

PRINTEMPS / ETÉ 2025

MAISON SORIPA

FAIT POUR LES AMOUREUX
DE LA BONNE CUISINE

Mix Poke bowl et cie

Les vinaigres de cépage

Soleil!

Vinaigre de

Vin Rosé

Goût

Comment donner du style
à sa cuisine.

Les

Incontournables

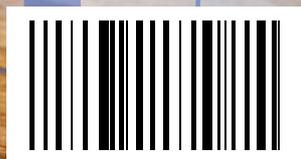
LES RUBS

Les Bonnes Idées
de l'Eté

*Pep's
Couleurs*

Les épices de cet Eté 2025

www.soripa.fr



La Maison SORIPA vous propose :

LES INCONTOURNABLES

Printemps - Été

LES MELANGES D'ÉPICES qui sentent le soleil !

Le MIX POKE BOWL : Le poke bowl, plat hawaïen frais et coloré, gagne en popularité grâce à sa polyvalence et ses saveurs exquises. Pour sublimer ce plat, un mélange d'épices soigneusement sélectionné peut faire toute la différence. La Maison SORIPA a créé ce mélange, Mix Poke Bowl, contenant du sésame blanc, de la nigelle, de la pétale de bleuet, de la nora, de l'ail et des graines de moutarde. On peut également y ajouter du zeste de citron pour une note d'agrumes rafraîchissante, du sel rose de l'Himalaya pour réhausser des saveurs, et une pointe d'aneth pour une touche herbacée. Ce mélange d'épices rehaussera les ingrédients crus et frais du poke bowl, tels que le poisson mariné, l'avocat et les légumes croquants, en apportant une profondeur de goût qui ravira les papilles.



Poké bowl composé de saumon cru, ou de thon, crevettes, rosace de concombre, avocat en cubes, riz parfumé du Siam, notre MIX POKE BOWL et sauce sauja fumée. Régalez-vous !



Le MIX GUACAMOLE : Le guacamole est une sauce originaire du Mexique, qui a su conquérir les papilles du monde entier. Composé principalement d'avocats écrasés, et d'ingrédients tels que de la tomate, et un filet de jus de lime pour rehausser les saveurs.

Le guacamole est souvent servi en accompagnement de plats mexicains ou comme dip, parfait pour y tremper des chips de maïs. Sa popularité réside non seulement dans son goût irrésistible, mais aussi dans ses bienfaits nutritionnels, l'avocat étant riche en acides gras sains, vitamines et minéraux.



Le mélange de la Maison SORIPA EST idéal pour réhausser cette purée d'avocat, il contient de l'oignon, cumin piment doux, piment fort, ...coriandre, poivron et ail. Vous ne faites pas de guacamole !! Saupoudrez donc vos filets de volaille avant cuisson, ajouter un filet de citron et vos convives vous demanderont la recette...

Le MIX CHORIZO : Si, un mélange d'épices qui rappelle le parfum riche et fumé du chorizo est un véritable voyage sensoriel. Alors, la Maison SORIPA a choisi de vous faire voyager ! Ce savant mélange de paprika fumé, laurier, oignon, ail, anis, coriandre, cumin, piment fort et piment doux, apporte cette note si caractéristique du chorizo. Ce mélange est idéal pour parfumer un rizotto qui accompagnera à merveille les grillades de l'été, pour paner des ailerons de volailles juste saisis à la plancha, pour parfumer votre éclade de moules. Son usage est multiple, aussi bien avec des légumes, viandes ou poissons.



Ailerons de poulet légèrement huilés et massés au MIX CHORIZO, sel rose Himalaya.



Le MIX ZAATAR : Le zaatar est un mélange d'épices traditionnellement utilisé dans la cuisine du Moyen-Orient. Composé principalement de thym, de sumac, de graines de sésame et d'herbes comme l'origan et la sarriette, le zaatar offre une saveur unique à la fois terreuse, citronnée et légèrement noisette. On l'utilise souvent pour assaisonner le pain pita, en l'appliquant sur de l'huile d'olive avant de le faire cuire pour créer le fameux man'oushe, un pain plat typique de la région. En dehors de cela, le zaatar peut être saupoudré sur des salades, des légumes grillés, des viandes ou mélangé à du yaourt pour créer une sauce ou une marinade savoureuse. Sa polyvalence et ses propriétés aromatiques en font un allié précieux dans divers plats, ajoutant une touche de saveur authentique et exotique. En plus d'apporter une richesse gustative, le zaatar est également apprécié pour ses bienfaits pour la santé, notamment pour ses propriétés digestives.

