

SOROMAT' OCCAZ

MATÉRIEL DISPONIBLE

1 HACHOIR REFRIGERE SETNA
AVEC RECONSTITUEUR TRIPHASE
2 000 € HT 

2 HACHOIR REFRIGERE ZIRCON-R
AVEC RECONSTITUTEUR TRIPHASE
2 000 € HT 

3 SAUTEUSE
2 500 € HT 

4 EPLUCHEUSE A POMMES
DE TERRE TRI 400
ENTIEREMENT INOX - PRODUCTION/HEURE : ENTRE 200 ET 240 KG
2 500 € HT 



JAN. / FEV / MAR.

La Gazette N°4

TOUTES NOS INFOS POUR LES BOUCHERIES-CHARCUTERIES-TRAITEURS - SALAISONS



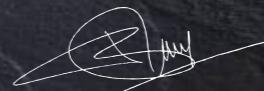
Edito

Chers clients,

Toute l'équipe SOROMA vous présente ses meilleurs vœux de bonheur, de santé et de réussite. Nous vous remercions pour votre confiance tout au long de l'année 2022 ! Nous continuerons à vous accompagner pour vous apporter les meilleurs réponses à vos besoins cette année encore.

SOROMA
15 RUE LOUIS ALPHONSE POITEVIN
71380 SAINT-MARCEL - T. 03 85 48 05 57

BONNE ANNÉE
2023


Le Gérant, Robert ROSSI

UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE



Offre Spéciale !



105,60€
LE COLIS

COQUILLES ST JACQUES MINERALES
VALABLE DU 10 JANVIER AU 10 AVRIL 2023
Colis de 192 coquilles soit 0,55€ ht pièce

Promo

ARÔME DES BOIS LIQUIDE

PRÉPARATION
ARÔMATISANTE
SAVEUR CHAMPIGNONS.

MODE D'EMPLOI :
5 À 10 G/KG DE MÊLÉE

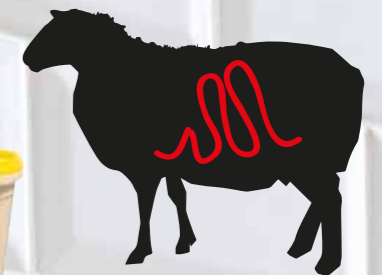


15,90 € HT
LE BIDON DE 1L
AU LIEU DE 20,27 € HT



Super Promo !

BOYAUX DE MOUTON
DU 1^{ER} MARS AU 30 AOÛT 2023



1 CARTON DE 12 POTS
DE MENUS MOUTON ACHETÉS
1 pot = 2x60 mètres

=

1 POT DE MOUTON
GRATUIT
SOIT 11+1 GRATUIT

+

1 ASSAISONNEMENT
SAUCISSERIE
GRATUIT AU CHOIX
DANS LA LISTE DE DROITE



LISTE DES ASSAISONNEMENTS
SOROMA

- SACHET DE 1 KG**
- MELANGE POUR SAUCISSE AUX LEGUMES
 - SPECIAL SAUCISSES AUX HERBES
- SEAU DE 2 KG**
- CHIPO CHAIR SANS SEL
 - COMPLET MERGUEZ
 - COMPLET SAUCISSE CURRY
 - COMPLET SAUCISSE MOUTARDE A L'ANCIENNE
 - COMPLET SAUCISSE CAMPAGNARDE
 - COMPLET SAUCISSE TOMATE BASILIC
 - COMPLET SAUCISSE AIL DES OURS
 - MIX CHORIZO
 - EPICE SAUCISSE ITALIENNE
- SEAU DE 2.5 KG**
- COMPLET CHIPO CHAIR
 - MERGUEZ SANS SEL

