



Spécialiste de l'Épicerie Fine depuis 3 générations, notre expérience auprès des Chefs nous a permis de mettre au point une gamme de vinaigres aux saveurs les plus étonnantes :

VINAIGRES FINS

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

"Aceto Balsamico" importé de Modène : cette spécialité ancestrale est désormais produite selon un procédé simplifié

(sauf pour le Tradizional qui reste l'équivalent d'une précieuse liqueur). Il est préparé à partir du moût de raisin blanc de Trebiano qui est cuit lentement pour obtenir une couleur caramélisée. Son originalité tient dans l'alliance de l'acidité et de la douceur, résultat de la transformation de moût de raisin additionné d'un jeune vinaigre et de leur conservation en fûts. Durant son vieillissement, il s'enrichit des tanins pour

affiner son goût. On obtient un liquide couleur chocolat très aromatique qui ne présente pas les pointes d'âpreté qui rendent parfois désagréable le vinaigre de vin. Il accompagne différents types de mets : salades, viandes et même les desserts où quelques gouttes sur des fruits rouges glorifient la saveur de ce met des plus simple, et aussi pour déglacage ou salade de foie de volailles, gésiers ou sauce pour viande rouge.

BALSAMO BIANCO

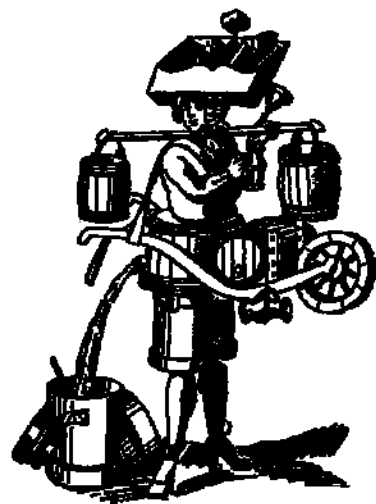
Il s'apparente à un vinaigre balsamique qui a gardé sa couleur de raisin blanc. Son faible degré d'acidité (5°) le classe parmi les condiments. Il permet d'agrémenter discrètement sauces et mayonnaises car il ne colore pas.

VINAIGRE DE MALT

Fabriqué à partir d'un jus de pur malt blond (farine d'orge germée et torréfiée). Importé d'Angleterre tout spécialement pour se marier avec nos Savorettes, il a la particularité de ne pas en dénaturer les arômes. On peut aussi l'utiliser pour les harengs marinés, les chutneys et les salades où se mêlent fruits et légumes.

VINAIGRE DE COGNAC RESERVE

Issu d'une matière première de grande renommée, son acidité est assez puissante, il présente une note légèrement boisée due à son affinage en barrique. Il fera merveille en déglacage de foies gras ou de gésiers.



VINAIGRES SAVEURS

Vinaigres Fins et Aromatisés

VINAIGRE DE XERES

Importé d'Espagne : il est devenu un grand classique, sa spécificité aromatique repose sur un stockage de 12 années en fûts de chêne avant sa mise en bouteille.

Recommandé pour les salades à base de foie gras, salades de pommes de terre aux œufs de truite de mer, salades de fruits de mer, riz sauvage aux gésiers confits.

VINAIGRE DE BANYULS

Elaboré à partir d'un vin muté, riche en parfum et en sucre, ce vinaigre se marie avec les plats aigre doux dont les déglacages de fruits, chutney (sucré/salé) ou le déglacage de magrets.

VINAIGRE VIEILLE RESERVE

Vinaigre issu d'une plus longue maturation en fûts. Il assaisonne plutôt les salades délicates ou un peu fades, car son goût est plus affirmé; c'est avec lui que l'on apprête le chou rouge, un filet de ce vinaigre corsé agrémenté également le foie de veau poêlé, des apprêts de viandes rouges, la sauce poivrade ou même les œufs sur le plat et pour toutes salades où une pointe d'acidité est recherchée.

VINAIGRE DE REIMS

Elaboré à partir de vins blancs issus des dégorgements de Champagne à la mise du bouchon de liège. Ce vinaigre convient pour assaisonner les salades croquantes, pour les marinades de viande et de gibier, pour cuisiner le beurre blanc, la hollandaise et la béarnaise, pour finir le beurre noisette, ainsi que pour préparer les poissons marinés. Vous pourrez aussi préparer truite saumonée en vinaigrette, salade de choucroute aux magrets fumés, salade de pamplemousse aux avocats. La réglementation interdit désormais l'usage de l'appellation « de Champagne ».

VINAIGRE DE VIN BLANC

Une valeur sûre parmi les vinaigres avec son acidité modérée et sa belle couleur dorée.

VINAIGRE DE CIDRE de NORMANDIE

Elaboré à partir de cidre de Normandie, à la saveur très douce, il s'emploie dans les courts bouillons de poissons, de crustacés et coquillages, mais aussi pour le poulet au vinaigre, voire dans une compote de pommes. On peut l'utiliser pour des sauces délicates comme la sauce au safran ou les chutneys, marinades de volailles, fromage de tête, salade Normande.

VINAIGRE DE CANNE A SUCRE

Un prestigieux vinaigre venu de Martinique qui avait disparu depuis plusieurs décennies.

Les cannes à sucre sélectionnées sont coupées à la main sur les plantations du Sud de l'île, puis acheminées vers les moulins. Elles sont ensuite broyées afin d'en extraire tout le sucre.

Le jus de canne « vezou » subit d'abord une fermentation alcoolique (8°) pour devenir du vin de canne. Il est ensuite transformé en vinaigre avec un faible degré d'acidité de 5°.

