

SOC CHEF

A family business committed to the world of cuisine since 1999

www.socchef.com

2023
v.1

SOC^CCHEF



Somos una **empresa familiar independiente** con una trayectoria empresarial consolidada desde hace más de 20 años, ubicada en la provincia de Lérida, en una zona conocida por su fruticultura.

Nuestros clientes son los chefs y los profesionales del sector de la alimentación, que buscan productos y soluciones naturales y de calidad cuya **trazabilidad está garantizada en todo momento**.

Nuestra expertise es ofrecer productos 100% naturales y controlar el sourcing.

Valoramos el saber hacer de las personas con las que trabajamos y somos exigentes a la hora de definir nuestros requisitos y estándares de calidad.

En nuestro proyecto colectivo, donde participan proveedores y colaboradores muy implicados, **ponemos al cliente en el foco de nuestra atención y su satisfacción es nuestra motivación principal**.

Innovamos continuamente y estamos siempre atentos a **las tendencias de los mercados** donde operamos y a **las necesidades de nuestros clientes**.

Somos un equipo comprometido con nuestros clientes y nuestro entorno.

Apasionados por nuestro oficio, la gastronomía, ... definitivamente!

A handwritten signature in black ink that reads "Christophe Faudriac". The signature is fluid and cursive.

Fundador y Gerente de SOC CHEF



Martín Berasategui, asesor gastronómico y embajador de nuestra marca.

Chef español de San Sebastián (Lasarte) cuyos restaurantes suman un total de 12 estrellas Michelin. Martín Berasategui es el tercer chef con más estrellas en el ámbito internacional en 2022.

A él, nos unen la pasión por la gastronomía y los productos naturales y la exigencia por la calidad.

Con Martín Berasategui como asesor abarcamos toda la gastronomía, en aplicaciones y desarrollos en productos salados y dulces y en gastronomía líquida.

Apreciado amigo,

Digo y repito siempre que el mejor libro lo ha escrito la naturaleza.

Me encanta la naturaleza, sus olores, sus sabores, su diversidad y mi cocina respeta la naturaleza.

Desde la naturaleza empiezan los platos, salados y dulces.

Después la magia la ponemos los cocineros profesionales, apasionados por nuestra gran y bonita profesión para crear emociones gustativas.

Estoy orgulloso de colaborar con tu empresa Christophe y acompañaros en vuestro camino compartiendo mis conocimientos y mi visión.

Doy importancia a nuestra colaboración porque al igual que yo, en SOC Chef tenéis un profundo respeto a la naturaleza y ponéis al alcance de los profesionales que somos, unas materias primas de excelsa calidad para crear sin parar.

Con estima,

Martín Berasategui.



SOC CHEF

Servicio, Organización y Calidad

SOC, nuestras siglas, son los tres pilares de nuestra empresa.

Nuestro firme compromiso por el trabajo bien hecho nos llevó a poner en nuestro nombre y nuestra marca comercial las iniciales de los tres pilares que definen SOC: Servicio, Organización y Calidad.

Por otro lado, al dirigirnos a los profesionales de la gastronomía, nos pareció muy natural acompañar y completar nuestro nombre y marca con la palabra CHEF.

Gracias a esta conjunción, conseguimos que SOC CHEF nos haya llevado por todo el mundo, potenciando un servicio personalizado, una organización eficiente y la calidad como columna vertebral de toda nuestra estructura.

Instalaciones diseñadas para ofrecer la máxima eficiencia en nuestro servicio

Nuestras instalaciones constan de 3.000 m2 dedicados a la producción, con certificación FSSC22000 desde el 2017, BIO y Kosher.

Contamos también con otra unidad de producción de 1.000 m2, donde se realiza la extrusión y la transformación de plásticos técnicos para el contacto alimentario.

Una calidad certificada



Nuestra presencia en Madagascar

Estamos presentes en la localidad de Sambava, en la parte norte de la costa oriental de la isla de Madagascar desde el año 2015.

Allí nos dedicamos a nuestras actividades como recolectores de vainas de vainillas Bourbon y de diversas especias como la canela y el clavo.



Estamos comprometidos y favorecemos la inclusión laboral

de personas neurodivergentes y con capacidades diferentes gracias a la colaboración con el taller ocupacional de la Associació Alba de Tàrraga.

Nuestro compromiso medioambiental

Somos una empresa familiar preocupada por las cuestiones de sostenibilidad.

Estamos comprometidos con la reducción del impacto medioambiental de nuestra actividad. Todos nuestros procesos integran la necesidad de cuidar nuestro planeta.

Se traduce en importantes cambios en nuestros procesos para reducir, repensar, reciclar y reutilizar nuestros envases.

Privilegiamos el transporte marítimo para la importación de nuestras materias primas.

Texturizantes e Ingredientes Funcionales

- 
- Esferificación
 - Perlas gastronómicas
 - Emulsión
 - Gelificación
 - Carga
 - Acidez
 - Crocantes y sorpresas
 - Proteínas
 - Tabla de Texturizantes e Ingredientes Funcionales

Ingredientes de la cocina y el obrador

- Colorantes 100% naturales
- Colorantes minerales metalizados
- Sprays colorantes con efecto terciopelo
- Frutas y verduras liofilizadas
- Crispy de fruta
- Azúcares aromatizados y Frutas/Flor cristalizada
- Frutas texturizadas
- Fruta soft entera y en trozos
- Fruta deshidratada
- Marrón Glacé y castaña
- Fruta confitada
- Fruta en almíbar y rellenos
- Azúcares
- Tabla POD/PAC azúcares
- Polvo de cacao, extractos y sprays
- Crema pastelera, brillos y glaseados
- Puras pastas de fruta

Especias y condimentos

- La Vainilla
- El Viaje de las Especias
- La Sal y la Pimienta del Mundo
- Superalimentos y semillas
- Harinas
- Algas deshidratadas BIO

Alcoholes

- Cointreau
- Griottines
- Geles de flambeear

Plásticos técnicos, papeles de horno y bolsas bio de uso alimentario

- Papel de horno
- Mangas
- Cajas de transporte apilables
- Bolsas cocción al vacío
- Bolsas BIO para pan, bolsas para cajas pasteleras
- Protección de carros y de placas
- Hoja de guitarra, cintas PVC, acetato, film alimentario
- Higiene
- Utensilios para nitrógeno líquido

TEXTURIZANTES E INGREDIENTES FUNCIONALES

Un gran abanico de soluciones según el resultado deseado.
Productos naturales a base de algas, cereales y vegetales.



La naturaleza es nuestro mejor centro de I+D,
proporcionándonos **múltiples posibilidades** para el mundo de la gastronomía.

Para conseguir **texturas especiales, diferentes y sorprendentes**,
SOC Chef presentamos una amplia gama de productos Texturizantes e Ingredientes Funcionales.

ÍNDICE DE TEXTURIZANTES E INGREDIENTES FUNCIONALES

1. Esferificación

- Alginat
- Cálcico
- Citrato
- Glunolactato
- Perlas gastronómicas

2. Emulsión

- Espuma frío/caliente
- Glice Emul
- Glicerina
- Lecitina de soja Emul
- Sucro Emul

3. Gelificación

- Agar Agar
- Agar Agar BIO
- Gelatina en frío
- Gelatina en hojas
- Goma Gellan
- Goma Iota
- Goma Kappa
- Metil
- Metil Burguer
- Gel Mousse Neutro
- Pectina Amarilla
- Pectina NH
- Pectina X-58
- Pectina Rapid Set
- Pectina 325NH 95

4. Carga

- Albúmina
- Almifrío
- Anticristalizante Sorbete
- Estabilizante Super Estructura

- Fécula de patata
- Goma Arábica
- Goma Garrofín
- Goma Guar
- Goma Xantana
- Inulina
- Inulina Dulce
- Inulina Textura
- Kuzu
- Malto de Tapioca
- Maltodextrina de Maíz
- Trisol
- Carboximetilcelulosa (CMC)

5. Acidez

- Ácido Ascórbico
- Ácido Cítrico
- Ácido Sórbico
- Ácido Tartárico
- Cremor Tártaro

6. Crocantes y Sorpresas

- Choco Peta Spark
- Peta Spark
- Impulsor en polvo
- Preparación Florentín
- Royaltine

7. Proteínas

- Proleche
- Proguisante
- Progarbanzo
- Propatata

8. Tabla Resumen de Texturizantes e Ingredientes Funcionales

esferificación

Se trata de convertir un líquido en esferas de gel. Conseguimos este efecto gracias a la reacción del Alginat, gelificante natural procedente de algas, con una solución rica en calcio.

Esferificación básica:

Un producto con **base Alginat** se introduce dentro de un **baño de Cálculo con agua** para formar esferas.

Este tipo de esferificación debe servirse al poco tiempo ya que el Alginat sigue gelificando en el interior de la elaboración.



Preparar el baño de Cálculo: 5g por litro de **agua embotellada**, y dejar reposar durante 4 horas para sacar el aire.



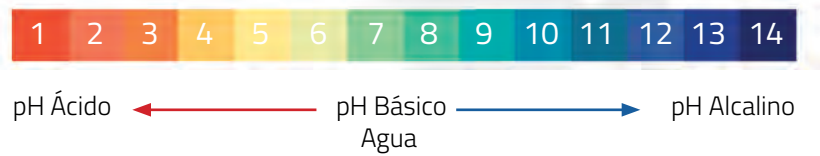
Introducir el producto con el Alginat dentro del baño de Cálculo, dejándolo sumergido de 30 segundos a 3 minutos dependiendo del tamaño del producto esferificado.



Enjuagar los esféricos en **agua embotellada** para finalizar el proceso. Emplatarse y servir en un plazo máximo de 15 minutos.



Para que una esferificación salga correctamente es **muy importante tener el PH entre 4 o 6,5** para la base que queremos esferificar.



Esferificación de mango



CUCHARA ESFERIFICACIÓN
INOX SOC CHEF

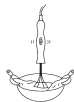
REF:18-7168

• 15 cm

Esferificación inversa:

Un producto con **base Cálculo o Gluconolactato** se introduce dentro de un **baño de Alginat**.

Esta técnica de esterificación nos permite reservar los esféricos, porque la gelificación solo se desencadena en el exterior, no en el interior.



Preparar el baño de Alginat: 5g por litro de **agua embotellada**, con nivel de calcio bajo (3mg/L). Dejar reposar durante 4 horas para sacar el aire.



Introducir el producto con Cálculo o Gluconolactato dentro del baño de Alginat, dejándolo sumergido de 30 segundos a 3 minutos dependiendo del tamaño del producto esferificado.



Enjuagar los esféricos en **agua embotellada** para finalizar el proceso. Podemos servir inmediatamente o reservar en frío positivo. No se pueden congelar las esferificaciones.

Esferificación de yogur



Flor de sepia líquida
Cortesía de Martín Berasategui
Restaurante Martín Berasategui
Lasarte-Oria (Guipúzcoa)



Multiesferificación:



Preparar el baño de Alginat: 5g por litro de agua embotellada, con nivel de calcio bajo (3mg/L). Dejar reposar durante 4 horas para sacar el aire.



Introducir el producto con Cálculo o Gluconolactato dentro del baño de Alginat, dejándolo sumergido de 30 segundos a 3 minutos dependiendo del tamaño del producto esferificado.



Retirar las esferas de dentro del baño de Alginat y escurrir el exceso de Alginat. Disponer las esferificaciones en un molde todas juntas y dejarlas reposar un minuto antes de desmoldar. Reservar en frío positivo si no se emplatan inmediatamente. No se pueden congelar las esferificaciones.



Gilda (anchoa, guindilla, y aceituna) con caldo de alcaparras y tartar de atún
Cortesía de Martín Berasategui
Restaurante Martín Berasategui
Lasarte-Oria (Guipúzcoa)

esferificación



ALGINAT

REF: 14-2001R - 80 g
REF: 14-2001P - 180 g
REF: 14-2001 - 500 g

Origen: Algas marrones.