Le MIX CEVICHE : Le céviché est un plat traditionnel d'Amérique latine, particulièrement prisé dans des pays comme le Pérou et le Mexique. Il se compose principalement de poisson cru, généralement du tilapia ou du bar, mariné dans du jus de citron vert ou de citron, ce qui « cuit » le poisson grâce à l'acidité des agrumes. Ce procédé donne au céviché une texture unique et une saveur rafraîchissante. La Maison SORIPA a créé le mélange d'épices idéal, contenant de la citronnelle, du citron noir fermenté, coriandre, oignon rose, flocon de piment doux, aneth, persil, sumac et fleur de sel. Ce plat est souvent servi en entrée, et il est apprécié pour sa légèreté et sa fraîcheur, idéales pour les journées chaudes. Le céviché est non seulement un régal pour les papilles, mais il est également riche en protéines et en nutriments essentiels, faisant de lui une option saine et savoureuse.



Pois chiches broyés avec le MIX HOUMOUS, un trait d'huile d'olive, quelques pois chiches entiers et feuilles de coriandre pour la décoration - Hamburger végétal, houmous et raquette.

Le MIX HOUMOUS : L'houmous est une délicieuse purée à base de pois chiches, qui trouve ses origines dans le Moyen-Orient. Traditionnellement, il est préparé avec des ingrédients tels que le tahini (une pâte de graines de sésame), l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail et le sel, ce qui lui confère une saveur riche et savoureuse. La MAISON SORIPA a sorti l'assaisonnement idéal pour rehausser cette pâte de pois chiche et même éviter de courir après le tahini. Ce mélange se compose principalement de cumin, oignon, ail, sésame blanc, paprika, citron noir fermenté, et piment fort. On le sert souvent comme trempette avec du pain pita, des crudités ou comme accompagnement dans des plats plus élaborés. Sa popularité a traversé les frontières, et aujourd'hui, l'houmous est devenu un incontournable dans les cuisines du monde entier. Vous pourrez réaliser de la même manière un houmous avec d'autres légumineuses comme des lentilles, des haricots blanc.....

Le MIX GRAVELAX : Le gravlax est une spécialité culinaire scandinave, souvent associée à la Suède, la Norvège et le Danemark. Il s'agit d'une préparation de saumon cru, mariné dans un mélange de sel, de sucre et d'aromates.

Traditionnellement, le poisson est enveloppé et pressé légèrement pour permettre aux saveurs de pénétrer la chair, et il est ensuite laissé à mariner pendant plusieurs jours au réfrigérateur. Le résultat est un saumon fondant et savoureux, qui se déguste généralement en fines tranches, accompagné de pain noir, de moutarde douce (voir la famille de nos Beumes, moutardes douces) ou d'une sauce à la moutarde et à l'aneth. Le gravlax est apprécié pour sa texture délicate et son goût équilibré, faisant de lui un choix populaire pour les apéritifs et les entrées. La Maison SORIPA a choisi pour son mix d'épices servant à la confection de ce fameux Gravlax, de faire différent. Ses dominantes sont la moutarde jaune, l'aneth, la coriandre, l'anis vert, l'estragon, le sechuan vert, la cannelle, le curcuma, la cassonade et la fleur de sel. Essayez un gravlax de poisson blanc type cabillaud ou filet de maquereau, une belle entrée pour une carte d'été.



Planche apéritive composée de 3 toasts : Tartine de tomates et volaille cuite avec le RUB TOPEKA - Tartine de guacamole parfumé au MIX GUACAMOLE et saumon gravlax parfumé au MIX GRAVELAX - Tartine de BEAUME DE KALAMANSI détendu à la crème fraîche, petits pois frais et peluche de coriandre.

*Petites astuces "Gravlax" : pour un gravlax, pas comme les autres. Ajouter en saupoudrage avant la macération, un peu de notre **PINK CURRY Lady Pénélope**, votre poisson sera rouge en bordure et aura une note de curry fleuri au palais.*



Le MIX BUDDHA BOWL : Le Buddha Bowl est un plat coloré et équilibré il plait pour sa simplicité et sa valeur nutritive. Composé généralement de légumes frais, de céréales complètes, de protéines végétales ou animales, et parfois de fruits, le Buddha Bowl est une explosion de saveurs et de textures. On l'assemble dans un bol large pour offrir une présentation visuellement attrayante, où les ingrédients sont souvent disposés de manière à créer un équilibre harmonieux. Ce plat s'adapte facilement aux préférences alimentaires individuelles, permettant des variations infinies, qu'elles soient végétariennes, véganes, ou omnivores. Les sauces et les assaisonnements, comme le Mix buddha Bowl de la Maison SORIPA, composé de graines de sésame blanc, noir et doré, de feuilles de menthe, de flocon de piment doux, de pavot bleu et d'oignon rose haché, du vinaigre balsamique ou la sauce soja, ajoutent une touche finale qui relève l'ensemble. Inspiré des principes de pleine conscience et de bien-être, le Buddha Bowl est non seulement un repas sain mais aussi un véritable plaisir pour les sens.



