe, pin, orange sanguine, fruit de la passion, piña colada. Nous avons 4 Olivaies et 17 Savorettes.

- **Les vinaigres** : « VINAIGRES FINS » classiques et incontournables, vinaigre de Cognac, Balsamique, Malt, Cidre de Normandie, etc ... ; « LES VINAIGRES SAVEURS », aromatisés vanille, noix fraîche, gingembre, etc ... Deux nouvelles gammes « **BALSAMIQUE RUBIS** » et « **BALSAMIQUE AMBRE** » qui innovent en proposant une alternative au vinaigre balsamique de Modène. Il s'agit là de vinaigres que nous élaborons à partir de vinaigres et moûts de raisins Français, avec la particularité de ne pas être renforcés au caramel colorant pour sauvegarder leurs belles couleurs d'origine : pourpre et translucide pour RUBIS, et mordorée pour AMBRE. Nous avons choisi que les marier à des arômes originaux : Balsamique Rubis Pruneau, Sureau, Cassis, et Balsamique Ambre Mirabelle, Fruits du vergers, Mandarine, etc ...

Les Aigres Douceurs Fruitées : vinaigre et pulpe de fruits, Mandarine, Fruit de la Passion et Pêche Blanche sont les premiers de la nouvelle gamme. Les aigres-douceurs conservent leur caractère vinaigré (acidité = 4,5°) mais avec une note très fruitée, sans ajout d'arômes. Nous n'utilisons que des purées de fruits contenant plus de 90% de fruits.

L'Elixir des Moines : un 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 Philtre d'Epices : une 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.

- **Les Beumes** : Enfin des moutardes parfumées qui ne vous feront pas pleurer. Elaborées à partir d'une moutarde mûrie et vieillie, pour mieux profiter de leurs parfums. Pour la St Valentin : le Beume de Casanova (cacao/gingembre), le Beume du petit dragon (estragon), le Beume d'Hippocrate (miel et noix) etc ... Nous avons 10 Beumes qui évoquent chacun un terroir ou une histoire. A noter notre "Violette de Gretz" au moût de raisin et graines entières.

- **Les Arômes** : En pâtes, pour les glaces sorbets, crèmes.... « LES PATAROM » Réglisse, Yuzu, Guimauve Barbapa.....disponibles en 212 ml, 800 ml. « LES SAVEURS », arômes concentrés a utilisé à la goutte, disponibles en 125ml et litre. « LES SPRAY », arômes à vaporiser directement avant de servir, plus faciles d'emploi, Les arômes en poudre : fumée, cèpe, morille, encre de seiche, miel ... Nous proposons 8 Sprays, 10 Patarom, 40 Saveurs, 5 arômes poudres.

- **Les Aides Culinaires** : « LE FOOD ALCHIMISTE », gamme d'additifs pour émulsions, espumas, gélifications, sphérifications....aide au maniement du siphon, sorbetière, Pacojet, Thermomix etc ..., de micro poudres de légumes et d'algues, des colorants, des anti-oxydants et autres. Nous vous offrons 54 références.

- **Les Spécialités Pastières** : « LES TAGELLES », tagliatelles parfumées cactus, vanille, piment d'Espelette, noix fraîche, etc ... « LES PEPITES » pâtes en forme de grain de riz pour rizotto, salades et desserts. Au choix : 12 Tagelles, 8 pépites.

Un atout pour vous démarquer : la personnalisation d'étiquette

Selon les références et les conditionnements, nous vous proposons deux types de personnalisation :

- le **repiquage en noir** d'une étiquette synthétique blanche ou transparente (qualité transfert thermique) avec votre logo, votre adresse en plus de la dénomination commerciale du produit, de la liste d'ingrédients, poids, etc ...

Il est aussi possible d'ajouter un sticker repiqué en noir avec votre logo et vos coordonnées que nous collons en plus de l'étiquetage commercial standard.

- l'**impression en couleur quadri** d'une étiquette synthétique blanche (qualité jet d'encre) sur laquelle nous pourrions ajouter un logo ou un visuel en couleur quadri.

- vous avez aussi la solution de vous adresser à **votre imprimeur numérique** (nous vous indiquerons des prestataires) qui pourra imprimer en petite série des étiquettes que vous aurez conçu vous même, en reprenant les mentions légales que nous vous indiquerons. Nous pourrions coller en étiquetage manuel ou semi-automatique les étiquettes fournies.

Nous étudions chaque cas, en fonction de vos éléments techniques, de la faisabilité et du surcout en fonction des quantités commandées.

Partagez vos recettes sur notre page d'actualité :

<https://www.facebook.com/ptichef>



SORIPA GASTRONOMIE



Maison fondée en 1949