On retrouve d'ailleurs ces arômes de fruits (banane, coco, sirop de canne) dans le rhum agricole qui est aussi élaboré à partir du « vezou ». Ce vinaigre apporte une note d'exotisme dans l'accompagnement de Coquilles St Jacques revenues dans du

Entre nous, c'est une affaire de goût !

beurre et déglacées, ou un magret de canard, une escalope de foie gras, une fricassée de poulet ou des filets de dorade ...

VINAIGRES DE RIZ BLANC ET NOIR

Les deux frères venus d'Asie : le premier est la référence pour la préparation des sushis, le second trouve sa place dans les assaisonnements de salades ou sauces aigres douces.

VINAIGRES DE CEPAGES

Bouquet exceptionnel des vins de cépages **Cabernet, Merlot** et **Sauvignon**. Pour sauces de viande rouge et gibier, déglacage « à la Bordelaise » et salade Vigneronne. Le chevalier d'Albignac a introduit dans la haute société de Londres la célèbre « French Dressing », vinaigrette avec moutarde, sel, huile, et vinaigre de Cabernet pour assaisonner les mets froids.

VINAIGRES SAVEURS

VINAIGRE BALSAMIQUE SAVEUR TRUFFE

Alliance de la douceur des sucres du moût de raisin et de la suavité de la truffe : idéal pour assaisonnements de salades ou déglacages caramélisés.

VINAIGRE de BANYULS SAVEUR MIRABELLE

Saveur très fine en usage à cru dans les salades, le parfum de noyau se développe lors d'un déglacage.

VINAIGRE DE REIMS AU JUS DE TRUFFE

Arôme subtil de la Truffe du Périgord s'harmonisant avec salade de champignons ou foie gras, salade Périgourdine.

VINAIGRE SAVEUR BERGAMOTE

Une saveur originale pour marinades accompagnants le gibier à poil, le porc et le canard, et la volaille ou le lapin cuit à la vapeur.

VINAIGRE SAVEUR ANIS

Parfum original pour relever les légumes marinés, salades, poissons, porc et canard.

VINAIGRE SAVEUR AIL

Ingrédient indispensable aux mayonnaises relevé pour viandes froides et crustacés, marinades de poissons.

VINAIGRE SAVEUR GINGEMBRE

Il convient fort bien crudités, aux marinades de poissons et de poulet, ainsi qu'aux plats aigres-doux de la cuisine chinoise, accompagnée de sauce de Soja.

VINAIGRE SAVEUR GRIOTTE

Dédié aux marinades de gibiers et déglacages. Il se marie avec viandes blanches et volailles.

VINAIGRE SAVEUR MANGUE

Une note créole pour aromatiser viandes et poissons en salade, déglacage de magrets.

VINAIGRE SAVEUR NOIX

Saveur noble pour assaisonner une salade décorée de quelques lardons, gésiers et foies de volailles.

VINAIGRE SAVEUR NOIX DE COCO

Saveur exotique pour assaisonner crudités et poissons crus, cuisiner un ragoût de volaille, de bœuf ou de crustacés, marinades.

VINAIGRE SAVEUR FARIGOLE

Vinaigre très apprécié des méridionaux pour les marinades de grillades, lapins et poissons.

VINAIGRE SAVEUR LAVANDE

Il se marie très bien avec le poisson cru mariné, ou les toasts à base d'œufs de poissons.

VINAIGRE SAVEUR à L'ECHALOTE

Aussi célèbre que le vinaigre à l'estragon, pour sauces ravigote, déglacages d'entrecôtes, salades de crustacés ou champignons.

VINAIGRE SAVEUR à L'ESTRAGON

Il se marie très bien avec le poisson, le poulet et toutes sortes de salades, en particulier de pommes de terre.

VINAIGRE SAVEUR FIGUE

Une nouveauté méridionale qui se marie avec les taboulés, salades épicées avec raisins, cannelle et fèves, ainsi que les viandes blanches.

VINAIGRE de CIDRE SAVEUR VANILLE

Un mariage heureux entre un vinaigre fruité et une vanille au goût musqué, en déglacages de poissons frits, cuisson des moules et gambas.

VINAIGRE de CIDRE au MIEL

Un mélange aigre-doux de la Normandie gourmande pour salade de pommes avec magrets ou viandes rôties, il apportera une saveur agréable aux salades de fruits.

VINAIGRE SAVEUR PECHE

Parfum délicat pour sauces froides et déglacages.

VINAIGRE SAVEUR CITRON

Idéal pour une marinade crue de poissons à chair tendre, les taboulés et salades de crudités.

VINAIGRE SAVEUR MENTHE VERTE

Saveur rafraîchissante pour sauces exotiques, chutney, poissons crus, taboulés, concombres.

VINAIGRE SAVEUR ROSE

Saveur orientale pour volaille en sauces aigres-douces au miel, crustacés frits, chutneys.

VINAIGRE SAVEUR FRAMBOISE

Pour aromatiser les salades de légumes, acidifier le foie poêlé, gésiers et magrets de canards.

VINAIGRE SAVEUR CASSIS

Pour préparations de gibier, sauce d'accompagnement des viandes rouges.

VINAIGRE SAVEUR POIRE WILLIAMS

Pour les salades à base de crudités et fruits, volailles rôties, poissons marinés.

VINAIGRE SAVEUR MELON

Saveur sucrée pour salades mêlées de fines tranches de jambon cru ou de volaille froide.

VINAIGRE SAVEUR FRUITS ROUGES

Elaboré tout spécialement pour les marinades de gibiers, salades de pommes fruits au roquefort.

VINAIGRE SAVEUR ORANGE

Pour les sauces aigres-douces des viandes froides, riz Basmati en mayonnaise, sauces au beurre pour truite ou sole, déglacage de foies (veau, volaille).

SORIPA GASTRONOMIE

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

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

info@soripa.fr

