

La Recette

FABRIQUEZ VOTRE MOUTARDE MAISON

GRACE A LA GRAINE DE MOUTARDE NOIRE !
Graine de moutarde noire 8,21€ HT / kg.



50 gr de graines de moutarde noire
= 60 gr de moutarde

Préparation : 10 mn
Cuisson : 15 mn
Fermentation : 48h

INGREDIENTS :

- 50 g de graines de moutarde noire
- 15 cl d'eau / • 15 gr de sel
- 25 cl de vinaigre de cidre
- 1 cuill. à café de curcuma en poudre

PREPARATION :

- 1/ Dans un bocal, dissoudre le sel dans l'eau, ajoutez vos graines et laissez reposer 48 h minimum. Les graines seront cuites et broyées, il est inutile de laisser fermenter comme pour la moutarde à l'ancienne.
- 2/ Dans une casserole, porter à ébullition le vinaigre, pour retirer tout l'alcool, environ 5 mn. Vous pouvez y ajouter de l'ail, de l'échalote ou de l'oignon écrasé.
- 3/ Ajoutez les graines de moutarde égouttées et laissez cuire à feu doux pendant 10 mn.
- 4/ Egouttez les graines, conservez le mélange vinaigré et mixez-les (mélangeur électrique, mini hachoir ou blender).
- 5/ Ajoutez une pointe de curcuma ou de colorant pour paella et mélangez, dosez pour obtenir la couleur souhaitée. Pour l'onctuosité, ajoutez un peu de liquide de cuisson.
- 6/ Filtrez la pâte de moutarde à l'aide d'une passoire ou d'un tamis, aidez-vous d'une spatule-maryse ou d'une spatule en bois de votre appareil à raclette.
- 7/ Répartissez votre moutarde jaune dans deux pots que vous refermerez et attendez quelques jours avant la dégustation afin que les saveurs se répartissent.

ASTUCE : Utilisez les filets de cuisson (chaussette) pour filtrer la moutarde et éviter les résidus.



LES FONDS LES FUMETS LES SAUCES

FOND DE VOLAILLE LIÉ
SOROMA - Pot 670 gr
16.53€ HT au lieu de 18.36€ HT le pot
soit 10% de remise

FOND DE VEAU LIÉ DÉSHYDRATÉ
NACTIS PROCHAR - Pot 1 kg :
22.87€ HT au lieu de 25.42€ HT le pot
soit 10% de remise

FUMET DE POISSON
NACTIS PROCHAR - Pot de 1 kg :
13.50 € HT le pot au lieu de 15.00€ HT le pot
soit 10% de remise

ROUX BLANC GRANULE
SOROMA - sachet de 2 kg :
5.10€ HT/kg au lieu de 5.70€ HT/kg
soit 10% de remise

OCT. / NOV/ DEC.

La Gazette N°3



Edito

Chers clients,

L'année 2023 signe le 30^e anniversaire de notre société créée par son gérant Robert ROSSI. En effet, créée en 1992, les Ets ROSSI grâce à votre confiance, à votre fidélité a pu progresser afin de devenir en 1996 la société SOROMA. A cette occasion, nous sommes heureux de vous inviter à venir découvrir nos nouveaux locaux situés 15 rue Louis Alphonse Poitevin à St-Marcel avec surtout son nouveau hall d'exposition où toute l'équipe saura vous renseigner.

Le Gérant, Robert ROSSI

Bon Anniversaire
SOROMA

30
ans

NOUVELLE RECRUE

Christophe GENIAUX, notre nouveau chauffeur-livreur à partir d'octobre 2022, suite au départ à la retraite de Jean-Louis FLATTOT.



Elle est arrivée !

LA CHOUCROUTE NOUVELLE DE RENÉ WEBER & FILS

L'exigence qualité à votre service depuis 1952

SOROMAT' OCCAZ

POUSSOIR HYDRAULIQUE PHX 25 L

MATÉRIEL REFAIT A NEUF

FABRICATION FRANCAISE
VENDU AVEC 3 CANULES
2 500 € HT



MATÉRIEL DISPONIBLE

La Fabrique de charcuterie ROSSI n'utilise que de la viande de porcs nationaux italiens appartenant au circuit protégé pour la production des plus importantes AOP Italiennes.