Fruit du dragon, pamplemousse, vitelotte, pois chiche, carotte, mimolette, concombre, tofu braisé, pousse d'épinard et de tournesol. Il ne reste qu'à saupoudrer notre MIX BUDDHA BOWL. Bon appétit!...



NOUVEAU - LES RUBS

By Maison SORIPA

Une toute nouvelle gamme de RUBS ou mélanges d'épices à frotter, sont des préparations essentielles pour sublimer les viandes. Ils se composent d'un mélange d'herbes, d'épices et d'autres ingrédients aromatiques, qui sont frottés directement sur la surface de la viande avant la cuisson. L'objectif principal d'un rub est d'améliorer la saveur de la viande en créant une croûte savoureuse et parfumée lors de la cuisson. L'utilisation de rubs permet également de sceller les jus naturels de la viande, garantissant un plat juteux et savoureux.



RUB JEFFERSON - Classic, incarne toute l'authenticité des saveurs américaines. Conçu pour les amateurs de viande grillée, ce rub offre une expérience gustative inégalée grâce à son savant mélange de fleur de sel, paprika, curcuma, oignon, ail, piment fort et poivre noir.

RUB YELLOW STONE - Sour, quant à lui, propose une aventure culinaire audacieuse avec ses touches acidulées qui éveillent les papilles. Parfait pour ceux qui recherchent une explosion de saveurs, ce rub se distingue avec son mélange de fleur de sel, curcuma, cassonade, sumac, marjolaine et poivre.

RUB TOPEKA - Smoked, est l'allié des amateurs de viandes aux saveurs robustes et charnues. Imprégné de fumée, ce mélange évoque les barbecues traditionnels du Kansas, offrant une profondeur de goût qui ravira les aficionados de viandes fumées. Dominantes Piment doux fumé, paprika, cassonade, sel, fleur de sel, ail, et poivre noir.

RUB LITTLE ROCK - Sweet, enfin, est idéal pour ceux qui préfèrent une note sucrée dans leurs plats. Ce rub apporte une douceur subtile qui se marie parfaitement avec les saveurs naturellement riches de la viande, créant un équilibre parfait entre douceur et intensité. Dominantes Cassonade, fleur de sel, nioga, graine de moutarde, oignon rose, poivre noir et thym.



*Petite astuces "Grillades": n'hésitez pas à proposer à vos convives, d'accompagner leurs pièces de viande avec l'une de nos nombreuses moutardes les **BEAUMES**, ou bien servir avec quelques gousses d'**AIL NOIR** en chemise, légèrement chauffées sur un coin de la plancha, avec un filet d'huile **CARLA REINA**.*

Environs 250 sortes d'épices et de mélanges vous attendent.....

LES VINAIGRES DE CEPAGE

Les vinaigres de cépage sont des vinaigres fabriqués à partir de cépages spécifiques, c'est-à-dire des variétés précises de raisins, plutôt que de mélanges de raisins. Chaque cépage apporte ses propres caractéristiques de saveur, d'arôme et de couleur au vinaigre, offrant une diversité d'options pour les amateurs de cuisine. L'utilisation de vinaigres de cépage dans la cuisine permet de rehausser les plats avec des saveurs distinctes, ajoutant une dimension supplémentaire aux salades, marinades, et sauces. En explorant les différents cépages, les chefs et gourmets découvriront de nouvelles façons d'enrichir leurs créations culinaires avec des nuances délicates et complexes.

Pour vos cartes printemps/Eté, La Maison SORIPA vous propose :

VINAIGRE DE VIN JAUNE, aux saveurs riches et complexes issues du vin jaune du Jura Savagnin, est un ingrédient précieux pour ajouter de la profondeur à vos plats. Vieilli en fût de chêne. Couleur jaune dorée, odeur de vin jaune, acidité soutenue, gout de vin jaune et noisette. Imaginez un beau poisson grillé et son beurre blanc au vinaigre de vin jaune....Un régal !