Valable sur tous les calibres : 22/24 24/26 26/28

Nos Partenaires



L'actualité SOROMA

L'actualité SOROMA

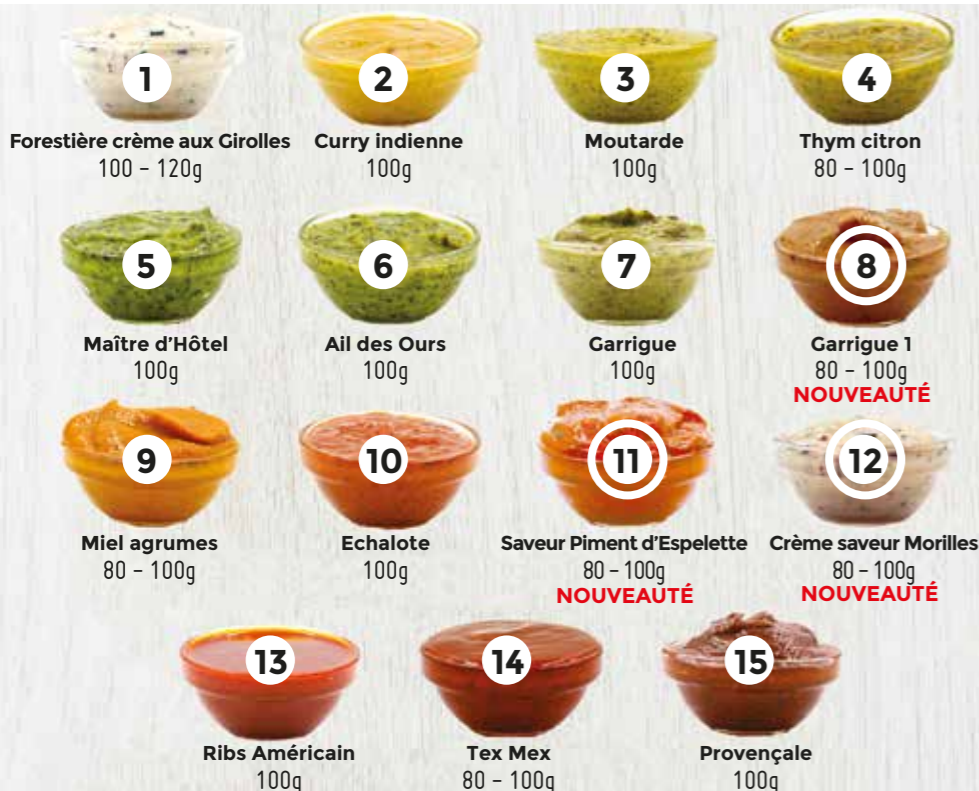
Les Marinades

SORO'MARINADES

PRÉPAREZ L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS !

Nos SORO'MARINADES sont fabriquées exclusivement à base de graisses végétales, ce qui garantit la brillance de vos préparations culinaires. Par leurs textures et leurs saveurs, vos clients retrouveront ainsi les goûts authentiques des grillades estivales !

Dosage préconisé pour 1 kg de mêlée



N'hésitez pas à demander des échantillons

COMPOSITIONS

- 1 ● CRÈME - GIROLLES - CIBOULETTE
- 2 ● CURRY - OIGNON - AIL
- 3 ● MOUTARDE - OIGNON - AIL
- 4 ● THYM - ZESTE DE CITRON
- 5 ● PERSIL - OIGNON - AIL
- 6 ● AIL DES OURS - AIL
- 7 ● OIGNON - THYM - ROMARIN
- 8 ● TOMATE - ORIGAN - ROMARIN
- 9 ● MIEL - ZESTE D'ORANGE
- 10 ● ECHALOTE - OIGNON - PAPRIKA
- 11 ● TOMATE - PIMENT D'ESPELETTE - AIL
- 12 ● CRÈME - MORILLES
- 13 ● TOMATE - POIVRE - AIL - «FUMÉ»
- 14 ● PAPRIKA - OIGNON - AIL - «PIMENTÉ»
- 15 ● TOMATE - THYM - ROMARIN

Sans allergène ● Allergène ●

NOUVEAUTÉ

TRANCHEUSE A FROMAGE MINI COMTOISE

Idéale pour couper des quarts de meule de Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal, ...
Machine de comptoir MONO 230 V



QUALITÉ 100% INOX

NE FORCEZ PLUS ACHETEZ OU LOUEZ UNE MINI COMTOISE !



Réf	Tension	Puissance	Couteau	Hauteur de coupe	Embossage	Poids net
Ref	Tension	Power	Knife	Height of cutting	Overall dimension	Weight
MINI COMTOISE	Mono 220V, 50 HZ	1 CV (0.75 Kw)	Longueur 375 mm	250 mm	618 x 478 x 718	52 Kg

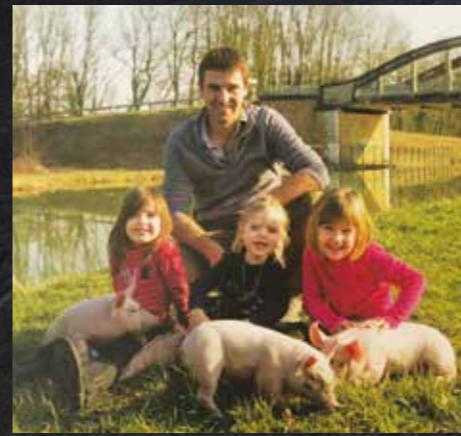
L'actualité SOROMA

interview

LA FERME HAZOTTE

DAMPIERRE ET FLEE

CÔTE-D'OR



La Ferme HAZOTTE, une entreprise qui a vu le jour il y a combien de temps ?