Aplicaciones: Esferificación, estabilizante.

Uso: Producto básico e indispensable para la esferificación.

Nota técnica: Gelifica en medios cálcicos y ácidos.

Termo irreversible.

Los esféricos soportan entre 100°C y 120°C.

El baño admite congelación.



De 5 g a 16 g por L



CÁLCICO

REF: 14-2002P - 200 g
REF: 14-2002 - 500 g

Origen: 1 Sal de calcio.

Aplicaciones: Usada junto con el Alginat, permite crear geles de consistencia firme, ideales para esferificaciones con un toque salado.

Uso: Disolver en medio acuoso con agitación mecánica (túrmix) en frío.

Nota técnica: Indispensable para la esferificación.

El baño admite congelación. Las esferas se quiebran al congelarse.



De 5 g a 12 g por L



CITRATO

REF: 14-2003 - 600 g

Origen: Ácido obtenido a partir de cítricos.

Aplicaciones: Regulador del pH. Estabilizador de grasas. Emulsificante. Antioxidante.

Uso: Disolver en medio acuoso con agitación mecánica (túrmix) en frío.

Nota técnica: La dosificación puede variar según el PH y las aplicaciones.

Producto de fácil disolución.



De 0,5 g a 5 g por L



GLUCONOLACTATO

REF: 14-2004P - 150 g
REF: 14-2004 - 600 g

Origen: Mezcla de 2 sales de calcio.

Aplicaciones: Productos enriquecidos con calcio. Esferificación con y sin alcohol en combinación con el Alginat.

Uso: Disolver en medio acuoso con agitación mecánica (túrmix) en frío.

Nota técnica: Añade calcio sin añadir sabor.

Indispensable para la esferificación inversa.

Gelificación con alcohol (siempre regulando el pH con el citrato).

La esfera no admite congelación.



De 5 g a 20 g por L

perlas gastronómicas

✓ **Producto listo para usar**
ideal para la cocina, la pastelería, la heladería y la coctelería

✓ Perlas texturizadas con los ingredientes naturales de SOC CHEF

✓ Esferificaciones con interior líquido, para uso directo que resisten la congelación

✓ **Resistencia térmica:** de -40°C a 120°C



PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA IGP

REF: 10-14 - 100g
REF: 10-14M - 500g
Diámetro de la perla 0,8cm aprox



PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA IGP CON AROMA DE TRUFA BLANCA

REF: 10-15 - 100g
REF: 10-15M - 500g
Diámetro de la perla 0,8cm aprox



PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO BLANCO Y ZUMO DE YUZU

REF: 10-17 - 100g
REF: 10-17M - 500g
Diámetro de la perla 0,8cm aprox



PERLAS DE MANGO PASIÓN

REF: 10-16 - 100g
REF: 10-16M - 500g
Diámetro de la perla 0,8cm aprox



PERLAS DE SOJA

REF: 10-19 - 100g
REF: 10-19M - 500g
Diámetro de la perla 0,8cm aprox



PERLAS DE FRAMBUESA

REF: 10-20 - 100g
Diámetro de la perla 0,8cm aprox

emulsión

Es la técnica que permite la unión de ingredientes que no sería posible mezclar: sustancias grasas con otras acuosas, manteniendo estable su resultado.



GLICE EMUL

REF: 14-2005P - 140 g
REF: 14-2005 - 500 g

Origen: Vegetal, ácido graso.

Aplicaciones: Emulsificante en grasa.

Insoluble en medio acuoso y alcohólico.

Soluble en grasa. Capacidad aireante. Alta estabilidad.

Para realizar: crema de aceite, mantequilla vegana, crumble vegano, espuma de aceite.

Uso: Disolver a 60°C con la grasa a emulsionar y enfriar.

Nota técnica: Agrega densidad. A mayor dosificación mayor será la firmeza obtenida. Resistente hasta 60°C.



De 10 g a 70 g por L

Emulsión de espuma de aceite con Glice Emul



Ingredientes

- 400g de aceite de oliva
- 32g de Glice Emul SOC Chef

Preparación

Mezclar el aceite con Glice Emul y calentar hasta 60°C para que se disuelva todo el producto.

Introducir la mezcla dentro de un sifón, poner 2 cargas de gas y reservar para que enfríe. Servir según conveniencia.

Nota Técnica

Glice Emul será un ingrediente perfecto para realizar mantequillas veganas, por ejemplo: mantequilla vegana de de tomate.



GLICERINA

REF: 14-8192 - 1kg

Origen: Vegetal.

Aplicaciones: La glicerina se usa en pastelería, confitería y heladería.

Tiene un poder emulgente y anticongelante. Ayuda a las partículas de grasa y agua a unirse.

Uso: Incorporar y mezclar en el producto deseado.

Nota técnica: Textura líquida tipo jarabe, de color neutro y con sabor neutro.



2-3 g/kg (emulsionante)
4-11 g/kg (anticongelante)



LECITINA DE SOJA EMUL

REF: 14-2006P - 120 g
REF: 14-2006 - 300 g

Origen: Vegetal, lecitina de soja.

Aplicaciones: Emulsificante para bases grasas y agua.

Ideal para elaborar aires grasos o no grasos, como frutas, sueros de quesos, aceites, etc.

Uso: Disolver en frío en agua y disolver en caliente a 60°C en grasas.

Nota técnica: No modifica la textura pero si aporta sabor (soja).



De 3 g a 10 g por L



ESPUMA FRÍO/CALIENTE

REF: 14-2029P - 140 g
REF: 14-2029 - 500 g

Origen: Vegetal, lácteo.

Aplicaciones: Emulsificante en medio acuoso y alcohol para conseguir emulsiones estables.

Uso: Disolver en frío con túrmix y trabajar con sifón añadir 2 cargas de gas.

Nota técnica: A más dosificación, más textura.



De 5% a 10% en producto lácteo.
De 10% a 20% con otros productos.

Emulsión con Espuma frío-caliente



Ingredientes

- 1L de caldo pescado
- 120g de Espuma Frío caliente SOC Chef
- 10g de Espirulina SOC Chef
- c/s sal

Preparación

Mezclar el caldo, la Espirulina y la Espuma Frío Caliente con un túrmix. Introducir la mezcla en un sifón y poner 2 cargas de gas. Reservar en el frigorífico 1 hora.

Nota técnica

Se puede usar con cualquier base líquida, lácteo o incluso zumos de fruta.

Se disuelve en frío y en caliente.

Aire de Amaretto



SUCRO EMUL

REF: 14-2007P - 140 g
REF: 14-2007 - 400 g

Origen: Sacarosa.

Aplicaciones: Emulsificante en medio acuoso, grasa y alcohol. Podemos crear aire frío o caliente con buena estabilidad.

Uso: Disolver en frío o en caliente.

Nota técnica: No aporta sabor, soporta calor.



De 7 g a 15 g por L

gelificación

Ingredientes que permiten la elaboración de gelatinas con distintas texturas.



Cosmopolitan



Técnica caviar, gelificación con Agar Agar



AGAR AGAR BIO

REF: 15-2014BIOR - 50 g
REF: 15-2014BIOP - 130 g
REF: 15-2014BIO - 400 g

Origen: Vegetal, alga roja de producción ecológica.

Aplicaciones: Empieza la gelificación a partir de 43°C.

Uso: Disolver en frío en el producto a gelificar y **hervir para activar**. Después dejar en reposo para que gelifique.

Nota técnica: Gelificación dura, de corte firme.
Termorreversible.

Resistente hasta los 70°C, una vez gelificado.

No admite congelación.

Gel traslúcido pero no transparente.

Buena compatibilidad con el azúcar.



De 2 g a 10 g por L
A más dosificación, más firmeza

AGAR AGAR

REF: 14-801R - 50 g
REF: 14-801P - 130 g
REF: 14-801 - 400 g
REF: 14-801/3 - 3 kg
REF: 14-801-1 - 5 kg

Origen: Vegetal, alga roja.

Aplicaciones: Empieza la gelificación a partir de 43°C.

Uso: Disolver en frío en el producto a gelificar y **hervir para activar**. Después dejar en reposo para que gelifique.

Nota técnica: Gelificación dura, de corte firme.
Termorreversible.

Resistente hasta los 70°C, una vez gelificado.

No admite congelación.

Gel traslúcido pero no transparente.

Buena compatibilidad con el azúcar.



De 2 g a 10 g por L
A más dosificación, más firmeza



Cabello de ángel de tomate



Ingredientes

- 1L de zumo de tomate
- 10g de Goma Kappa SOC Chef
- Sal

Preparación

Mezclar todos los ingredientes en frío, calentar a más de 95°C, poner en un molde alto y estrecho y dejar 3 o 4 horas en el frigorífico.
Desmoldear y rallar con la ayuda de un rallador para obtener el cabello de ángel de tomate.

Nota técnica

La Gomma Kappa es un gelificante casi instantáneo que gracias a la firmeza que proporciona permite obtener un resultado impecable.

Técnica ravioli con Goma Gellan



GOMA GELLAN

REF: 14-2011P - 150 g
REF: 14-2011 - 400 g



De 5 g a 20 g por L

Origen: Glucosa.

Aplicaciones: Gelificaciones para interiores horneables.

Gelificaciones y velos transparentes y flexibles.

Uso: Disolver en frío en el producto a gelificar y **hervir para activar**.

Nota técnica: Textura firme de corte limpio.

Gelifica en medios cálcicos. Gelifica a partir de 70°C y soporta hasta los 90°C, una vez gelificado.

Termorreversible.

No admite congelación.



GOMA IOTA

REF: 14-2013P - 170 g
REF: 14-2013 - 600 g
REF: 14-2013-1 - 5 kg



De 2 g a 7 g por L

Origen: Vegetal, Alga roja.

Aplicaciones: Permite crear texturas muy suaves y elásticas.

Para realizar una pannacotta vegana o un flan vegano poner entre 5g - 7g por kg. Interiores semi gelificados.

Uso: Disolver en frío en el producto a gelificar y **hervir para activar**.

Nota técnica: Gelificación que si se rompe se reconstruye al reposar.

Gelificación a partir de 36-38°C.

Resistente hasta los 65°C, una vez gelificado.

Termorreversible.

Admite congelación.



GELATINA EN FRÍO

REF: 14-8257 - 500 g



De 15% a 25%

Origen: Gelatina animal y vegetal.

Aplicaciones: Gelatina que no aporta color ni sabor, tan solo aporta textura.

Gelatina que permite trabajar con alcohol.

Al no tener que llevar a ebullición, no se produce la evaporación del alcohol.

Fácil disolución y rápida gelificación.

Uso: Incorporar a 40°C con agitación mecánica hasta su total disolución.

Nota técnica: Termorreversible y admite congelación.



GELATINA EN HOJAS ORO

REF: 14-8260 - 1 kg



12 hojas por 1 L de líquido.

Origen: 100% cerdo. 200 Bloom.

Aplicaciones: Gelificante clásico de pastelería.

Uso: Poner en remojo en agua fría durante 5-7 minutos, escurrir para retirar el exceso de agua. Dejar enfriar la mezcla 4 horas para una gelificación correcta.

Nota técnica: Respetar tiempo de remojo para una correcta hidratación



METIL

REF: 14-2021P - 80 g
REF: 14-2021 - 250 g



De 7g a 30g por L

Origen: Vegetal metilcelulosa.

Aplicaciones: Espesante - Gelifica en medios alcohólicos.

Uso: Gelificación a partir de 50°C

Nota técnica: El Metil es termorreversible, al enfriarse vuelve a su textura gel inicial. Permite la congelación.