VINAIGRE DE VIN DE POMME 5,5°

Ce vinaigre de cidre possède une saveur de très prononcée de pomme. Ingrédient polyvalent et naturel qui peut être utilisé aussi bien en cuisine qu'en boisson. L'origine du cidre remonte à l'Antiquité avec ce que l'on appelait du « vin de pomme », il est connu au Moyen Age sous les noms de Sidra par les basques et Chistr par les bretons. Couleur blond doré, odeur de pomme fermentée, acidité soutenue.



VINAIGRE DE CHARDONNAY 6°

Le vinaigre de Chardonnay, se distingue par sa douceur, sa légère acidité et ses arômes floraux et fruités. Il est parfait pour sublimer des plats délicats et équilibrés. Couleur blanche avec des reflets jaunes, odeur à l'acidité soutenue, gout de vin blanc avec minéralité et boisé.

VINAIGRE DE VIN ROSE 6°

Le vinaigre de vin rosé, délicat et légèrement fruité, apporte une touche d'acidité tout en finesse à de nombreux plats. Avec ses notes fraîches et ses nuances subtiles de fruits rouges ou d'agrumes, il est parfait pour des recettes estivales, légères et raffinées. Couleur rosée, odeur de vin rosé et gout de fruits rouges.



VINAIGRE DE MALT 5.5°

Le vinaigre de céréales, obtenu à partir de la fermentation de malt d'orge, est connu pour sa saveur douce et neutre, souvent utilisée comme base dans la cuisine. Il est très polyvalent et s'adapte aussi bien aux plats simples qu'élaborés. Ce type de vinaigre est très prisé dans la cuisine japonaise pour préparer le riz à sushi et les marinades de poissons. Vieilli en fût de chêne. Couleur ambrée, odeur légère de céréales fermentées, gout malté.

VINAIGRE DE JUS DE CANNE (Vesou) 6°

Le vinaigre de jus de canne (ou vinaigre de vesou), produit à partir de la fermentation du jus extrait de la canne à sucre, a des saveurs douces, légèrement sucrées et acidulées, rappelant ses origines tropicales. Ce vinaigre exotique est idéal pour rehausser des plats sucrés et salés, tout en apportant une touche originale. Couleur marron dorée, odeur de banane flambée à l'acidité soutenue et au gout de canne à sucre et d'artichaud. Parfait pour une vinaigrette, pendant la saison des asperges !

QUI DIT GRILLADE, DIT MOUTARDE !!!

Découvrez la nouvelle gamme de moutardes innovantes de la Maison SORIPA, **LES BEAUMES** conçue pour ravir vos papilles tout en ajoutant une touche ludique à vos plats. Chaque variété de cette collection unique met en avant des saveurs audacieuses qui transforment l'ordinaire en extraordinaire.

Essayez notre BEAUME DE KALAMANSI, qui allie l'acidité du fruit, le kalamansi à une subtile note de gingembre et curcuma pour la chaleur, et du sucre de canne pour la rondeur, parfaite pour accompagner vos viandes et poissons grillés.

Pour les amateurs de sensations fortes, notre moutarde au piment d'Espelette, BEAUME DU TOREADOR, ail, oignon, paprika offre un mariage surprenant et légèrement piquant, idéal pour relever vos plats de fruits de mer et crustacés.



Enfin, laissez-vous tenter par notre BEAUME DE LA CIGALE, qui évoque les arômes ensoleillés du Sud de la France. Que vous soyez en train de préparer un sandwich, d'assaisonner une vinaigrette ou de créer une marinade, notre gamme de moutardes saura éveiller votre créativité culinaire et enchanter vos moments gourmands.

13 moutardes de La Maison SORIPA à découvrir :
BEAUME de Kalamansi, BEAUME DE Toreador, BEAUME de la Cigale, BEAUME du Pirate, BEAUME du Boucané, BEAUME de Davos, BEAUME du Lutin, BEAUME de Vignolles, BEAUME de Joséphine, BEAUME de Penelope, BEAUME du pêcheur et notre VIOLINE DE GRETZ.

ASTUCES :

Griller des fruits sur un barbecue, un brasero à bois, est une façon délicieuse d'ajouter une touche fumée, offrant une expérience nouvelle et savoureuse. Les pêches, les bananes ou les ananas grillés, flambés ou pas, qui peuvent être servis avec une boule de glace à la vanille ou un filet de miel pour une combinaison irrésistible. La Maison SORIPA vous propose des huiles parfumées, orange sanguine, citron, safran, pina colada, pour saisir vos fruits sur vos planchas et apporter une note fraîche.



MAISON SORIPA
MANUFACTURE D'INGRÉDIENTS CULINAIRES DEPUIS 1949

ROUTE DE PRESLES EN BRIE - D32 - ZI - 77220 GRETZ
ARMAINVILLIERS - info@soripa.fr