

Parfums Culinaires ...

A l'aube des 55 ans de notre entreprise, nous avons voulu souligner notre goût pour des produits exclusifs hauts en saveurs et à l'esthétique soignée. Ainsi sont nées plusieurs spécialités particulièrement originales avec des ingrédients nouveaux et des contenants proches de l'univers de la cosmétique ...



BULLES, CÔNES & BIPHASES

Assaisonnements prestigieux au packaging digne d'un parfumeur : flacons 200ml en verre artisanal, bouchon de carafe en verre et liège, boîte en carton naturel et cachet de cire ...

en bouteille ronde « **BULLE** » pour les huiles aromatisées : Huile d'Olive vierge aux saveurs de Truffe Noire, Huile d'Olive aux saveurs de Truffe Blanche du Piémont, et Huile d'Olive aux saveurs d'Orange Sanguine,

pour le mariage « **BIPHASE** », nous avons associé une Huile d'Olive vierge à un Vinaigre Balsamique de Modène agrémenté d'une feuille de laurier,

la bouteille « **CÔNE** » est réservée aux Vinaigres : Vinaigre de Reims issus des dégorgements de Champagne parfumé aux saveurs de Truffe du Périgord, Vinaigre Balsamique de Modène aux saveurs Truffe Noire, Balsamo Bianco : un vinaigre balsamique blanc aux saveurs fruitées, et ce même Vinaigre Balsamo Bianco aux saveurs de Truffe.



LUMIN'ESSENCE

Flacon en forme de bougeoir, muni d'un bouchon de carafe. Le tout renferme un trésor des îles : des gousses de Vanille Bourbon réputées pour leur arôme subtil et quelques raisins marinés dans un extrait aromatique de Rhum. C'est un véritable parfum qui s'utilise à la goutte pour vos desserts, cocktails ...

Flacon 20cl



DUOS RIZOTTO

Pots bombés au couvercle transparent dévoilant un « kit » comprenant un riz Arborio assaisonné d'arômes et une dose de champignons secs. Il suffit de les préparer façon pilaf dans un peu d'huile d'olive, puis de mouiller et cuire pour obtenir une délicieuse garniture pour 4 personnes.

« **RIZOTTO CÉPES** » et « **RIZOTTO MORILLES** » en pot verre 33cl

LE SECRET DU CHEF

Enfin dévoilé, le petit truc des assaisonnements savoureux, des déglacés et marinades dont les papilles se souviennent. Il s'agit d'une décoction d'arômes, de légumes, de champignons, de vins et alcools délicats qui aromatisent et colorent toutes sortes de sauces en développant les saveurs des autres ingrédients. Flacon 25cl.



SORIPA GASTRONOMIE

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

Tel : 0 164 072 677 - Fax : 0 164 071 045 - info@soripa.fr