Panna cotta con rosa de damasco y cardamomo



Ingredientes

- 1L de leche
- 5g de Goma Iota SOC Chef
- Rosa de Damasco SOC Chef (2 botones)
- Cardamomo verde SOC Chef (6 vainas)

Preparación

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición. Las especias se infusionarán en la leche, en su bolsa de papel, con el cardamomo previamente machacado. Poner en los moldes deseados, y cuando hayan enfriado, dejarlos durante 3 o 4 horas en el frigorífico. Desmoldear y servir.

Gominola con o sin alcohol



Ingredientes

- 1L de zumo de frutas o alcoholes
- 200g de Gelatina en Frío SOC Chef

Preparación

Mezclar los ingredientes en frío y llevarlos a 40° - 45°C para conseguir su total disolución. Dejar en frigorífico 3 o 4 horas.

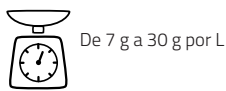
Nota técnica

La gelatina en frío se recomienda para gelificar en alcohol ya que la mezcla no debe calentarse por encima de los 45°C.



METIL BURGUER

REF: 14-2022P - 80 g
REF: 14-2022 - 250 g



Origen: Vegetal metilcelulosa.
Aplicaciones: Espesante y gelificante en caliente.
Uso: Mezclar con agitación mecánica en frío (agrega textura).
Nota técnica: Aporta mayor densidad en frío que el Metil.
Gelifica cuando se calienta a más de 60°C.
Termorreversible.
Admite congelación.
Ideal para hamburguesa de verduras, muy usado en comida vegana.

Hamburguesa de verduras



- Ingredientes**
- 100g de caldo verduras
 - 3g de Metil Burguer SOC Chef
 - 525g de variedad de verduras cortadas en brunoise
 - c/s de Sal

Preparación
Mezclar en frío el caldo con el Metil Burguer, dejar reposar en el frigorífico 2h como mínimo, para una buena hidratación.
Admite preparación con antelación y congelación antes de cocción (tanto en crudo como el producto final).
Mezclamos 5g de la mezcla anterior de Metil Burguer con 25g de verduras.
Moldear con la ayuda de un molde de forma circular y cocinar a la plancha. A partir de los 60°C gelifica, consiguiendo una “hamburguesa” con textura estable y sin residuo de agua gracias al poder aglutinante del Metil Burguer.

Nota técnica
Podemos usar verduras crudas o cocinadas, al gusto.
La hamburguesa vegana se convierte en una guarnición perfecta y totalmente equilibrada a nivel nutricional, si la combinamos con cereales o legumbres.

Una solución en polvo de fácil uso para la elaboración de rellenos tipo mousse, bavaoise y terrina de fruta.

Origen: Gelatina animal.
Nota técnica: Admite congelación.

Receta:
Para 200g de Gel Mousse, sirven 250g de agua tibia y 750g a 1000g de nata montada o semi-montada según el aparato deseado.
En un recipiente, mezclar el Gel Mousse y el agua tibia, y dejar espesar durante unos minutos.
Agregar a la mezcla obtenida, un 1/3 de la nata montada o semi-montada, agitando rápidamente.
A continuación, agregar con una espátula el resto de la nata montada o semi-montada mezclando suavemente.
Dejar reposar durante 10 minutos.



GEL MOUSSE NEUTRO

REF: 14-8255 - 2 kg





PECTINA AMARILLA

REF: 14-8285P - 150 g
REF: 14-8285 - 600 g



De 2 g a 10 g por L

Origen: Vegetal fruta.

Aplicaciones: Cremas, interiores, cremas de fruta horneables.

Uso: Incorporar junto al azúcar a unos 40°C. Activar con un cítrico. **Hervir para activar.**

- 2g por kg para una textura tipo natilla,

- 4g por kg para una textura tipo crema ligera

- 8g por kg para una textura tipo crema pastelera

Nota técnica: Bajo Metoxilo amidada (LM) Gelifica en presencia de calcio.

Irreversible.

Admite congelación.



PECTINA NH

REF: 14-8352R - 80 g
REF: 14-8352P - 180 g
REF: 14-8352 - 800 g



De 8 g a 32 g por L

Origen: Vegetal fruta.

Aplicaciones: Pasta de fruta, gominolas, glaseados, brillos de pasteles con fruta y merme-ladas.

Uso: Incorporar junto al azúcar a unos 40°C, **hervir con un cítrico para activar.**

Nota técnica: Bajo Metoxilo (LM).

Ideal con productos con alto contenido de azúcar.

Gelifica en medio cálcico.

Termorreversible.

Admite congelación.



PECTINA X-58

REF: 14-8286P - 180 g
REF: 14-8286 - 800 g



De 2 g a 8 g por L

Origen: Vegetal fruta.

Aplicaciones: Crema pastelera. Gelificaciones en medios cálcicos. Glaseados.

Uso: **Hervir para activar**, activo en nivel bajo de azúcar.

Nota técnica: Sustituto del almidón en cremas.

Termorreversible.

Admite congelación.



PECTINA RAPID SET

REF: 14-0071 - 500 g
REF: 14-0071/25 - 25 kg



De 2,5 g a 5 g por kg

Origen: Vegetal fruta.

Aplicaciones: Mermeladas con trozos, ya que permite que los trozos de fruta queden en suspensión.

Uso: Incorporar junto al **azúcar a unos 40°C y hervir.**

Nota técnica: No es termorreversible.

Admite congelación.

Gelifica a mayor velocidad que otras pectinas.



PECTINA 325NH 95

REF: 14-0072 - 800 g
REF: 14-0072/25 - 25 kg



De 4 g a 10 g por kg

Origen: Vegetal fruta.

Aplicaciones: Fabricación de preparados de frutas.

Uso: Incorporar junto al **azúcar a unos 40°C y hervir.**

Nota técnica: Termorreversible.

Admite congelación.

c a r g a

Se utilizan para aumentar el volumen de los alimentos consiguiendo diferentes texturas gracias a su capacidad de absorción de grasas o líquidos.



GOMA GARROFÍN

REF: 14-2036R - 50 g
REF: 14-2036 - 400 g



De 0,5 g a 10 g por L

Origen: Vegetal.

Aplicaciones: Estabilizante, espesante, gelificante.

Uso: Debe ser solubilizada a una temperatura de 80 - 90°C. En frío es insoluble.

Nota técnica: En la mayoría de los casos se tiende a utilizar en sinergia con otras gomas.



Espuma criofusión de gin tonic con Albúmina



ALBÚMINA

REF: 14-2024P - 90 g
REF: 14-2024 - 300 g



De 50 g a 100 g por L

Origen: Animal, clara de huevo.

Aplicaciones: Espumante, estabilizador.

Merengues, merengues deshidratados, macaron y bizcocho.

Uso: Agregar en frío con agitación mecánica y dejar hidratar 10 minutos.

Merengues: 100ml Agua y 10g Albúmina.

Nota técnica: Potenciador del montado en texturas aireadas. Uso en frío y en caliente.

A partir de 62°C empieza a coagular hasta los 85°C.

Admite congelación.

Merengue ligero de frambuesa



ALMIFRÍO

REF: 14-2031 - 500 g



De 40 g a 90 g por L

Origen: Almidón de patata modificado.

Aplicaciones: Espesante, aglutinante y estabilizante. Reforzador de estructura.

En frío y en caliente.

Uso: Agregar en frío con agitación mecánica. Se puede calentar sin modificar la textura.

Nota técnica: Cremas sin huevo en frío. Salsa bechamel en frío. Gel fluido en frío.

Admite congelación.

Estable al horno.

Emulsión de Xantana, técnica de mayonesa sin huevo y especias



Ingredientes

- 100g de agua
- 200g de aceite suave
- 1.8g de Xantana SOC Chef
- c/s de Espirulina SOC Chef

Preparación

Mezclar la Goma Xantana con el agua, la Espirulina y la sal con el túrmix. Emulsionar el aceite e incorporarlo con el túrmix a la mezcla anterior.

Sugerencia:

Te recomendamos dar sabor a la mayonesa con Tomate Liofilizado SOC Chef en polvo para obtener una mayonesa de color rojo intenso. Con Cúrcuma SOC Chef la mayonesa tendrá un bonito color naranja. Con la Remolacha liofilizada en polvo SOC Chef conseguiremos un apetecible color rubí, perfecto para acompañar unas verduras a la plancha. La Goma Xantana es un espesante perfecto para prepara cualquier salsa.

GOMA XANTANA

REF: 14-2014R - 60 g
REF: 14-2014P - 140 g
REF: 14-2014 - 450 g



De 0,8 g a 8 g por L

Origen: Vegetal, maíz.

Aplicaciones: Espesante en frío y en caliente, y estabilizante.

Permite realizar mayonesa sin huevo.

En heladería, contribuye a retrasar la cristalización.

Uso: Disolver el producto en frío o caliente con agitación mecánica (túrmix).

Nota técnica: En bajas dosis actúa como agente de suspensión.

Permite espesar alcoholes.

Admite congelación.

GOMA GUAR

REF: 14-2068P - 140 g
REF: 14-2068 - 500 g



De 2 g a 10 g por L

Origen: Vegetal.

Aplicaciones: Espesante, estabilizante.

Uso: Disolver el producto en frío o en caliente con agitación mecánica (túrmix).

Nota técnica: Donde mejor funciona la Goma Guar es en bases acuosas.

No espesa en concentraciones con alto contenido de azúcar.

Admite congelación.

CARBOXIMETILCELULOSA (CMC)

REF: 14-0073 - 450 g
REF: 14-0073C - 25 kg



De 1.5 - 2.5g/ kg o l

Origen: Vegetal.

Aplicaciones: Espesante, estabilizante - Permite mantener los alimentos húmedos.

Uso: Soluble en agua fría o caliente. Se recomienda mezclar con la parte sólida de la receta para evitar posibles grumos. Compatible con el azúcar (uso en pastelería y decoración tipo fondant) y en los medios ácidos y lácteos (helados, salsas, ...).

Nota técnica: Textura en polvo, sabor neutro, color blanco roto.

TRISOL

REF: 14-2030 - 350 g
REF: 14-2030-2 - 2 kg
REF: 14-2030/25 - 25 kg



De 100 g a 400 g por L

Origen: Fibra vegetal, trigo.

Aplicaciones: Sustituto parcial de la harina en algunas elaboraciones.

Ayuda a crear y mantener texturas muy crujientes.

Uso: Tempuras y pastas para freír.

65g harina / 45g Trisol / 2g Impulsor en polvo / 130g de agua

Dejar reposar la mezcla durante 1 hora para una buena hidratación.

Nota técnica: En frituras, sustituir el 40% de la harina de trigo por Trisol.

También se puede utilizar en la elaboración de galletas o bizcochos.

Admite congelación.

FÉCULA DE PATATA

REF: 14-11250 - 600 g



De 50 g a 350 g per L

Origen: Vegetal, patata.

Aplicaciones: Espesante y estabilizante en heladería, salsas, bizcochos, etc. Cremas sin huevo. Crujientes. Aumenta la esponjosidad de las galletas.

Uso: Disolver en frío con agitación. Calentar hasta el espesor deseado:

- 350g por kg para crujientes deshidratados.

- 120g por kg para obtener una textura gelificada.

- 50g por kg para obtener una textura de crema ligera.

Nota técnica: No se disuelve en grasas.

No admite congelación.

Aporta un suave color amarillo.

MALTODEXTRINA DE MAIZ

REF: 14-2009P - 140 g
REF: 14-2009 - 500 g
REF: 14-2009-1 - 5 kg



c/s

Origen: Vegetal.

Aplicaciones: Mantiene el crujiente de las galletas por más tiempo.

Uso: Mezclar con los ingredientes en seco.

Para realizar Crujiente: 50g crujiente de semillas / 9g maltodextrina / 8g agua

Nota técnica: Se disuelve en medio acuoso. Se puede calentar y deshidratar.

En algunas aplicaciones admite congelación. Bajo poder edulcorante.

