



Nous avons élaboré des huiles aromatisées pour cuisine, assaisonnement et marinade. Cette gamme vient en complément de nos Vinaigres Saveurs en proposant d'autres parfums, et donc une nouvelle source d'inspiration dans votre cuisine.

L'aromatisation est obtenue par macération de fruits, plantes et extraits aromatiques. La conservation d'un flacon entamé bien fermé ne pose aucun problème, il devra être stocké dans un endroit frais et gardera toutes ses qualités au moins 3 mois.

Nos Savorettes présentent aussi les avantages d'être très fluide, 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). Nous vous conseillons de les mélanger à une huile plus neutre (arachide ou tournesol) pour réaliser une vinaigrette dont l'arôme ne devra pas couvrir celui des aliments. Ces huiles apportent une note de caractère et peuvent remplacer une sauce traditionnelle, vous pouvez aussi marier plusieurs parfums : Fenouil et Curry pour mariner un saumon, Ail et Basilic Vert pour une salade de tomates, Crustacés et Huile d'Olive pour une mayonnaise accompagnant des langoustines, Lavande et Citron Vert pour poissons crus marinés...

Nos Savorettes sont conditionnées en bouteille type "traiteur" 25cl et 50cl, type "sirop" 100cl, vous permettant d'avoir une vaste gamme de Saveurs à portée de piano :

SAVORETTE SAVEUR TRUFFE NOIRE

D'un brun intense, pour vos salades de foies de volailles, gésiers, foie gras ou champignons frais. Elle parfumer vos mayonnaises et sauces accompagnant gibiers, volailles et viandes froides. En fin de cuisson, elle agrémentera pâtés, farces, boudins et omelettes, un tournedos Rossini ou simplement des Pommes de Terre cuites sous la cendre. 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).

SAVORETTE SAVEUR TRUFFE BLANCHE

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. L'Huile permet de doser avec parcimonie cette saveur si particulière : chapon rôti, veau poêlé, pâtes fraîches, risottos. En assaisonnement, elle se marie avec le vinaigre saveur citron, les moutardes douces, les mayonnaises ...

SAVORETTE SAVEUR FORESTIERE

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 FRAMBOISE

Pour parfumer vos crudités, salades folles à base de fruits et gésiers, sauces au vin : un filet dans une sauce Bordelaise; en nappage de glaces, entremets et pâtisseries...

SAVORETTE SAVEUR AIL

Idéale pour finir un Aioli ou une Tapenade ou plus simplement personnaliser une mayonnaise ou un beurre d'ail, assaisonner une salade de tomates, des pâtes au Pistou, un Cassoulet, des tranches de gigot à la poêle. Arôme indispensable aux grenouilles, escargots et champignons.

SAVORETTE SAVEUR BASILIC PIMENT

Un parfum typique de Provence allié à la saveur pointue du Piment qui relèvera les flans de légumes, tartes aux tomates et Pizza, coulis de tomates, salades, farces, plats de haricots rouges ou noirs, sauces pour barbecue et fondues Mexicaines...

SAVORETTE SAVEUR CORIANDRE

Cette herbe surnommée Persil Arabe ou Chinois, offre une saveur herbacée très douce et légèrement acidulée. Elle agrémentera marinades de viandes ou champignons, crudités, poissons et gibiers marinés, pâtisseries.



SAVORETTE SAVEUR BASILIC VERT

Sa teinte vert foncé permet d'agrémenter les mayonnaises, salades de tomates et pommes de terre, vinaigrettes pour fromages de tête. Un filet sur une omelette ou un plat de pâtes fraîches suffit à divertir les papilles.

SAVORETTE SAVEUR CRUSTACES

Une saveur exceptionnelle pour mayonnaises, gratins de pâtes aux crustacés, cassolettes de riz, salades de fruits de mer...

SAVORETTE SAVEUR FUMEE

Une grande innovation qui vous permet de mariner du saumon cru et d'obtenir un goût subtil (issu du bois de Hêtre) et une souplesse supérieure au saumon fumé, vous apprécierez aussi les sardines, maquereaux et anchois marinés selon le même

Entre nous, c'est une affaire de goût !

procédé. C'est aussi une aromatisation originale pour volailles rôties, salades aux lardons ou magrets de canards.

SAVORETTE SAVEUR CURRY

Une note douce d'épices Orientales pour vos plats exotiques à base de veau et volailles, avec un zeste d'Huile Saveur Citron vert : vous obtenez un assaisonnement original pour poissons crus et fricassées de crevettes.

SAVORETTE SAVEUR SAFRAN

Une 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 aromatisée aussi les sauces de moules, viandes blanches et tripes.

SAVORETTE SAVEUR FARIGOULE

La saveur caractéristique de la Provence en bouteille, pour mariner un poisson avant de le griller, aromatiser sauces barbecue, cassoulets, daubes, salades, coulis de tomates, lentilles au lard.



SAVORETTE POUR GRILLADES

(Thym, Ail, Basilic, Piment)

Les 4 ingrédients principaux pour aromatiser les grillades de viandes ou poissons, parfumer une fondue Bourguignonne, tomates ou champignons à la poêle, gratins d'aubergine, salades de museau de boeuf et mayonnaises.

SAVORETTE SAVEUR MENTHE VERTE

Une saveur rafraîchissante pour assaisonner un taboulé, une salade de tomates et concombres et réaliser des décors d'assiettes hauts en couleur. C'est aussi une base d'aromatisation pour gigots, boulettes de viandes et rouleaux de printemps.

SAVORETTE SAVEUR ORANGE SANGUINE

La note finale du canard à l'orange et des sauces bigarade mais aussi une marinade originale pour perdreaux, jarret de veau, truite et sole.

SAVORETTE SAVEUR LAVANDE

Autre note Provençale à utiliser à la goutte, pour égayer une salade de poissons ou crustacés, des toasts aux oeufs de poissons, tomates à la Provençale et marinades de veau ou lapin.

SAVORETTE SAVEUR CITRON VERT

Agréable dans un taboulé, pratique pour les marinades de poissons ou coquilles St Jacques car la chair ne cuira pas, brochettes de poissons.

Les Saveurs de l'Olivaie

Nouvelle gamme d'huile d'olive (extra vierge) aux arômes puissants, en bouteilles fumées 75cl :



*Distou,
Herbes de
Provence,
Truffe Noire,
Orange Sanguine,
Truffe Blanche,
Safran.*

HUILES EN BULLES

Créations spécifiques pour le commerce de détail et le service sur table, quelques huiles fines et parfumées sont disponibles en flacons 20cl avec bouchon type carafe et boîte kraft

avec cachet de cire :

Olive Truffe Blanche,
Olive Truffe Noire, Olive
Orange sanguine, Huile
d'Argan (Maroc) et
Biphase Olive &
Balsamique (1 niveau
d'huile et un second en
vinaigre).



HUILES FINES

Large gamme d'huiles non aromatisées mais aromatiques pour assaisonnements :

Huiles d'Amandons de Pruneaux 25cl

Huile d'Argan 75cl

Huile Fruitée au Sésame 50cl

Huile de Noisettes 50cl

Huile de Noix 50cl

Huile de Pépins de Raisin 100cl

Huile d'Olive Vierge Extra Fruitée 100cl

Huile d'Olive Vierge de TOLEDE 100CL

SORIPA GASTRONOMIE

Production, Importation et Distribution d'Épices,
Arômes et Condiments

Tel : 0 164 072 677 - Fax : 0 164 071 045

info@soripa.fr