JAMBON SEC ITALIEN
DE MONTAGNE 16 MOIS D'AFFINAGE

JAMBON DE PARME 24 MOIS AOP
PRESSE OU NON PRESSE

COPPA DE PARME IGP

SAUCISSON FELINO IGP

SAUCISSON STROLGHINO

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

CULACCIA « ROSSI »

GORDO DI CASALBARBATO

APPELLATIONS :
IGP / DOP / COURONNE DE PARME



CHARCUTERIE ITALIENNE ROSSI NOUVELLE GAMME

La tradition de la famille « ROSSI » en tant que producteurs de charcuterie remonte à 1800 quand elle était produite dans un petit magasin au centre du village de Fontanellato. Aujourd'hui, la famille a atteint sa sixième génération... Une réalité presque unique dans le secteur en Italie.

CHARCUTERIE FABRIQUÉE PAR LA SALAISON ROSSI À SANGUINARO DANS LA RÉGION DE PARME.

Nos Partenaires



L'actualité **SOROMA**

L'actualité **SOROMA**

PROMOTION DU 17 OCT. AU 16 DÉC.

SORO'MARINADES

Les Marinades

-10%

AUTOMNE-HIVER 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 !

MARINADE FORESTIÈRE AUX GIROLLES

12.50€ HT/kg au lieu de 13.90 € HT/kg soit 10% de remise

MARINADE MOUTARDE

9.90€ HT/kg au lieu de 11.00€ HT/kg soit 10% de remise

MARINADE ECHALOTE

11.60€ HT/kg au lieu de 12.90€ HT/kg soit 10% de remise

MARINADE MAITRE D'HÔTEL

10.75€ HT/kg au lieu de 11.95€ HT/kg soit 10% de remise

Nouveautés

-10%

SOROMARINADE CRÈME

SAVEUR MORILLES en seau de 2,5 kg
13.30€ HT /kg au lieu de 14.80€ HT/kg
soit 10% de remise

ASSAISONNEMENT COMPLET

FARCE AUX CÈPES

SOROMA en seau de 2 kg
Idéal pour farcir vos volailles ou bien en crépinettes
44 grammes/kg de mêlée = 26€ HT/kg

CHAPELURE CORN FLAKES

SOROMA en sachet de 1 kg
5.45€/kg au lieu de 6.06€/kg soit 10% de remise

-10%

LA TRUFFE

BRISURE DE TRUFFES MELANOSPORUM
D'HIVER - STANDARD
Boîte ¼ - Boîte 100 g
Réf. 02552 : 35€ HT

Boîte ½ - Boîte 200 g
Réf. 02551 : 69€ HT

Boîte 2/1 - Boîte 1000 g
Réf. 02549 : 335€ HT

JUS DE TRUFFE - EXTRA
Boîte ½ - Boîte 400g
Réf. 02561 : 61€ HT

MORCEAUX DE TRUFFE MELANOSPORUM
Boîte ¼ - Boîte 100 g
Réf. 02542 : 130€ HT



TRUFFE D'ÉTÉ HACHÉE AVEC ARÔME

Poche de 1 kg : 136€ HT le kg
Origine : Italie
Idéal pour votre fabrication de boudin blanc et de saucisse.

LES CHAMPIGNONS DESYDRATES

MORILLES TRAITEUR
TUBO 500gr : Réf. 02518 - 69 € HT

MORILLES SPECIALES SANS QUEUES
TUBO 500gr Réf. 02514 - 121 € HT

TROMPETTES
TUBO 500gr - Réf. 02522 - 45€ HT

CEPES STANDARD
TUBO 500gr - Réf. DS0100 - 25€ HT

MELANGE FORESTIER SANS CHAMPIGNONS NOIRS
TUBO 500gr - Réf. 02505 : 14.90€ HT



Recette

SAINT-JACQUES AUX MORILLES

20 Pers. en 15 mn

Faire fondre 125gr de beurre dans une sauteuse et faire revenir 3 échalotes émincées.
Ajouter 300gr de morilles réhydratées, les faire revenir longuement jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau. Poêler une soixantaine de noix de St-Jacques.
Quand les morilles sont cuites, les mouiller avec du Porto, ajouter 750 gr de crème ainsi que les noix de St-Jacques.
Rajouter du poivre et c'est prêt.