Barrita de cereales con pipas de calabaza y pepitas de fruta de SOC Chef



Cremoso de Gazpacho



Ingredientes

- 1L de gazpacho
- 150g de Inulina textura SOC Chef
- Sal

Preparación:

Mezclar la Inulina con el gazpacho a temperatura ambiente (aumentará la disolución si la temperatura está entre 45°C y 50°C) aplicándola en forma de lluvia para evitar grumos. Dejar en reposo al frigorífico 12 horas. El movimiento frena la texturización. Hacer una quenelle para servir junto a un cuscús o una quinoa.

Nota técnica:

Podemos hacer el cremoso con un caldo de pescado o un fondo de carne.

SOC Chef ofrece 3 variedades distintas de Inulina, todas ellas 100% raíz de achicoria natural. Con la Inulina textura, conseguimos las propiedades texturizantes de la achicoria, un espesante que ofrece una textura parecida a la mantequilla.

Con la Inulina dulce, aportamos dulzor sin elevar el índice glucémico.

INULINA

REF: 14-2023P - 150 g
REF: 14-2023 - 500 g



De 100 g a 300 g por L

Origen: Vegetal, 100% Raíz de achicoria.

Aplicaciones: Espesante y estabilizante en frío. Sustituto del huevo en gelatinas, y grasas en algunas elaboraciones como cremas o helados. Elaboraciones sin azúcar.

Uso: Agregar con agitación mecánica (túrmix) 5 minutos. Recomendable 12h de reposo.

Nota técnica: **Aporta textura y sabor dulce.** Emulsionante y estabilizante en heladería.

Se puede montar con nata para no perder la cremosidad. No se disuelve en aceite.

Se puede calentar una vez texturizado hasta los 50°C.

Una vez texturizado permite la congelación.

INULINA TEXTURA

REF: 14-2033P - 150 g
REF: 14-2033 - 500 g



De 50 g a 200 g por L

Origen: Vegetal, 100% Raíz de achicoria.

Aplicaciones: **Sólo aporta textura.** Se puede utilizar como sustituto de grasa en productos cárnicos, en cremas y postres en los que se busque más palatabilidad y untuosidad.

Uso: Agregar con agitación mecánica (túrmix). Dejar reposar mínimo 3h para su completa hidratación. Recomendable 12h de reposo.

Nota técnica: Esta inulina no es dulce ya que está compuesta por las cadenas de fibras largas y por lo tanto, nos da un aporte de textura similar a la grasa. Emulsionante y estabilizante en heladería.

Se puede calentar una vez texturizado hasta los 50°C.

Una vez texturizado permite la congelación.

INULINA DULCE

REF: 14-2034 - 500 g



c/s

Origen: Vegetal, 100% Raíz de achicoria.

Aplicaciones: **Nos aporta dulzor, pero no textura.**

Uso: Agregar con agitación mecánica (túrmix) en frío y en caliente

Nota técnica: Edulcorante. Permite sustituir el azúcar. Donde mejores resultados da es en masas batidas tipo bizcoco, brownie. También se puede utilizar en postres lácteos y galletas.

ANTICRISTALIZANTE SORBETE

REF: 14-8275P - 150 g
REF: 14-8275 - 2 kg



De 25 g a 30 g por L

Agente anticristalizante en polvo, ideal para sorbetes. Incorporar 25g a 30g de producto por litro directamente a la mezcla de sorbete (agua, fruta y azúcar). Turbinar.

ESTABILIZANTE SUPER ESTRUCTURA

REF: 14-8276P - 150 g
REF: 14-8276 - 2 kg



De 70 g a 80 g por L

Estabilizante en polvo para los helados de leche y las cremas heladas. Incorporar de 70g a 80gr de producto por litro de leche. Mezclar con el azúcar e incorporar los otros ingredientes. Turbinar.

MALTO DE TAPIOCA

REF: 14-2018 - 1 Kg



De 100 g a 450 g por L

Origen: Vegetal

Aplicaciones: En galletas las mantiene crujientes por más tiempo.

Uso: Mezclar con los ingredientes en seco.

Nota técnica: Se disuelve en medio graso y acuoso. Se puede calentar y deshidratar. Gran capacidad de absorción en productos de base grasa.

En algunas aplicaciones admite congelación.

Ideal para transformar productos a base de grasa en textura de harina por ejemplo el aceite de oliva.

GOMA ARÁBICA

REF: 14-2010P - 130 g
REF: 14-2010 - 400 g



De 10 g a 300 g por L

Origen: Fibra vegetal

Aplicaciones: Mejora la estabilidad y la flexibilidad.

Estabilizante y espesante.

Para realizar brillos o nappage brillantes.

Impermeabilizante para galletas, crujientes.

Uso: Disolver en frío en el producto a gelificar y **calentar hasta 80°C para activar.**

Nota técnica: Insoluble en alcoholes y grasas. Encapsula los sabores y los aromas.

KUZU

REF: 14-2037BIO - 500 g



De 20 g a 100 g por L

Origen: Vegetal.

Aplicaciones: Espesante, gelificante.

Uso: **Disolver en frío.** Se puede freír a 180°C.

Nota técnica: Almidón de alta capacidad de espesante, no aporta color ni sabor.

acidez

Para controlar la oxidación, la acidez, potenciar el sabor, y frenar la cristalización del azúcar.



ÁCIDO ASCÓRBICO

REF: 14-0067R - 100 g
REF: 14-0067P - 230 g
REF: 14-0067 - 800 g



De 0,5 g a 50 g por L

Origen: Azúcar.

Aplicaciones: Acidulante o antioxidante. Evita la oxidación en frutas cortadas.

Uso: Agregar en frío o caliente.

Nota técnica: Algunos productos lo incorporan como vitamina C añadida en baja dosificación. Para baños antioxidantes subir a alta dosificación (4%-5%).



ÁCIDO SÓRBICO

REF: 14-2035P - 180 g
REF: 14-2035 - 600 g



De 0,5 g a 1 g por L

Origen: Fruta.

Aplicaciones: Conservante, antifúngico y antibacteriano.

Uso: Mezclar preferentemente en agua caliente.

Nota técnica: En conservación de aceitunas, legislación máxima permitida 0,5 g por kg.



CREMOR TÁRTARO

REF: 14-2008R - 90 g
REF: 14-2008P - 200 g
REF: 14-2008 - 800 g



De 1 g a 3 g por L

Origen: Vegetal.

Aplicaciones: Acidulante y emulsificante usado para nata o clara montada.

Uso: Agregar en frío o en caliente.

Nota técnica: Frena la cristalización del azúcar.

Capacidad de encapsular agua. Soluble en agua y en alcohol.



ÁCIDO TARTÁRICO

REF: 14-2026P - 230 g
REF: 14-2026 - 800 g



De 1 g a 4 g por L

Origen: Fermentación del vino.

Aplicaciones: Acidulante, emulsificante, antioxidante. Utilizado en caramelo artístico. Ideal para cremas, natas, claras montadas, por su capacidad de encapsular las partículas de agua.

Uso: Agregar en frío o caliente.

Nota técnica: Se diferencia del crémor tártaro por su sabor ácido. Frena la cristalización del azúcar y es soluble en agua y en alcohol. Contiene propiedades antioxidantes.



ÁCIDO CÍTRICO

REF: 14-0065P - 200 g
REF: 14-0065 - 600 g



De 0,5 g a 10 g por L

Origen: Fruta.

Aplicaciones: Acidulante, conservante. Modifica el pH. Activa la pectina amarilla.

Uso: Agregar en frío o en caliente.

Nota técnica: En combinación con el citrato, se usa para controlar el pH.

crocantes y sorpresas



PETA SPARK

REF: 14-2016P - 180 g
REF: 14-2016 - 500 g
REF: 14-2016-1 - 2,5 Kg

Piezas granuladas de caramelo gasificado, que explotan en contacto con la humedad. El chasquido y efecto "fizzing" depende de la presión de las burbujas.



ROYALTINE Trocitos crujientes de barquillo

REF: 14-2450 - 2 kg

Barquillo crujiente triturado. Buena resistencia a la humedad. Para aportar textura crujiente en pastelería y en bombonería.



IMPULSOR EN POLVO

REF: 14-8600R - 80 g
REF: 14-8600 - 700 g

Preparado en polvo fino para que las masas suban. Incorporar directamente a la masa antes de hornear.



CHOCO PETA SPARK

REF: 14-2017P - 180 g
REF: 14-2017 - 600 g
REF: 14-2017-1 - 3 Kg

Piezas granuladas de caramelo gasificado y recubiertas de chocolate, que explotan en contacto con la humedad. El chasquido y efecto "fizzing" depende de la presión de las burbujas.

Bombón de chocolate decorado con choco peta spark



PREPARACIÓN FLORENTÍN

REF: 14-8151 - 400 g

Mix para elaborar directamente la Florentin.

Tabla de Texturizantes e Ingredientes Funcionales



Uso: Disolver el producto en frío con agitación mecánica (túrmix).



C/S

Uso: Disolver el producto en frío con agitación mecánica (túrmix).

 C/S

Uso: Agregar en frío, mezclar con el túrmix.



De 40 g a 80 g por L

Ideal para elaboraciones veganas.

Uso

AGAR AGAR BÍO	De 2 g a 10 g por L A más dosificación, más firmeza.	Empieza la gelificación a partir de 43 °C. Hervir para activar.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar. Después dejar en reposo para que gelifique. Termorreversible.
AGAR AGAR			
GOMA GELLAN	De 5 g a 20 g por L	Gelificaciones para interiores horneables. Gelificaciones y velos transparentes y flexibles. Esferificación.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.
GOMA IOTA	De 2 g a 7 g por L	Permite crear texturas muy suaves y elásticas. Para realizar una pannacotta vegana o un flan vegano poner entre 5 g y 7 g por kg. Para hacer interiores semi-gelificados. Apto para la congelación.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.
GOMA KAPPA	De 7 g a 15 g por L	Gelificante casi inmediato por lo que permite baños muy finos, utilizado para recubrimientos, gelificaciones estables, gelificaciones ralladas y láminas vegetales.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.
GEL MOUSSE NEUTRO	200 g para 250 g de agua y 750 g a 1000 g de nata montada o semi montada	Para la elaboración de rellenos tipo mousse, bavaroise y terrina de fruta.	Producto de origen animal. Admite congelación.
GELATINA EN FRÍO	De 150 g a 250 g por L	Gelatina que no aporta color ni sabor, tan solo aporta textura. Gelatina que permite trabajar con alcohol.	Disolución en frío pero mejor disolución a 40 °C con agitación mecánica.
GELATINA EN HOJAS ORO 200	5-12 hojas por 1 L de líquido.	Gelificante clásico de pastelería. Origen: 100 % cerdo. 200 Bloom.	Poner en remojo en agua fría durante 5-7 minutos, escurrir para retirar el exceso de agua. Dejar enfriar la mezcla 4 horas para una gelificación correcta.
METIL	De 7 g a 30 g por L	Espesante. Gelifica en medios alcohólicos	Gelificación a partir de 50 °C.
METIL BURGER	De 7 g a 30 g por L	Espesante y gelificante en caliente. Ideal para hamburguesa de verduras, muy usado en comida vegana.	Mezclar con agitación mecánica en frío (agrega textura) y dejar reposar para una buena hidratación. Gelifica cuando se calienta a más de 60 °C, consiguiendo una "hamburguesa" con textura estable y sin residuo de agua gracias al poder aglutinante del Metil Burger.
PECTINA AMARILLA	De 2 g a 10 g por L	Cremas, interiores, cremas de fruta horneables.	Incorporar junto al azúcar a unos 40 °C. Hervir con un cítrico para activar. -2 g por kg para una textura tipo natilla. -4 g por kg para una textura tipo crema ligera. -8 g por kg para una textura tipo crema pastelera.
PECTINA NH	De 8 g a 32 g por L	Pasta de fruta, gominolas, glaseados, brillos de pasteles con fruta y mermeladas.	Incorporar junto al azúcar a unos 40 °C, hervir con un cítrico para activar. Apto para la congelación.
PECTINA X-58	De 2 g a 8 g por L	Crema pastelera. Gelificaciones en medios cálcicos. Glaseados.	Hervir para activar. Activo en nivel de azúcar bajo. Apto para la congelación.
PECTINA RAPID SET	De 2,5g a 5g por L	Espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido). Ideal para la elaboración de mermeladas con trozos ya que permite que los trozos de fruta queden en suspensión.	Incorporar junto al azúcar a unos 40°C y hervir. No es termorreversible. Apto para la congelación. Gelifica a mayor velocidad que otras pectinas.
PECTINA 325NH 95	De 4g a 10g por L	Espesante y/o gelificante (en presencia de cálcico). Particularmente adecuado para la fabricación de preparados de frutas.	Incorporar junto al azúcar a unos 40°C y hervir. Termorreversible. Apto para la congelación.

