

# Une gamme riche et variée de 1200 produits originaux.

La maison innove en permanence depuis 3 générations, pour toujours étonner sa clientèle.

## Épices

Les épices sont à la base de la plupart des créations culinaires. La variété de leurs saveurs et de leurs couleurs en fait une source d'inspiration inépuisable capable de transformer certains plats traditionnels en mets nouveaux.

### Une quête sans fin

Cette grande famille rassemble une multitude d'espèces végétales récoltées aux quatre coins du monde. Elles sont souvent rares et difficiles d'accès pour les gastronomes. Certaines, aux origines lointaines et chargées de mystère, réclament parfois des années de recherche et ne s'obtiennent qu'après de multiples tractations avec des producteurs et des traders.

*« Notre rôle est de faire découvrir cette palette de goûts, et faire comprendre aux Chefs qu'il n'y a pas que le poivre et les herbes de Provence... »*

Épices et aromates sont étroitement liés, les premières privilégient la saveur, souvent piquante, les autres une odeur aromatique prédominante.

### Une qualité unique

Soripa Gastronomie sélectionne et travaille elle-même les épices importées des cinq continents. Un trésor qui comprend plus de 250 références. Tous ces produits sont triés manuellement au sein d'un laboratoire dédié et très bien équipé.

Ici, aucune machine automatique, pour permettre à l'opérateur de vérifier la conformité du produit à chaque étape de son traitement. Le système Qualité mis en place accorde une grande importance à la traçabilité. Les qualités organoleptiques et les mesures microbiologiques font l'objet de cahiers des charges rigoureux.

Soripa Gastronomie garantit ainsi toutes ses épices d'une qualité unique.



**Nos maîtres mots : saveurs et couleurs**



■ **Les épices « classiques »** telles que origan, ail, persil, poivre noir, sont des produits de service. Mais, Soripa Gastronomie avoue ne pas vouloir concurrencer les grandes compagnies d'épices traditionnelles et préfère leur être complémentaire... Car sa réputation s'est faite avec des épices rares aux saveurs inédites.

■ **Les poivres exotiques** sont les plus demandés : le poivre de Sèchuan, venu de Chine; les Graines de Paradis, récoltées par les Papous en Nouvelle Guinée; le poivre à Queue de Java, le Piment de Jamaïque ou du Mexique, le Poivre Long, les Poivres de Muntok ou Sarawack

et les célèbres ingrédients du mélange aux 5 Baies surnommé « 5 Poiv's »...

■ **Des Baies et Fleurs insolites :** Baies de Wu Wei Zi et Gu Qi Zi, le Bleuets, le Carthame, la Lavande, l'Hibiscus...

■ **Les mélanges :** Curry Madras, Cinq Parfums, Cocktail d'algues, Colombo, Garam Massala, Raz El Hanout, Quatre Épices, Épices de Noël Santa Klaus, Quintette d'épices, Massalé, Épices à vin Chaud,...

■ **Les assaisonnements**, surnommés « MIX », sont des mélanges d'épices et d'extraits d'épices aux parfums évocateurs : Bombay, Thaï, Flamenco, Tandoori, Tikka, Satay, Malibu...

