



le fumoir

Épices et aromates fumés naturellement à froid dans notre fumoir

Les épices et aromates fumés au fumoir offrent une dimension gustative unique qui peut transformer n'importe quel plat ordinaire en une expérience culinaire exceptionnelle. Le processus de fumage consiste à exposer les épices ou les herbes à la fumée générée par la combustion de bois aromatique, comme le chêne ou le cerisier. Cela leur confère un goût riche et profond, souvent associé à des notes terreuses et boisées. Ces ingrédients fumés sont idéaux pour rehausser les saveurs des viandes grillées, des légumes rôtis ou même des plats végétariens.

POIVRE NOIR SARAWAK FUME



Le poivre Sarawak fumé est une épice provenant de l'île de Bornéo en Malaisie, plus précisément de la région de Sarawak. Ce poivre est réputé pour son arôme unique et ses saveurs complexes. Le processus de fumage ajoute une profondeur supplémentaire à son profil gustatif, introduisant des notes boisées et légèrement fumées qui rehaussent ses caractéristiques naturelles de chaleur et de piquant. Utilisé avec parcimonie, le poivre Sarawak fumé peut sublimer des viandes grillées, des légumes rôtis, en passant par des sauces élaborées. Apprécié pour son parfum envoûtant.

AIL EFFILÉ FUME



L'ail effilé fumé ajoute une profondeur à de nombreux plats. L'ail est d'abord finement tranché, puis fumé pour imprégner chaque lamelle de l'arôme riche et boisé du fumage. L'ail fumé peut être utilisé pour rehausser le goût des viandes grillées, des soupes, des sauces, et des plats de légumes.





MOUTARDE BLONDE GRAINES FUMÉES et MOUTARDE NOIRE GRAINES



FUMÉES



Les graines de moutarde fumée sont un ingrédient culinaire fascinant qui gagne en popularité pour leur saveur unique et leur polyvalence. Qu'elles soient brunes avec tout leur piquant ou bien blondes plus tempérées, lorsqu'elles sont fumées, ces petites graines acquièrent une profondeur en ajoutant une touche de saveur fumée aux plats. Elles peuvent être utilisées pour rehausser les sauces, les marinades, ou même être intégrées dans des vinaigrettes pour apporter une note audacieuse et épicée.

GRAINES DE COURGE FUMÉES



Les graines de courge fumées sont le petit plus qui va faire la différence. Le processus de fumage ajoute une saveur unique et intense aux graines, les rendant encore plus savoureuses. Elles peuvent être consommées seules, ajoutées à des salades, ou utilisées comme vecteur du goût fumé, une graine de courge dans un bouillon japonisant, apportera le goût fumé sans être entêtant. Faites un Gomasio avec fleur de sel et graines de courge fumées pilées, vos papilles s'en souviendront...

SEL PHENIX PYRAMIDAL FUME et FLEUR DE SEL FUMEE A LA BARRIQUE



Le sel fumé est une délicieuse addition à de nombreux plats, ajoutant une saveur unique qui évoque le goût grillé et boisé. Qu'il soit en forme pyramidal, petites plaquettes très fines apportant de la croustillance, ou bien cristallisé en forme de grains, le sel fumé s'utilise aussi bien sur un foie gras mi-cuit, sur un écrasé de pomme de terre, dans un pot au feu, que sur un carpaccio d'ananas, apportant à ce dernier encore plus de parfum et diminuera son acidité. Pourquoi "à la Barrique" ? Nous utilisons de la sciure de bois de barriques ayant affinées du whisky. Goût incomparable.....

MAISON SORIPA
MANUFACTURE D'INGRÉDIENTS CULINAIRES DEPUIS 1949