ESTABILIZANTES PARA HELADOS Y SORBETES

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
ANTICRISTALIZANTE SORBETE	De 25 g a 30 g por L	Agente anticristalizante en polvo, ideal para sorbetes.	Incorporar de 25 g a 30 g de producto por litro directamente a la mezcla de sorbete (agua, fruta y azúcar). Turbinar.
ESTABILIZANTE SUPER ESTRUCTURA	De 70 g a 80 g por L	Estabilizante en polvo para los helados de leche y las cremas heladas.	Incorporar de 70 g a 80 g de producto por litro de leche. Mezclar con el azúcar e incorporar los otros ingredientes. Turbinar.

ESPESANTES - ESPUMANTES - AIREANTES

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
ALBÚMINA	De 50 g a 100 g por L	Espumante, estabilizante. Merengues, merengues deshidratados, macaron y bizcochos.	Agregar en frío, mezclar con el túrmix y dejar hidratar 10 minutos. Merengues: 100 ml agua + 10 g albúmina.
ALMIFRÍO (almidón de patata modificado)	De 40 g a 90 g por L	Espesante, aglutinante y estabilizante. Reforzador de estructura. En frío y caliente.	Agregar en frío, mezclar con el túrmix. Se puede calentar sin modificar la textura.
FÉCULA DE PATATA	De 50 g a 350 g por L	Espesante y estabilizante en heladería, salsas, bizcochos, etc. Cremas sin huevo. Crujientes. Aumenta la esponjosidad de las galletas.	Disolver en frío con agitación. Calentar hasta el espesor deseado: -350 g por kg para crujientes deshidratados -120 g por kg para obtener una textura gelificada. -50 g por kg para obtener una textura de crema ligera.
GOMA ARÁBICA	De 10 g a 300 g por L	Estabilizante, espesante y emulsionante. Mejora la estabilidad y la flexibilidad. Para realizar brillos o nappage brillantes. Impermeabilizante para galletas, crujientes.	Disolver en frío en medio acuoso. Insoluble en alcoholes y grasas.
GOMA GARROFÍN	De 0,5 g a 10 g por L	Espesante, estabilizante, gelificante.	Debe ser solubilizada a una temperatura entre 80 y 90 °C.
GOMA GUAR	De 2 g a 10 g por L	Espesante, estabilizante.	Disolver el producto en frío o en caliente, mezclar con el túrmix.
GOMA XANTANA	De 0,8 g a 8 g por L	120 mesh. Espesante en frío y en caliente, y estabilizante. Permite realizar mayonesa sin huevo. En heladería, contribuye a retrasar la cristalización.	Disolver el producto en lluvia, en frío o en caliente. Mezclar con el Túrmix.
INULINA	De 100 g a 300 g por L	Espesante y estabilizante en frío. Sustituto del huevo en gelatinas y grasas en algunas elaboraciones. Emulsionante y estabilizante en heladería.	Mezclar con el túrmix durante 5 minutos. Recomendable 12 h de reposo. Incorporar en lluvia.
INULINA DULCE	c/s	Nos aporta dulzor, pero no textura.	Mezclar con el túrmix en frío y en caliente.
INULINA TEXTURA	De 50 g a 200 g por L	Sólo aporta textura. Se puede utilizar como sustituto de grasa en productos cármicos, en cremas y postres en los que se busque más palatabilidad y untuosidad.	Mezclar con el túrmix. Dejar reposar mínimo durante 3 h para su completa hidratación. Recomendable 12 h de reposo.
MALTODEXTRINA DE MAÍZ	c/s	Mantiene el crujiente de las galletas por más tiempo. Absorbe la humedad.	Mezclar con los ingredientes en seco. Para realizar un Crujiente: 50 g semillas / 9 g maltodextrina / 8g agua.
MALTO DE TAPIOCA	Para 100 g aceite 45 g Malto SOC CHEF	Mantiene el crujiente de las galletas por más tiempo. Ideal para transformar productos a base de grasa en textura de harina. Por ejemplo, el aceite de oliva.	Mezclar manualmente o con espátula.
TRISOL	De 100 g a 400 g por L	Sustitutivo parcial de la harina en algunas elaboraciones. Ayuda a crear y mantener texturas muy crujientes.	Tempuras y pastas para freír: 65 g harina / 45 g Trisol / 2 g Impulsor en polvo / 130 g de agua. Dejar reposar la mezcla durante 1 h para una buena hidratación.
KUZU BÍO	De 20 g a 100 g por L	Almidón de alta calidad como espesante y gelificante. No aporta color ni sabor. Buena reacción en mermeladas.	Diluir con un poco de agua fría antes de incorporar al producto que queremos texturizar, para evitar grumos. Se puede freír a 180 °C.
CARBOXIMETILCELULOSA (CMC)	De 1.5 -2.5g/ kg o l	Espesante, estabilizante. Permite mantener los alimentos húmedos.	Soluble en agua fría o caliente. Mezclar con la parte sólida de la receta para evitar posibles grumos. Compatible con el azúcar (uso en pastelería y decoración tipo fondant) y en los medios ácidos y lácteos (helados, salsas, ...).

Volver al **ÍNDICE**

ESFERIFICACIÓN

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
ALGINAT	De 5 g a 16 g por L	Esferificación. Estabilizante.	Producto básico e indispensable para la esferificación. Disolver en frío o en caliente con túrmix. Dejar reposar para quitar el aire.
CÁLCICO	De 5 g a 12 g por L	Usado junto con el Alginat, permite crear geles de consistencia firme, ideales para esferificaciones con un toque salado.	Disolver en medio acuoso, mezclar con el túrmix en frío.
CITRATO	De 0,5 g a 5 g por L	Regulador del pH. Estabilizador de grasas. Emulsificante. Antioxidante.	Disolver en medio acuoso, mezclar con el túrmix en frío.
GLUCONOLACTATO	De 5 g a 20 g por L	Productos enriquecidos con calcio. Esferificación con y sin alcohol en combinación con el Alginat. Neutro, sin toque salado.	Producto indispensable para la esferificación inversa. Disolver en medio acuoso, mezclar con el túrmix en frío.

EMULSIÓN

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
ESPUMA FRÍO/CALIENTE	De 50 g a 100 g por L en producto lácteo. De 100 g a 200 g por L con otros productos.	Emulsificante en medio acuoso y alcohol para conseguir emulsiones estables.	Disolver en frío con el túrmix. En sifón añadir 2 cargas de gas.
GLICE EMUL	De 10 g a 70 g por L	Emulsificante en grasa. Capacidad aireante. Alta estabilidad. Para realizar: crema de aceite, mantequilla vegana, crumble vegano, espuma de aceite.	Disolver a 60 °C con la grasa a emulsionar y enfriar. Insoluble en medio acuoso y alcohólico.
GLICERINA	2-3 g/kg (emulsionante) 4-11 g/kg (anticongelante)	La glicerina se usa en pastelería, confitería y heladería. Tiene un poder emulgente y anticongelante. Ayuda a las partículas de grasa y agua a unirse.	Incorporar y mezclar en el producto deseado. Textura líquida tipo jarabe, de color neutro y con sabor neutro.
LECITINA DE SOJA EMUL	De 3 g a 10 g por L	Emulsificante para bases grasas y agua. Ideal para elaborar aires grasos o no grasos, como frutas, sueros de quesos, aceites, etc. Alérgeno.	Disolver en frío en agua y disolver en caliente a 60 °C en grasas.
SUCRO EMUL	De 7 g a 15 g por L	Emulsificante en medio acuoso y alcohol. Podemos crear aire frío o caliente con buena estabilidad.	Disolver en frío o en caliente, en agua y/o en alcohol. Mantiene su estructura alrededor de 30 minutos.

PROTEÍNAS

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso	Dosificación	Ingredientes
PROPATATA	De 40 g a 80 g por L	Aumenta la concentración de proteína.	Agregar en frío, mezclar con el túrmix.	C/S	PROGUISANTE
PROLECHE	C/S	Aporta más estructura a las masas, ingrediente aireador y emulsionante.		C/S	PROGARBANZO

ÁCIDOS

Ingredientes	Dosificación	Aplicaciones	Uso
CREMOR TÁRTARO	De 1 g a 3 g por L	Estabilizante y emulsificante usado para nata o clara montada.	Incorporar en frío o en caliente.
ÁCIDO ASCÓRBICO	De 0,5 g a 50 g por L	Acidulante o antioxidante. Evita la oxidación en fruta cortada. Vitamina C.	Incorporar en frío o en caliente.
ÁCIDO CÍTRICO	De 0,5 g a 10 g por L	Acidulante, conservante. Modifica el pH. Activa la pectina amarilla.	Incorporar en frío o en caliente.
ÁCIDO SÓRBICO	De 0,5 g a 1 g por L	Conservante, antifúngico y antibacteriano.	Mezclar preferentemente en agua caliente. Para la conservación de aceitunas, la legislación permite un máximo de 0,5 g por kg.
ÁCIDO TARTÁRICO	De 1 g a 4 g por L	Acidulante, emulsificante, antioxidante. Utilizado en azúcar artístico.	Incorporar en frío o en caliente. Para dar un toque ácido a mezclas tipo golosinas.

Colorantes naturales hidrosolubles,
Colorantes minerales metalizados
y Sprays Colorantes efecto terciopelo

100% natural



Macaron realizado con el colorante rosa

Colorantes naturales hidrosolubles

- ✓ En polvo
- ✓ Producidos a partir de ingredientes y vegetales **100% naturales**
- ✓ No aporta sabor

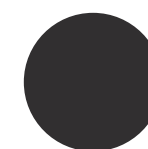


entre 5% y 10% según el resultado deseado



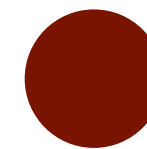
Para dar color a todas las preparaciones a base de azúcar tipo fondant, masas tipo macarons, y cualquier otra preparación dulce y salada.

Se pueden aplicar también con el aerógrafo, con disolución previa en agua o alcohol.