Julien Hazotte achète en 2011 une maternité porcine. En 2012, nous sommes contactés pour fournir un boucher de Gray en carcasses, c'est avec lui que nous avons commencé à transformer notre viande. C'est en dégustant ces produits que nous avons développé la vente à la ferme.

Quelle type de clientèle avez-vous ?

Nous travaillons avec quelques revendeurs et particuliers.

Quelle est la spécialité de la Ferme HAZOTTE ?

Notre Jambon persillé de Bourgogne et notre saucisson sec.

Depuis quand travaillez-vous avec SOROMA et qu'appréciez-vous le plus ?

Nous travaillons ensemble depuis le début. Nous apprécions cette entreprise familiale pour sa réactivité et son sens du service.

Quelle est votre devise préférée ?

« Tout est bon dans le cochon mais le meilleur c'est l'éleveur ! »

OFFRE FLASH

CUTTER DE TABLE R3

robot coupe®

L'indispensable en pâtisserie et en cuisine !

L'assistant idéal du Chef grâce à son couteau fond de cuve une exclusivité Robot-Coupe.

Petite ou grande quantité, réalisez toutes vos préparations en appuyant simplement sur un bouton : sauces, hachages de viandes, poissons, oignons ou herbes et épices, pétrissages, broyage de fruits secs ou chocolat, praliné...

- Puissance : 650 W / • Voltage : Monophasé 230 V
- Vitesse : 1500 tr/mn / • Pulse : oui
- Cuve : 3,7 L en inox / • Couteau : lames lisses en Inox — Inklus

LOUEZ-LE : 68 € HT / mois sur 24 mois



1 389 € HT
EN STOCK
DISPO. DE SUITE

KITCHEN BLENDER BL5

robot coupe®

Le Kitchen Blender BL 5 est doté de la technologie X-Flow, pour un résultat très fin, très vite aussi bien en petites qu'en grandes quantités. Réaliser tous types d'applications liquides salées ou sucrées : veloutés et soupes, sauces, coulis et purées, appareils à crêpes et cakes...

- Puissance : 1200 W / • Voltage : Monophasé 230 V
- Vitesse : 500 à 12 600 rpm / • Pulse : oui
- Concassage R-Crush : oui / • Minuterie : oui
- Cuve : 5 L inox / • Couteau : Couteau 4 lames en inox — Inklus
- Technologie X-Flow : oui

LOUEZ-LE : 86 € HT / mois sur 24 mois



NOUVEAU
1 769 € HT
EN STOCK
DISPO. DE SUITE



La Recette

PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON

- POUR ENVIRON 1 KG DE FARCE :
- 50 gr de couennes cuites
 - 80 gr d'oignons crus
 - 50 g de petits gras mous
 - 10 cl de lait bouilli
 - 50 g de foie de porc

- POUR LES MARQUANTS VISIBLES A LA COUPE
- 200 g de foie de porc
 - 370 g de gorge de porc
 - 100 g de gras de col

ASSAISONNEMENT pour 1KG de mêlée :

- Assaisonnement Pâté de campagne Breton SOROMA réf. 00830 : 10 gr/kg de mêlée
- 8 gr de sel fin + 8 gr de sel nitrite

MISE EN ŒUVRE :
Blanchir les couennes, puis cuisez-les 30 mn environ. La cuisson doit permettre leur affinage au hachoir sans qu'elles aient perdu leur pouvoir liant. Faites bouillir le lait et mettez-le de côté à 50/60°C. Pochez les petits gras mous : quelques mn dans l'eau frémissante sont suffisantes. Faites la farce liante au cutter et introduisez les éléments dans l'ordre suivant : couennes cuites chaudes, les oignons crus et les petits gras mous pochés très chauds. Insistez sur leur réduction. Incorporez le lait, le foie de porc prévu pour la farce en insistant bien sur la finesse de texture de la farce. Ajoutez ensuite l'assaisonnement Pâté de Campagne Breton SOROMA, puis incorporez dans le bol de la cutter le reste de la viande qui constituera le grain « marquant », visible à la coupe. Faites fonctionner la cutter jusqu'à l'obtention d'un grain de 6 à 8 mm. Si cela vous semble nécessaire, passez la mêlée au mélangeur pour parfaire l'homogénéisation. Moulez en terrines ou moules bardés. Décorez d'une feuille de laurier et procédez à la cuisson. Cuisson : au four à 180°C pendant 30 min, puis, entre 1h00 et 1h30 min à 150 °C - Cuisson à cœur 75 à 78 °C.

L'actualité SOROMA