

# MAISON SORIPA

MANUFACTURE D'INGRÉDIENTS CULINAIRES DEPUIS 1949

Route de Presles en Brie - Z.I. - F 77220 GRETZ ARMAINVILLIERS - FRANCE

WWW.SORIPA.FR - info@soripa.fr - Tél 33(0)164.07.26.77



## NOUVEAUTES 01/2025

### LES EPICES

**LES RUBS**, 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. Disponibles : **Rub Jefferson - classic ; Rub Yellow Stone - Sour ; Rub Topeka - Smoked ; Rub Little Rock - Sweet.**

**Le Curry Celte** est une délicieuse fusion de saveurs qui mêle les traditions culinaires de la Bretagne et les arômes exotiques du curry. Dans cette version, on peut imaginer que les Celtes, lors de leurs voyages à travers les mers, ramenaient avec eux des cargaisons d'épices rares, enrichissant ainsi leur cuisine locale. Les épices exotiques ramenées par les Celtes apportent une chaleur et une complexité supplémentaires au plat, mêlant les saveurs de la Bretagne à celles de l'Orient. Le curry Celte devient ainsi un exemple parfait de la manière dont la cuisine peut évoluer en intégrant des influences culturelles et gastronomiques variées, tout en célébrant l'héritage culinaire des ancêtres celtes. **Dominantes fucus, menthe, fenouil, coriandre, fenugrec, piment, cardamome, girofle, ail, curcuma..**

**Le Curry Byriani** est un plat traditionnel qui serait originaire du Pakistan, apprécié pour sa richesse en saveurs et en arômes. Il se compose principalement de riz basmati parfumé, de viande (comme le poulet, l'agneau, le bœuf, plus rarement de poisson) ou de légumes, et d'un mélange d'épices telles que notre Curry Byriani aux dominantes de **coriandre, curcuma, poivre, gingembre, cannelle, cardamome, girofle, laurier, piment fort, oignon....** Ce plat est souvent agrémenté de yaourt, d'oignons frits, de coriandre fraîche et de menthe, ce qui lui confère une complexité gustative unique.

### LES MOULINS - Une belle gamme de moulins en verre en 200ml Quadra ou 100ml forme Moulin

**Moulin Quadra 200ml, en verre aux formes épurées et élégantes** : cristaux de sel, flocons de sel, sel rose Himalaya, poivre noir Nam Bô, poivre noir Sarawak et mélange poivre noir et blanc Sarawak.

**Moulin 100ml, en verre en forme de moulin** : cristaux de sel, Neptune, Apicius, Tartares, Yéti, Phénix, poivre noir Nam Bô, mélange poivre noir et blanc Sarawak, Flocon de sel et mélange 5 poiv's.

### LES BEAUMES - 2 nouvelles recrues viennent agrandir notre gamme de Moutardes !!

**Baume de Vignolles**, moutarde au moût de raisin cuit, épices et extrait de pellicule de raisin. Une moutarde lisse, raffinée et gouteuse. Parfaite avec viandes rouges et poissons, le complément parfait de notre Violine de Gretz, plus rustique.

**Baume de Kalamansi**, moutarde alliant l'acidité et l'amertume du kalamansi, avec la puissance du gingembre et la douceur de la canne à sucre. Allié des poissons comme de vos vinaigrettes...

### LES OLIVAIES - nouveau format, 350ml, nouvelle bouteille

**Olivaie Truffe Tuber**, mariage d'une huile d'olive vierge extra et du parfum de la truffe noire

**Olivaie Truffe Tartufo**, association d'une huile d'olive vierge extra et du parfum puissant de la truffe blanche  
Ces deux huiles viennent compléter notre gamme savorette, huile parfumée sur colza.

### LES CUBES - Bouteilles cubiques 100ml - Élégance épurée !

On retrouve ici notre Olivaie truffe Tuber, l'Olivaie truffe Tartufo et notre best seller la Savorette Fumée.  
Trio parfait pour assaisonner viandes et poissons ou bien vos salades et marinades.

# Les nouveaux VINAIGRES PRESTIGES 350 ml



## VINAIGRE DE VIN JAUNE 6°

Le 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.

## VINAIGRE DE PINOT NOIR 6°

Le vinaigre de pinot noir, apporte des saveurs fruitées, élégantes et légèrement acidulées. Il est parfait pour rehausser des plats avec une touche raffinée. Couleur rouge carmin, odeur de vin rouge, acidité soutenue, gout de vin rouge, fruité, boisé.

## VINAIGRE DE COGNAC Grande Réserve 6°

Le vinaigre de cognac, rare et raffiné, possède une saveur boisée, caramélisée et subtilement fruitée, héritée du cépage et du vieillissement en fûts de chêne. Il est idéal en déglçage. Couleur ambrée, odeur de cognac, boisée, acidité légère.

## 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 BLANC DE NOIR 6°

Le vinaigre blanc de noir, élaboré à partir de cépages noirs vinifiés comme des vins blancs, se distingue par une douceur particulière et des arômes subtils de fruits rouges, parfois légèrement boisés. C'est un vinaigre élégant, idéal pour sublimer les poissons.

Couleur blanche avec des reflets rosés, odeur de vin blanc, gout de fruits rouges.

## 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 BIÈRE AMBRÉE 6°

Le vinaigre de bière ambrée, élaboré à partir de la fermentation de bière, possède une saveur riche, légèrement maltée et caramélisée, avec une touche d'amertume caractéristique. Il est idéal pour les plats mijotés longuement. Couleur marron dorée, odeur de malt, gout de bière ambrée.

## VINAIGRE DE MUSCAT DOUX 6°

Le vinaigre de Muscat, issu de la fermentation de ce cépage aromatique et sucré, se distingue par ses saveurs florales, fruitées et légèrement sucrées. Il est idéal en réduction, pour plat salés, sucrés, ou aigre-doux.

Elaboré en Espagne, ce vinaigre « Moscatel » est doux, et possède des notes de fleurs blanches.

## 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.

## LE VINAIGRE DE SABA 6°

Le vinaigre de Saba, souvent appelé "vinaigre balsamique des gourmets", est fabriqué à partir de moût de raisin cuit, généralement des cépages Lambrusco et Trebbiano dans la région de Modène. Il ne contient pas de colorant caramel contrairement aux vinaigres balsamiques industriels. Le Saba ou Sapa vient du latin "savor" ou "sapor", qui signifie "Saveur". Il est très doux, sucré et riche en saveurs, avec des notes de fruits mûrs et une légère acidité. Ce vinaigre raffiné est idéal pour sublimer des plats sucrés ou salés.

## BALSAMIQUE DU CHANOINE 5.5°

Ce vinaigre est élaboré à partir de Pinot noir et de fruits rouges (Cassis et Framboise). Son appellation fait référence à Félix Kir. Le chanoine Félix Kir était une personnalité célèbre en Bourgogne. En plus d'être un religieux reconnu, il fut élu député-maire de Dijon à la Libération. Or Kir ne buvait que du blanc-cassis au bar de l'Assemblée nationale. Un chanoine est un membre du clergé catholique romain, ayant des obligations canoniques et liturgiques.

Ce vinaigre de pinot noir enrichi par une macération de cassis, framboise et moût de raisin est un produit exceptionnel, mêlant la richesse du vin rouge à des notes fruitées et sucrées. Il se prête merveilleusement bien à des recettes sucrées-salées, ainsi qu'à des préparations gourmandes qui mettent en valeur ses arômes complexes. Couleur rouge dorée, odeur fruitée, acidité soutenue, gout fruité, boisé et sucré.