NEGRO

Origen: Carbón Negro
REF: 14-9001 - **20 g**
disponible también en formato de 1 kg



MARRÓN

Origen: Caramelo
REF: 14-9002 - 40 g
disponible también en formato de 1 kg



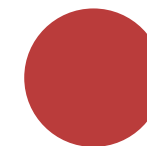
LILA

Origen: Moniato Lila
REF: 14-9003 - 40 g
disponible también en formato de 1 kg



AZUL

Origen: Col Lombarda
REF: 14-9004 - 40 g
disponible también en formato de 1 kg



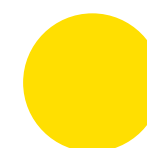
ROJO

Origen: Rábano / Col lombarda
REF: 14-9005 - 40 g
disponible también en formato de 1 kg



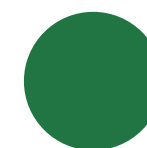
NARANJA

Origen: Pimentón
REF: 14-9006 - 40 g
disponible también en formato de 1 kg



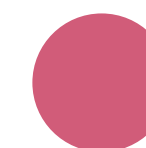
AMARILLO

Origen: Curcumina
REF: 14-9007 - 40 g
disponible también en formato de 1 kg



VERDE

Origen: Clorofila
REF: 14-9008 - 40 g
disponible también en formato de 1 kg



ROSA

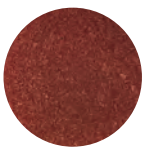
Origen: Col Lombarda
REF: 14-9009 - 40 g
disponible también en formato de 1 kg

Colorantes minerales metalizados

- ✓ En polvo
- ✓ Producidos a partir de ingredientes **sin químicos**
- ✓ No aporta sabor

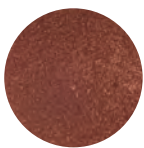


Colorantes minerales metalizados, con elegantes reflejos irisados para darle el toque final a sus pasteles, bombones, cupcakes, y cualquier otra elaboración dulce y salada. Se utiliza fácilmente con un pincel, con el dedo o bien con el aerógrafo una vez diluido en un poco de alcohol alimentario. Efecto nacarado oro, plata, bronce, cobre para sorprender.



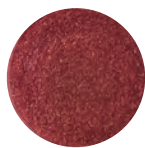
COBRE METALIZADO

REF: 14-9014R- 25 g



BRONCE METALIZADO

REF: 14-9015R - 25 g



ROJO BRILLANTE

REF: 14-9017R- 25 g



ROJO LUSTRE

REF: 14-9016R- 25 g



Sin E-171

ORO

REF: 14-9018R - 25 g

disponible también en formato de 1 kg



CARBÓN VEGETAL

REF: 14-9001-1 - 1 kg

El **carbón vegetal en polvo** se incorpora tanto en elaboraciones dulces como saladas, utilizándolo principalmente como un colorante alimentario natural:

- . masas de pan, blinis, pancakes, focaccia, ...
- . masas de tartas, y para realizar macarons
- . para realizar pasta fresca
- . en helados y sorbetes
- . bebidas (smoothies, ...)

Ventajas:

- ✓ Producto natural
- ✓ Sabor neutro, excelente alternativa a la tinta de calamar que aporta su característico sabor a yodo
- ✓ Origen vegetal, ingrediente ideal para los veganos y vegetarianos
- ✓ Presentación en polvo, no modifica la textura de las preparaciones



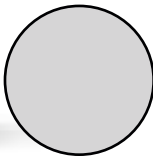
Sprays colorantes con efecto terciopelo

- ✓ Colorantes alimentarios en spray a base de manteca de cacao para conseguir un efecto terciopelo
- ✓ Sin E-171



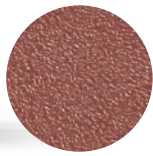
Consejos de utilización:

Antes de usar dejar el envase mínimo 2 horas a 25°C y agitarlo bien antes de usar. Pulverizar una capa fina y uniforme a una distancia de unos 25-30cm de la superficie. Se recomienda esperar unas 4 horas antes de servir/degustar.



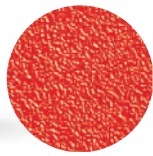
SPRAY CON EFECTO TERCIOPELO NEUTRO

REF: 14-1952 - 250 ml



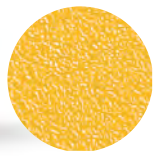
SPRAY CON EFECTO TERCIOPELO CACAO

REF: 14-1951 - 250 ml



SPRAY CON EFECTO TERCIOPELO ROJO

REF: 14-1953 - 250 ml



SPRAY CON EFECTO TERCIOPELO AMARILLO

REF: 14-1954 - 250 ml

Frutas y verduras en textura

Una amplia gama de frutas y verduras con **diferentes formas y texturas**, para responder a las necesidades de cada chef en el obrador y en cocina.



La liofilización es una técnica de conservación que permite obtener productos naturales que **mantienen sus propiedades organolépticas y valores nutricionales** a la vez que una textura excepcional sin elementos artificiales.

Un proceso de liofilización 100% natural en SOC Chef:

- ✓ Selección de frutas y verduras en su óptimo punto de madurez
- ✓ Congelación
- ✓ Osmosis bajo presión para eliminar el agua contenida en la fruta y la verdura



CEREZA LIOFILIZADA EN POLVO

REF: 10-109730 - 450 g



FRAMBUESA ENTERA LIOFILIZADA

REF: 10-109700 - 80 g
REF: 10-109700-1 - 400 g



FRAMBUESA LIOFILIZADA EN POLVO

REF: 10-109725M - 150 g
REF: 10-109725 - 250 g



FRESA LIOFILIZADA EN TROZOS 5-10mm

REF: 10-109731 - 80 g
REF: 10-10-109731-1 - 400 g



FRESA A RODAJAS LIOFILIZADA

REF: 10-109702 - 60 g
REF: 10-109702-1 - 300 g



FRESA LIOFILIZADA EN POLVO

REF: 10-109726M - 150 g
REF: 10-109726 - 250 g



PLÁTANO LIOFILIZADO EN POLVO

REF: 10-109729 - 450 g
REF: 10-109729-1 - 5 kg



MANGO LIOFILIZADO

REF: 10-109701 - 150 g
REF: 10-109701-1 - 1 kg



MANGO LIOFILIZADO EN POLVO

REF: 10-109728 - 450 g
REF: 10-109728-1 - 5 kg

VEGAN

Végetariano





CEBOLLA ROJA LIOFILIZADA

REF: 10-109717 - 120 g

VEGAN

Végetariano





CHAMPIÑÓN A RODAJAS LIOFILIZADO

REF: 10-109718 - 40 g

VEGAN

Végetariano





GUISANTE ENTERO LIOFILIZADO

REF: 10-109710 - 140 g
REF: 10-109710-1 - 700 g

VEGAN

Végetariano





JUDÍA VERDE EN TROZOS LIOFILIZADA

REF: 10-109720 - 60 g

VEGAN

Végetariano





MAÍZ ENTERO LIOFILIZADO

REF: 10-109706 - 150 g
REF: 10-109706-1 - 600 g

VEGAN

Végetariano





PUERRO LIOFILIZADO

REF: 10-109721 - 60 g

VEGAN

Végetariano





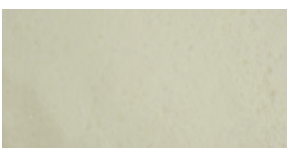
ZANAHORIA EN FILAMENTOS DESHIDRATADA

REF: 10-109723 - 250 g

VEGAN

Végetariano





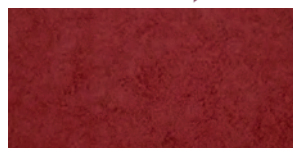
YOGPOL EN POLVO sabor yogur griego

REF: 10-109707P - 150 g
REF: 10-109707 - 600 g

VEGAN

Végetariano





REMOLACHA EN POLVO

REF: 10-109716P- 150 g
REF: 10-109716 - 500 g
REF: 10-109716-1- 1,75 Kg

VEGAN

Végetariano





TOMATE EN POLVO

REF: 10-109704 - 500 g
REF: 10-109704-1 - 2,5 Kg

VEGAN

Végetariano





VINO TINTO SIN ALCOHOL EN POLVO LIOFILIZADO

REF: 10-109711R - 60 g
REF: 10-109711 - 400 g
REF: 10-109711-1 - 1,5 Kg

✓ Variedades Cabernet Sauvignon y Tempranillo

✓ Sin alcohol

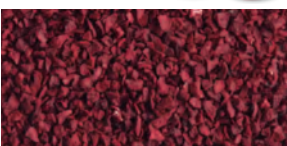
✓ Ideal para realizar helados, sorbetes, trufas, ganache de chocolate, salsas...

40

VEGAN

Végetariano





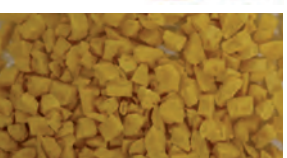
CRISPY FRAMBUESA

REF: 10-109724P - 60 g
REF: 10-109724 - 250 g
REF: 10-109724-1 - 1,2 Kg

VEGAN

Végetariano





CRISPY MANGO

REF: 10-109714P - 80 g
REF: 10-109714 - 270 g
REF: 10-109714-1 - 1,35 Kg

VEGAN

Végetariano





CRISPY FRUTA DE LA PASIÓN

REF: 10-109715P - 50 g
REF: 10-109715 - 170 g
REF: 10-109715-1 - 850 g

VEGAN

Végetariano





CRISPY CAPPUCCINO LIOFILIZADO

REF: 10-109708 - 200 g
REF: 10-109708-1 - 1 Kg

VEGAN

Végetariano



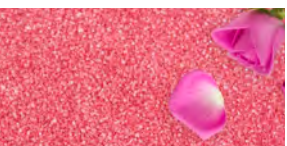


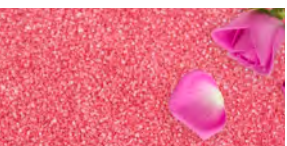
AZÚCAR SABOR MENTA

REF: 15-1112P - 150 g
REF: 15-1112 - 700 g

VEGAN

Végetariano





AZÚCAR SABOR ROSA

REF: 15-1111P - 150 g
REF: 15-1111 - 700 g

VEGAN

Végetariano





AZÚCAR SABOR VIOLETA

REF: 15-1110P - 150 g
REF: 15-1110 - 700 g
REF: 15-1110-1 - 5 kg

VEGAN

Végetariano





JENGIBRE CRISTALIZADO EN CHIPS

REF: 14-5663P - 150 g (3-6 mm)
REF: 14-5663 - 1,25 kg (3-6 mm)
Trocitos de jengibre cristalizados (tamaño 3-6mm)
Ideal en pastelería para decorar, en bombonería como ingrediente de una tableta de chocolate o un turrón, como topping de un helado o simplemente para consumir tal cual.

VEGAN

Végetariano





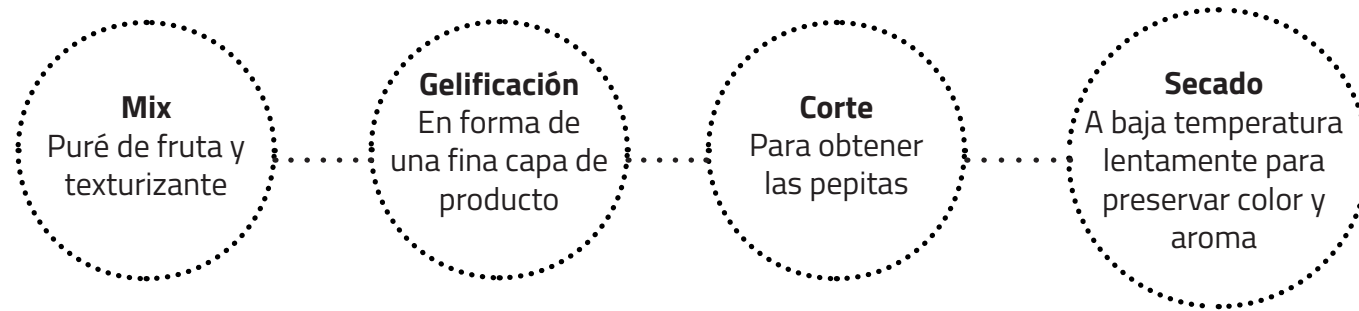
PÉTALOS DE VIOLETA CRISTALIZADOS

REF: 15-1109P - 100 g
REF: 15-1109 - 500 g
Flores de violeta frescas de cultivo biológico, secadas y recubiertas de azúcar.
Se pueden usar para decorar postres a base de crema Chantilly, helados, bombones ... e incluso para acompañar una copa de Champán.