PROMO SPECIALE

FABRIQUÉ EN FRANCE

Pâté en Croûte

MOULE 7/7
34.90€ HT
au lieu de 39.44€ HT

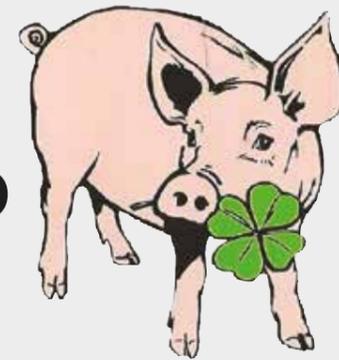
MOULE COCKTAIL
31.90€ HT
au lieu de 35.92€ HT

COUTEAU PATISSIER TRAITEUR DENTÉ
VICTORINOX 26 cm
24.90€ HT
au lieu de 25.90€ HT



interview

LA FERME DU PETIT VELARD SERRIGNY-EN-BRESSE SAÔNE-ET-LOIRE



La Ferme du Petit Velard, une entreprise qui a vu le jour il y a combien de temps ?
Christine et Eric PETOT se sont installés en 1984 en tant que céréalier avec 17 HA.
De 1987 jusqu'en 2003 mise en place d'une production de porcelets (environ 900 à 1200 /an).
Première vente directe en 1990 avec 12 porcs, en 2003 nous vendions 180 porcs par an et ce chiffre est en constante augmentation.

En 2007 : investissement dans un laboratoire transfo et un magasin.
2010 : prestation de services et fabrication d'aliments à la ferme.
2019 : agrandissement du magasin et du transfo avec 900 porcs par an.

Quel type de clientèle avez-vous ?

Nous avons une clientèle très variée, essentiellement locale mais nous attirons également une clientèle des départements limitrophes à la Saône-et-Loire (Jura, Doubs,...).
Nous possédons 3 dépôts dans lesquels nos produits sont mis en avant :
- GAEC ELEVAGE GALOCHE « Bar à lait » de Chatenoy-le-Royal
- Le Proxi de Simandre
- Le petit Carrefour Express de Mervans

Quelle est la spécialité de la Ferme du Petit Velard ?

Nos pâtés de Grand-mère, notre jarret persillé, notre saucisson sec et enfin notre choucroute garnie !

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

Nous travaillons avec SOROMA depuis 10 ans. Toute l'équipe s'est toujours montrée à l'écoute de nos besoins ! Une entreprise familiale, à taille humaine, fiable et réactive !

Quelle est votre devise préférée ?

« Dans le cochon tout est bon !! »

N'ACHETEZ PLUS VOS MACHINES, Louez les !

Financement À partir de 300€

Durée Jusqu'à 60 mois

UNE RELATION TRIPARTITE

locam

Prélève vos loyers TTC tous les mois.
Gère le dossier et les événements liés.

Nous vous livrons la machine sans apport financier.

Vous utilisez la machine pendant toute la durée du contrat.

Vous utilisez votre machine pendant toute la durée du contrat en étalant vos paiements dans le temps

Ce qui vous permet d'acquérir du matériel neuf régulièrement

2 POSSIBILITÉS EN FIN DE CONTRAT

1. Vous nous restituez la machine et vous repartez sur un nouveau contrat avec une machine neuve
2. Vous rachetez votre machine

1 GAIN DE TEMPS

UN ACCORD DE FINANCEMENT IMMÉDIAT :
Acceptation du financement en quelques minutes sans démarche bancaire et sans caution

2 GAIN FISCAL & COMPTABLE

UN DISPOSITIF AVANTAGEUX :
Votre trésorerie et votre capacité d'emprunt sont préservées : les loyers n'impactent pas le bilan comptable.
La TVA est lissée sur toute la durée du financement

3 SIMPLICITÉ & SOUPLESSE

UNE OFFRE PERSONNALISÉE ET ÉVOLUTIVE :
Budget mensuel & durée du financement s'adaptent aux besoins de votre entreprise
Frais de dossier : 50 € TTC

+D'INFOS SUR WWW.LOCAM.FR