

Clin d'œil LES ZANNIV'



Robert Rossi
Gérant de SOROMA
né le 4 avril 1964

Christophe Defoix
Magasinier SOROMA
depuis le juin 2003
né le 29 avril 1967

SOROMAT'OCCAZ LE MATÉRIEL D'OCCASION

HACHOIR TX 98
FABRICATION FRANÇAISE
FABRICATION : FÉVRIER 2019
ENTIÈREMENT INOX
DÉBIT : 500 KG/HEURE
FOURNI AVEC GRILLE B TROU DE 5
TRI 400 V
1900€ HT

POUSSOIR HYDRAULIQUE PHX 25 L
FABRICATION FRANÇAISE
FABRICATION : JUILLET 2018
ENTIÈREMENT INOX
FOURNI AVEC 3 CANULES
TROUS 14, 20 ET 30
V
DÉJA VENDU

MÉLANGEUR PMX 60
FABRICATION FRANÇAISE
DATE DE FABRICATION : MARS 2018
ENTIÈREMENT INOX
DÉJA VENDU

**EXCLUSIVITE !
TRANCHEUR A VOLANT MANUEL MAJOR STYLE 250 MM**
FABRICATION FRANÇAISE
ANNÉE DE FABRICATION : 2020
ENTIÈREMENT INOX
ETAT NEUF.
950€ HT

LAVE VERRE SILVER FRANSTAL
PANNIER : 40 X 40
NOMBRE DE PRODUIT DE RINÇAGE
RÔLE DES TEMP. : DE 60 À 90 DEGRÉS.
CYCLE DE LAVAGE : VARIABLE DE 0 À 120 SECONDES
PRODUCTION : 2100 PIÈCES / HEURE
DÉJA VENDU

SECTEURS DE LIVRAISON

SITUÉE À CHÂTENAY EN BRESSE, LA SOCIÉTÉ SOROMA EST AU CŒUR DES DÉPARTEMENTS DU CENTRE EST. NOUS SOMMES PRÉSENTS AU SEIN DE TOUTES CES RÉGIONS :

- BOURGOGNE**
SAÔNE-ET-LOIRE / CÔTE D'OR / YONNE / ALLIER
- AUVERGNE**
ALLIER
- FRANCHE-COMTÉ**
JURA / DOUBS / TERRITOIRE DE BELFORT / HAUTE-SAÔNE
- RHÔNE ALPES**
AIN / RHÔNE / LOIRE / ISÈRE
- CENTRE**
LOIRET / CHER
- CHAMPAGNE ARDENNES**
MARNE / HAUTE-MARNE / AUBE



NOTRE EQUIPE COMMERCIALE

- Jean-Pierre TILLIER : 06 03 55 33 85
jpt@orange.fr
- Thibaut CHAUVILLE : 07 57 49 37 96
thibautchauville@soroma71.fr

COORDONNÉES
ZONE D'ACTIVITÉ CHAMP CHASSY
71380 CHÂTENAY-EN-BRESSE
T. 03 85 48 05 57

**SUIVEZ TOUTE L'ACTU SUR
NOTRE FACEBOOK**
SOROMA

Nos Partenaires



L'actualité **SOROMA**

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

AVRIL / MAI / JUIN

La Gazette N°1



Edito



Chers clients,

Désireux de toujours mieux vous satisfaire, nous sommes heureux de vous présenter notre **Gazette SORO'MAGAZINE**. Grâce à celle-ci, vous pourrez découvrir tous les trimestres nos offres du moment, nos suggestions pour votre développement, les actualités de notre société ainsi que des témoignages de notre corporation. Conscients des défis à venir, nous restons plus que jamais à votre service, et nous engageons à vous fournir comme nous le

faisons depuis bientôt 30 ans, les meilleurs produits au meilleur prix. Nous avons également le plaisir de vous annoncer l'arrivée de Léa et Andrea ROSSI au sein de notre équipe qui sauront vous conseiller et vous servir au mieux pour toutes vos questions et vos commandes. Nous tenons à vous remercier chaleureusement pour la fidélité et la confiance que vous nous accordez depuis de nombreuses années.

Le Gérant,
Robert ROSSI

Les P'rits complets SOROMA

ASSAISONNEMENTS COMPLETS DESTINÉS À LA FABRICATION DE SAUCISSES EN SEAU DE 2 KG

- COMPLET AIL DES OURS
- COMPLET CURRY
- COMPLET CAMPAGNARDE
- COMPLET MOUTARDE À L'ANCIENNE

« NOUVEAUTÉ »
• COMPLET TOMATE-BASILIC

À partir du 11 avril :
10% de remise sur le catalogue
« PROMO SAISON 2022 »



Recette

ROULADE D'ÉTÉ by Thibaut
Chèvre, chorizo, miel agrumes



INGREDIENTS

- 1 filet de poulet
- 3 tranches fines de chorizo
- 4 tranches de bûches de chèvre
- 80 gr de SOROMARINADE Miel agrumes / réf. SOR009
- 1 pique brochette inox 250 mm / réf. PI220
- Ficelle lin blanc poli / réf. 02615S

MISE EN OEUVRE

- 1 / Ouvrir le filet de poulet en escalope
- 2 / Disposer les tranches de chorizo puis les tranches de chèvre
- 3 / Rouler le tout et ficeler
- 4 / Mariner le petit rôti farci (80 gr au kilo)
- 5 / Piquer d'un pique inox

Promo SAISON 2022

DU 11 AVRIL AU 31 MAI

Qualité & Service

L'actualité **SOROMA**



PROMO SAISON

à partir du 11 Avril
6 SEAUX ACHETES
= 15% de remise
(panachage possible)

POINTS IMPORTANTS :