41

ingredientes · fruta texturizada

Selección de fruta natural de alta calidad texturizada con Alginat de SOC Chef, utilizando un proceso de producción único.



- ✓ **Mínima actividad** de agua, de 9 a 15 % de humedad
- ✓ **Resistente** al horno y la congelación
- ✓ Ideal en bollería, panadería, heladería, chocolatería y cocina como **inclusión, decoración o topping**
- ✓ Cubo de **3 a 5 mm**
- ✓ **Textura blanda**



Pastel decorado con pepitas de fresa



Magdalenas con pepitas de frambuesa



PEPITAS DE LIMÓN

REF: 10-100875 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-106136 - 10 kg - (3 a 5 mm)



PEPITAS DE FRESA

REF: 10-102975 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-100385 - 10 kg - (3 a 5 mm)



PEPITAS DE FRAMBUESA

REF: 10-106575 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-107186 - 10 kg - (3 a 5 mm)



PEPITAS DE NARANJA

REF: 10-7147 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-107146 - 10 kg - (3 a 5 mm)



PEPITAS DE CARAMELO

REF: 10-109675 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-104626 - 10 kg - (3 a 5 mm)

fruta texturizada · ingredientes

- ✓ Fruta natural texturizada con pectina SOC Chef
- ✓ Textura interna blanda, con una capa exterior delicadamente firme
- ✓ Forma de bastón de 7 a 8 cm
- ✓ Ideal **para bañar con chocolate, en bollería dentro de la masa o como relleno de cruasán, en helados**



BASTÓN DE FRUTA LIMA

REF: 10-2500 - caja de 1,5 kg



BASTÓN DE FRUTA CEREZA

REF: 10-2501 - caja de 1,5 kg



BASTÓN DE FRUTA FRAMBUESA

REF: 10-2502 - caja de 1,5 kg



BASTÓN DE FRUTA PERA

REF: 10-2503 - caja de 1,5 kg



BASTÓN DE FRUTA FRUTA DE LA PASIÓN, MANGO

REF: 10-2504 - caja de 1,5 kg



fruta soft entera y en trozos

- ✓ Textura tierna
- ✓ Aporta sabor y gusto a tus platos dulces y salados



ALBARICOQUE ENTERO REHIDRATADO
REF: 10-602 - 500g
REF: 10-602-1 - 2,5kg
Humedad máxima 40%



ALBARICOQUE SOFT EN TROZOS
REF: 10-609 - 500g
REF: 10-609-1 - 2,5kg
Humedad máxima 25%



COCO EN CUBOS
10mmx10mm
REF: 10-610 - 500g
REF: 10-610-1 - 2,5kg
Humedad máxima 5%



Coco rallado, mezclado con azúcar, antes de ser extrusionado. Secado en placa y cortado en dados. Guardar a una temperatura entre 10-20°C.



HIGO ENTERO REHIDRATADO
REF: 10-608 - 500g
REF: 10-608-1 - 2,5kg
Humedad máxima 40%



HIGOS SOFT EN TROZOS
REF: 10-603 - 500g
REF: 10-603-1 - 2,5kg
Humedad máxima 20%



MANGO EN LÁMINAS REHIDRATADO
REF: 10-607 - 500g
REF: 10-607-1 - 2,5kg
Humedad máxima 35%



CIRUELAS SOFT EN TROZOS
REF: 10-605 - 500g
REF: 10-605-1 - 2,5kg
Humedad máxima 24%



FRESAS SOFT EN TROZOS
REF: 10-604 - 500g
REF: 10-604-1 - 2,5kg
Humedad máxima 15%



MANZANA EN CHIPS
REF: 10-601M - 80 g
REF: 10-601-1 - 500 g

Humedad máxima 2%
Ligero toque ácido



Sugerencias: Utilizar la manzana chips como una teja, en una ensalada, para realizar un petit four dulce o salado (con un trozo de foie gras, de salmón, de queso). Indicada también para acompañar una tarta Tatín o un helado.



NARANJA DESHIDRATADA EN DISCOS
REF: 10-606M - 150 g
REF: 10-606-1 - 2 kg

Humedad máxima 20%



Sugerencias: Utilizar el disco de naranja deshidratada en un cóctel, en una infusión o para decorar un plato.

- Aplicaciones recomendadas:**
- Topping de helados, sorbetes y postres
 - Baño chocolate
 - Tabletas de chocolate
 - Incorporación en masas
 - Incorporación en ensaladas
 - Para acompañar una tabla de quesos
 - Para cocinar carnes al horno tipo un pollo Tandoori

Fruta confitada, en almíbar y rellenos

Toda la intensidad de la fruta natural con un bajo contenido de azúcar. Entera, a mitades, en trozos, en compota, en tiras, en rodajas, para todas las aplicaciones y todos los gustos. Naranja y limón sin conservantes y sin sulfitos, es el compromiso "Clean Label" de SOC Chef



marron glacé y castaña

Aplicaciones recomendadas para la gama de marron:

- ✓ Pastelería para realizar una mousse, una crema pastelera
- ✓ Bombonería para realizar un turrón, relleno de una trufa
- ✓ Heladería
- ✓ Panadería y Bollería
- ✓ Cocina



Cada Marron se presenta envuelto en papel dorado y sobre una pequeña base individual.
22 g - 24 g / unidad

MARRON GLACÉ

REF: 19-1016 - 1 kg

- ✓ Marron Glacé SOC CHEF de la más alta calidad
- ✓ Castañas de la última cosecha, originales de Galicia, conocidas por su sabor y su textura
- ✓ Punto óptimo de confitado gracias a un proceso individual de más de 200 horas de duración
- ✓ Glaseado sutil y refinado



MARRON EN TROZOS CONFITADO EN ALMÍBAR

REF: 19-1015 - 5,75 kg (Peso neto), 3 kg (Peso neto escurrido)



MARRON ENTERO CONFITADO EN ALMÍBAR

REF: 19-1014 - 3,5 kg (Peso neto), 2 kg (Peso neto escurrido)

PURÉ DE CASTAÑA



Tarro de 245 g
REF: 19-1010 - 245 g

Puré de castaña con un 56% de castaña.

Lata de 850g
REF: 19-1012 - 850g

Puré de castaña con un 56% de castaña.



Tarro de 285 g
REF: 19-1011 - 285 g

Crema de Marron Glacé con un 57% de marron glacé.

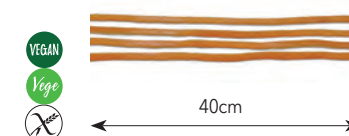
Lata de 5,25 kg
REF: 19-1013 - 5,25 kg

Crema de Marron Glacé con un 70% de marron glacé.



- ✓ Utilizamos solo tres variedades de naranjas de Valencia seleccionadas por la calidad de su piel y de su pulpa
- ✓ Lento proceso de confitado de 15 a 20 días al vacío
- ✓ **Sin conservantes y sin sulfitos**
- ✓ Nivel bajo de azúcar
- ✓ Bastones de naranja cortados a mano para garantizar un calibre perfecto

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



BASTONES DE PIEL DE NARANJA 40 cm

REF: 10-707SSSC40 - 7 kg

- Bastones rectos de piel de naranja confitados de **74°Brix**
- Calibrados en 40cm de largo
- Color natural del producto
- Textura firme y sabor dulce

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



BASTONES DE PIEL DE NARANJA DEXTROSADO

REF: 10-707DSSSC - 5 kg de 6 a 7 cm

- Bastones rectos de piel de naranja, confitados de **74°Brix**
- Recubiertos de **dextrosa**
- Color natural del producto, textura firme y sabor dulce

- ✓ SIN SULFITOS

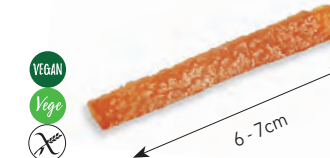


BASTONES DE PIEL DE NARANJA DEXTROSADO

REF: 10-701D - 1,5 kg
REF: 10-707D - 5 kg

- Bastones rectos de piel de naranja confitada y dextrosados, de **74°Brix**
- Calibrados en 6-7 cm de largo
- Textura firme y sabor dulce

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



BASTONES DE PIEL DE NARANJA

REF: 10-707SSSC - 5 kg

- Bastones rectos de piel de naranja, confitados de **74°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

- ✓ SIN SULFITOS



BASTONES DE PIEL DE NARANJA

REF: 10-701 - 1,5 kg
REF: 10-707 - 5 kg

- Bastones rectos de piel de naranja, confitados de **74°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

✓ SIN SULFITOS



DISCOS DE NARANJA
ESPECIAL CHOCO

REF: 10-961 - 5 kg

- Discos de naranja **confitados y escurridos de 76°Brix**
- Especial para baño en chocolate
- Sabor dulce



DISCOS DE NARANJA
CONFITADOS

REF: 10-7006 - 1,5 kg
REF: 10-950 - 5 kg

- Discos de naranja confitados y escurridos de **71°Brix**
- Textura firme y sabor dulce



VIRUTAS DE PIEL DE
NARANJA

REF: 10-989 - 1,25 Kg
REF: 10-898 - 5 kg

- Virutas de piel de naranja confitada de **72°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

✓ SIN SULFITOS



PICADILLO DE PIEL DE
NARANJA

REF: 10-4101 - 1,5 kg
REF: 10-4105 - 5 kg

- Picadillo de piel de naranja confitada de **74°Brix**
- Cubos de 6x6 mm,
- Textura firme y sabor dulce



DADITOS MIXTOS
EN 3 COLORES
+ PIEL DE NARANJA

REF: 10-4001P - 150 g
REF: 10-4001 - 1 kg
REF: 10-4005 - 5 kg

- Picadillo de fruta surtida confitada (piel de naranja y calabazate) de colores verde, rojo, blanco y naranja
- **72°Brix**, de textura firme y sabor dulce
- Daditos calibrados de 6x6mm



TIRAS DE PIEL DE
NARANJA CURVADAS

REF: 10-7091 - 1,5 kg
REF: 10-709 - 5 kg

- Tiras de piel de naranja confitada de **74°Brix**
- Curvada de 4-8 cm, de color naranja
- Textura firme y sabor dulce



1/4 DE PIEL DE
NARANJA

REF: 10-712 - 1,5 kg
REF: 10-7125 - 5 kg

- Cuartos de piel de naranja confitada de **72°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

Naranja, Limón, Jengibre
Sin sulfito

Nuestros bastones de fruta confitada ahora también bañadas en chocolate negro (61% de cacao).



FRUTA CONFITADA BAÑADA EN CHOCOLATE
Caja de 1 kilo

Ref. 10-701CHOC	BASTONES DE PIEL DE NARANJA CON CHOCOLATE 1KG
Ref. 10-702CHOC	BASTONES DE PIEL DE LIMÓN CON CHOCOLATE 1KG
Ref. 14-5661CHOC	BASTONES DE JENGIBRE CON CHOCOLATE 1KG

Caja de 1 kilo por referencia
(aprox. 250 udes por caja para naranja y limón, aprox.180 udes por caja para jengibre)

Producción y comercialización de estas referencias **bajo pedido con un mínimo de 50 kg por referencia.**

Limón confitado de origen nacional

En bastones, discos, picadillo y virutas.
Ideal para la confitería, la pastelería y la heladería.



