Spécialités aromatisantes pour fabrication de denrées alimentaires. Arômes sur huile.

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

LES SAVORETTES

11/24

Nous avons élaboré ces préparations comme des **touches de goûts**, que vous pouvez utiliser à votre guise, comme un peintre avec sa palette de peintures, pour booster vos assaisonnements.
L'aromatisation est fixée sur une base d'huile de colza, sa conservation ne pose aucun problème, stockée dans une endroit frais, elle conservera toutes ses qualités au moins 3 mois.

Nos Savorettes présentent aussi les avantages d'être très fluides, 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).

Nos Savorettes sont conditionnées en bouteille 25cl, 50cl et 100cl, selon le parfum.

SAVORETTE SAVEUR TRUFFE TUBER
(arôme sur base huile note Périgord–Melanosporum)
La truffe noire, scientifiquement connue sous le nom de Tuber melanosporum, est un champignon souterrain très prisé, souvent considéré comme un véritable joyau culinaire. Notre huile, de couleur brune, et puissante en goût, parfumera vos écrasées de pommes de terre, quelques gouttes suffiront. En fin de cuisson, elle sera idéale sur des tagliatelles ou pommes de terres rôties. Les plus singuliers l'utiliseront en nappage 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). Une façon simple de l'utiliser : en vaporisateur sur une pizza sortant du four, ou bien quelques gouttes sur un velouté de courge. Parfait pour "booster" le goût.

SAVORETTE SAVEUR TRUFFE TARTUFO
(arôme sur base huile note Alba)
La truffe blanche du Piémont ou d'Alba est le diamant de la cuisine Italienne avec son parfum unique, très puissant aux effluves soufrées d'ail et de fromage affiné. Mêmes usages que sa petite soeur Truffe Tuber. Elle se mariera à merveille avec les ingrédients les plus simples, telles les pâtes, les légumineuses ou les pommes de terre. Comme toutes nos huiles, il est préférable de les utiliser en fin de cuisson, ou à froid. L'huile de colza supporte largement d'être chauffée, mais plus l'huile va chauffer, et plus les parfums vont disparaitre.

SAVORETTE SAVEUR FORESTIERE
(arôme sur base huile note Champignons des bois)
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 BASILIC VERT
D'un beau vert foncé, notre savorette parfumera vos tartares de poisson, salades estivales, ...et plats de pâtes. Sur une belle assiette blanche, quelques gouttes tirées au pinceau rappelleront la fameuse palette de couleur du peintre citée plus haut.

SAVORETTE SAVEUR FUMEE (arômes de Fumée, note Hêtre)
Une innovation qui vous permet de mariner du poisson cru et d'obtenir un goût subtil, un moelleux et une souplesse des chairs. 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. Quelques goutte dans le siphon avec de la crème pour accompagner un tataki, un poisson cuit à l'unilatéral, un saumon gravlax.....Sur un carpaccio de cabillaud, passez juste le pinceau imbibé de savorette, pour faire briller et donner ce goût de fumoir.

SAVORETTE SAVEUR SAFRAN
Une belle 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 aromatise aussi les sauces de moules, viandes blanches et poissons. 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 (notes Ananas & Coco)
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 de fruits exotiques par exemple.

SAVORETTE SAVEUR ORANGE SANGUINE
La note finale du canard à l'orange et des sauces bigarades, 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 CITRON VERT
Agréable dans un taboulé, pratique pour les marinades de poissons ou coquilles St Jacques car la chair ne cuira pas, comme avec du jus de citron,.... brochettes de poissons.

SAVORETTE SAVEUR WOK THAÏ
Huile aromatisante aux saveurs de Basilic Thaï, Menthe, Ail et Citron pour des cuissons au wok, planchas et grillades, ainsi que marinades ou « huile de finition ».

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....

Nos huiles d'olive vierges extra saveur truffe, **TUBER** pour la noire, et **TARTUFO** pour la blanche, sont une délicatesse culinaire qui marie l'excellence de l'huile d'olive vierge extra avec l'arôme unique terreux ou soufré de la truffe. Utilisée principalement comme finition, ces huiles apportent une touche sophistiquée aux plats les plus simples. Quelques gouttes suffisent pour transformer une purée de pomme de terre, une salade, un risotto, des pâtes ou même un plat de légumes grillés en une expérience gastronomique. En plus de son goût exquis, elles offrent les bienfaits nutritifs de l'huile d'olive, riche en antioxydants et en acides gras sains, tout en ajoutant la profondeur du goût truffe, souvent considérée comme un trésor culinaire.
2 conditionnements, 25cl en verre et le litre en pet recyclable.

MAISON SORIPA
MANUFACTURE D'INGRÉDIENTS CULINAIRES DEPUIS 1949
77220 GRETZ ARMAINVILLIERS - Tél 01.64.07.26.77 - WWW.SORIPA.FR