- Possibilité de fournir les étiquettes composition
- Demandez 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 ● PERSIL - POIVRE - ESTRAGON |
| 9 ● MIEL - ZESTE D'ORANGE |
| 10 ● ECHALOTE - OIGNON - PAPRIKA |
| 11 ● TOMATE - AIL - OIGNON |
| 12 ● TOMATE - POIVRE - AIL - « FUMÉ » |
| 13 ● PAPRIKA - OIGNON - AIL - « PIMENTÉ » |
| 14 ● TOMATE - THYM - ROMARIN |

Sans allergène ●
Allergène ●

Les Marinades

SORO'MARINADES

NOUVELLE GAMME EN SEAU DE 2.5 KG

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 1 kg de viande

interview d'un client

SALAISSON RENAUDOT LES FINS, DOUBS

La salaison Renaudot, une histoire de famille qui a vu le jour il y a combien de temps ?

Création en 1992 par Philippe RENAUDOT. J'entre dans l'entreprise en 2002 par un contrat d'apprentissage, nous sommes en co-gérance depuis 2017. Sandrine, la maman s'occupe de la comptabilité. Philippe et Cédric sur la partie traiteur et boucherie. Christal gère la partie secrétariat, emballage et expédition. Me concernant, je m'occupe de la fabrication, des achats et de la partie commerciale.

Quel type de clientèle avez-vous ?

- Clientèle directe à travers nos boucheries.
- Nous avons 3 points de vente : les Fins, Gilley et Pontarlier actuellement
- GMS et épicerie fine en directe
- Distributeur Grand Frais France

Qu'est-ce que « Bleu Blanc Cœur » ?

Bleu Blanc Cœur est un label de qualité. Le seul label reconnu par le ministère de la santé et les médecins. Bleu Blanc Cœur, la base c'est la céréale, le lin ! Sa culture homogène offre richesse au terrain, fleur riche en oméga 3 elle apporte des bénéfices aux aliments : bien nourrir l'animal pour bien nourrir l'homme. L'oméga 3 offre des gras et des acides de qualité. Organisme soumis à obligation de résultat. Aujourd'hui au-delà de bleu blanc cœur, nous avons développé un élevage IGP Morteau et Montbéliard Bleu blanc cœur avec un éleveur. Alliant les deux cahiers des charges nous sommes les seuls de la filière franc comtoise à exploiter ce système hors cadran du porc breton. Nous lui achetons toute sa production, nous maîtrisons ainsi la qualité, la quantité et la régularité constante de nos porcs.



JOAN RENAUDOT
MÉDAILLE D'OR AU SALON DE L'AGRICULTURE 2022
POUR LA SAUCISSE DE MONTBÉLIARD

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

Avec SOROMA DEPUIS TOUJOURS enfin, depuis que je travaille au côté de mon père SOROMA a toujours été là pour nous dans les bons comme les mauvais moments. A l'écoute de nos besoins, nous avons ensemble développé la qualité de nos produits à travers la confiance et le relationnel établis. Une confiance et une parole fiable, jamais trahies. Entreprise à taille humaine, avec une réactivité qui sait s'adapter. Ce qu'on apprécie le plus ? L'amitié née, la famille ROSSI fait partie de notre famille de cœur.

Quelle est votre devise préférée ?

Devise commerciale... la Morteau Renaudot est la saucisse qu'il vous faut ! A travers ceci nos produits sont souvent récompensés : Médaille d'argent au Concours de la saucisse de Morteau pour l'année 2021 nous sommes vus couronnés de l'or en saucisse Montbéliard IGP Bleu Blanc Cœur au salon international de l'agriculture 2022.

Les Boyaux

BŒUF

1 - MENUS DE BŒUF - COURBES DE BŒUF

• Utilisation : saucisson cuit, andouillette, chorizo, boudin noir, cervelas

2 - GROS DE BŒUF - DROITS DE BŒUF

• Utilisation : Cervelas Lyonnais, salami milanais, saucisson à l'ail, saucisson de foie, andouille de campagne, soubressade, saucisson sec.

3 - BAUDRUCHE DE BŒUF

• Utilisation : andouille, salami, coppa, mortadelle, saucisson de langue, saucisse de veau

MOUTON

1 - MENUS DE MOUTON

• Utilisation : saucisses fraîches (chipolata, merguez) saucisses cuites (Francfort, Strasbourg, cocktail, godiveau, saucisses blanches et pâtes fines) saucisses sèches

PORC

1 - MENUS DE PORC

• Utilisation : saucisse type de Toulouse, boudin noir ou blanc, chorizo, andouillette, saucisse sèche, figatelle, saucisse type de Montbéliard, saucisse type de Savoie.

2 - SUIVANT DE PORC

• Utilisation : andouillette, saucisse type de Morteau, cervelas type de Lyon, saucisse de foie, saucisson sec, saucisson à cuire

3 - FUSEAU DE PORC - ROSETTE

• Utilisation : rosettes, jésus. Il est utilisé dans la fabrication de grandes pièces type « rosette ». Sa forme tronconique permet d'obtenir des pièces régulières et traditionnelles. Les caractéristiques de son tissu épais et résistant facilitent le maintien de ces pièces.

4 - CHAUDIN DE PORC

• Utilisation : boudin noir, saucissons secs, andouille, andouillette (pour la robe). C'est un boyau frisé, notamment dans les gros calibres

5 - SAC DE PORC

Le calibre dépend de la morphologie de l'animal : étroit, moyen ou large. Le sac de porc est utilisé pour la fabrication de grosses pièces.
• Utilisation : jésus, coppa, noix de jambon, pancette, jambon.

Schémas représentatifs des boyaux et de leurs utilisations