- ✓ Utilizamos solo dos variedades nacionales de limón
- ✓ Lento proceso de confitado de 15 a 20 días al vacío
- ✓ Sin sulfitos
- ✓ Nivel bajo de azúcar
- ✓ Bastones de limón cortados a mano para garantizar un calibre perfecto

✓ SIN SULFITOS

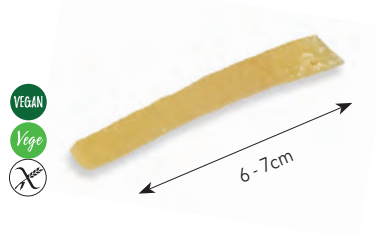


BASTONES DE PIEL DE LIMÓN DEXTROSADO

REF: 10-702D - 1,5 kg
REF: 10-708D - 5 kg

- Bastones rectos de piel de limón confitados y recubiertos de dextrosa, de **74°Brix**
- Color amarillo oscuro
- Textura firme y sabor dulce

✓ SIN SULFITOS



BASTONES DE PIEL DE LIMÓN

REF: 10-702 - 1,5 kg
REF: 10-708 - 5 kg

- Bastones rectos de piel de limón confitados, de **74°Brix**
- Textura firme y sabor dulce



PICADILLO DE PIEL DE LIMÓN

REF: 10-4201 - 1,5 kg

- Picadillo de piel de limón confitada de **74°Brix**
- Cubos de 6x6 mm
- Textura firme, de sabor dulce



VIRUTAS DE PIEL DE LIMÓN

REF: 10-990 - 1,25 kg

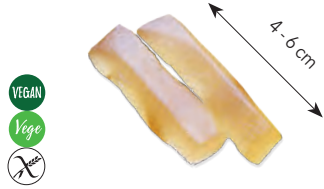
- Virutas de piel de limón confitada de **72°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

Jengibre confitado

En tiras y en chips.
Ideal para la confitería, la pastelería y la heladería.



- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES

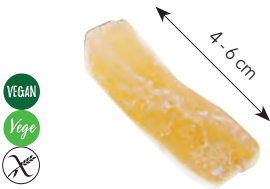


TIRAS DE JENGIBRE

REF: 14-5661P - 150 g
REF: 14-5661 - 1,5 kg
REF: 14-56615 - 5 kg

- De corte limpio, sin exceso de hebras

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



TIRAS DE JENGIBRE CRISTALIZADO

REF: 14-5662P - 140 g
REF: 14-5662 - 1,25 kg

- De corte limpio, sin exceso de fibra



JENGIBRE CRISTALIZADO EN CHIPS

REF: 14-5663P - 150 g (3-6 mm)
REF: 14-5663 - 1,25 kg (3-6 mm)

Trocitos de jengibre cristalizados (tamaño 3-6mm)
Ideal en pastelería para decorar, en bombonería como ingrediente de una tableta de chocolate o un turrón, como topping de un helado o simplemente para consumir tal cual.



ARÁNDANOS DEXTROSADOS

REF: 10-6195 - 500 g

- **Cassis Noir de Borgoña IGP**
- Frutas confitadas y recubiertas con dextrosa para un uso fácil en confitería
- Sabor característico del Cassis Noir de Borgoña (muy perfumado y ácido)



Cassis Noir de Borgoña



MINI PERA ENTERA de Lérida

REF: 10-1411 - 1 kg

- Mini pera confitada de **72°Brix**
- Color natural
- Textura firme y sabor dulce



MANDARINA CLEMENTINA ENTERA

REF: 10-2055 - 5 kg

- Mandarina confitada entera, de **72°Brix**
- Color natural
- Sabor dulce y textura firme



CEREZA ROJA CALIBRE 20-22 mm

REF: 10-110 - 1,5 kg

- Cereza roja confitada, de sabor dulce y textura firme, de **72°Brix**
- 99% de cerezas enteras
- Ideal para la decoración de pasteles



AMARENAS EN ALMÍBAR ESPESO

REF: 14-3223 - 3 L

- Cerezas amarenas semi-confitadas
- en un jarabe de **60°Brix**
- textura firme
- Bajo nivel de azúcar

Ideal para una receta de Selva negra, para acompañar una tarta de queso o una panna cotta, para decorar un helado.

Combina muy bien con foie gras, en una tabla de quesos, su jugo puede utilizarse incluso para realizar una vinagreta.



RELLENO DE FRAMBUESA 44% de fruta Horneable

REF: 14-8407 - 3 kg

- Con sus pepitas
- Preparación especial de frambuesa de sabor dulce y acidulado característico de la fruta, para el relleno de productos de pastelería y tartas
- Estable a la cocción y congelación



COMPOTA DE MANZANA 94% de fruta Horneable

REF: 14-3276 - 4,5 kg

- Compota de manzana 94% de fruta
- Puré espeso de manzana de **24°Brix**
- Estable a la cocción y congelación

Azúcares

¡Menos es más!

Reducir la cantidad de azúcares aportando a la vez valor añadido a sus creaciones a nivel de sabor, de color y de textura.

Es el propósito de SOC Chef.



AZÚCAR AVAINILLADO BOURBON MADAGASCAR

REF: 15-3001P - 200 g
REF: 15-3001M - 400 g
REF: 15-3001 - 800 g



- Azúcar con extracto de vainilla **elaborado a partir de vainas de Madagascar.**



AZÚCAR DE COCO INDONESIA

REF: 14-2040BIOG - 700 g
REF: 14-2040BIO-1 - 3 kg



- Azúcar de coco de **producción ecológica.**
- Se emplea como endulzante.



AZÚCAR MUSCOVADO ISLA MAURICIO

REF: 14-2015 - 600 g
REF: 14-2015/3 - 3 kg



- Proviene de la extracción del azúcar de caña integral (**sin refinar**)
- Húmedo y de intenso sabor
- Notas de regaliz
- Al ser un azúcar sin refinar, necesita una temperatura entre 25°C y 30°C para que la melaza natural no endurezca; conservando la misma temperatura que su isla de origen.



PANELA DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

REF: 15-1064BIOP - 170 g
REF: 15-1064BIOG - 600 g



- Azúcar de caña integral sin refinar.
- Producto obtenido por evaporación y concentración de los jugos de caña de azúcar.
- Se emplea como endulzante.
- Alimento natural de elevado valor energético.
- La panela es pulverizada, lo cual facilita su uso y su solubilidad.

PANELA

REF: 14-2038-1 - 5 kg
REF: 14-2038/25 - 25 kg



FONDANT

REF: 14-8176 - 1 kg
REF: 14-8177 - 8 kg

- Base de azúcar blanco para la decoración de pastelería y confitería.
- Se pueden incorporar aromas y colorantes, y ajustar la cantidad de agua para adquirir la textura deseada
- Textura blanda



FONDANT EN POLVO

REF: 14-8190 - 500 kg
REF: 14-8191 - 2,5 kg

- Dosificación: 1 kg fondant en polvo + 130g agua
- Se pueden incorporar aromas y colorantes
- Aplicaciones idénticas al fondant listo para usar en pastelería (pasteles, cupcakes, galletas, donuts, ...) y confitería.



GLUCOSA ATOMIZADA

REF: 14-8322P - 170 g
REF: 14-8322 - 5 kg
REF: 14-8323 - 25 kg

- Glucosa en polvo blanco que puede ser incorporado en la mezcla para cremas heladas o para helados, para sustituir de manera parcial el azúcar
- **Mejora la estabilidad de los productos**
- **Ventajas: gran firmeza, mejora la extrusión, conservación duradera, mejor sensación en boca mientras se funde**



JARABE DE GLUCOSA

REF: 14-8310P - 250 g
REF: 14-8310 - 1 kg
REF: 14-8311 - 6 kg

- Base azucarada ideal para pastelería y confitería
- Retrasa la cristalización del azúcar
- **Asegura mejor conservación y esponjosidad de los productos**



DEXTROSA

REF: 14-0066 - 600 g
REF: 14-0064 - 6 kg

- Dextrosa en polvo fino blanco, de sabor dulce
- Permite sustituir de un 10 a 25% del azúcar en grano de la fórmula de manera directa



FRUCTOSA

REF: 14-8330 - 800 g

- Edulcorante ideal que mejora natural y saludablemente la dulzura en alimentos y bebidas



AZÚCAR GRANO GRANDE

REF: 14-8302-1 - grano de 4 mm. 600 g
REF: 14-8302 - grano 4 mm. 5 kg
REF: 14-8302/25 - grano de 4mm. 25 kg

- Azúcares refinados de calidad nº1, tamizado para garantizar las especificaciones de calibre.
- Ideal para panettone, roscones, brioche, gofres...
- Color extra blanco, azúcar que se rompe fácilmente en la boca.



AZÚCAR GRANO MEDIO

REF: 14-8308-1 - grano de 2 a 2,5 mm. 600 g
REF: 14-8308 - grano de 2 a 2,5 mm. 5 kg
REF: 14-8308/25 - grano de 2 a 2,5 mm. 25 kg



POLVO AZUCARADO ANTIHUMEDAD

REF: 14-8050 - 700 g
REF: 14-8050/10 - 10 kg

- Preparación en **polvo extra blanco**
- Insoluble de olor avainillado, para la preparación y decoración de productos de pastelería
 - **Alta resistencia a la humedad y a la congelación**



AZÚCAR GLAS

REF: 14-0070 - 600 g
REF: 14-0069 - 10 Kg

- Azúcar blanquilla, molido y mezclado con anti-apelmazante natural
- De color blanco y sabor dulce



AZÚCAR TRIMOLINE®

REF: 14-8300 - 1 kg
REF: 14-8301 - 7 kg

- Azúcar invertido **ÚNICO** de **textura cremosa, completamente incristalizable.**
- Conserva la humedad la frescura de los productos cocidos, impidiendo su recristalización
- Fija bien los aromas y mejora la textura de la masa



AZÚCAR ISOMALT

REF: 14-8318 - 700 kg
REF: 14-8317 - 6 kg

- Edulcorante de **menor contenido calórico que el azúcar**
- de **textura cristalina**
- **Se funde a 173°C**
- Ideal para recetas dulces con propiedades similares al azúcar y para crear piezas artísticas de azúcar



MALTITOL

REF: 14-7163 - 600 g

- Polvo blanco de **alto poder edulcorante**
- De aroma suave y fresco
- De **menor contenido calórico que el azúcar**
- Ideal para helados, galletas, chocolate, repostería y brochetas de fruta
- Se puede aromatizar y colorar



MANITOL

REF: 14-2019 - 500 g

- Obtenido a partir de fructosa o azúcares, baja higroscopicidad y no es humectante
 - Bajo poder edulcorante 60% comparado con la sacarosa
 - **Soluble en frío pero aconsejado disolver en caliente**
- Se utiliza también para la cristalización de todo tipo de productos



SORBITOL

REF: 14-7164 - 600 g
REF: 14-7165 - 3 kg

- El sorbitol es considerado como un polialcohol, proviene del maíz
- Es un edulcorante con función **anti-cristalizante y estabilizador**



STEVIA

REF: 14-2039R - 30 g
REF: 14-2039P - 80 g

- Endulzante natural



TREHALOSA

REF14-2027 - 600 g

- Carbohidrato (disacárido) **obtenido del almidón de tapioca**
- Agente de carga resistente a la congelación (evitando la formación de cristales). Característico por la gran capacidad de absorción de agua y reducción de su actividad, **actúa como barrera protectora de humedad**
- Tiene muy baja higroscopicidad, de dulzura suave y alta persistencia de dulzura
- Alta estabilidad al ácido y al calor y debido a la alta temperatura de transición vítrea (117°C) nos aporta una gran estabilidad al producto.



XILITOL EN POLVO

REF: 14-7166 - 800 g

- Edulcorante 100% natural y saludable
- Mismo poder endulzante que el azúcar blanco, con menos calorías que éste.
- Para endulzar cualquier tipo de bebidas frías o calientes, en repostería y para cocinar.

Tabla POD/PAC

AZÚCARES	PODER ANTICONGELANTE	PODER EDULCORANTE
SACAROSA	100%	100%
DEXTROSA	171%	74%
AZÚCAR TRIMOLINE	190%	125%
JARABE DE GLUCOSA	108%	45%
GLUCOSA ATOMIZADA	78%	34%
FRUCTOSA	188%	144%
AZÚCAR GLAS	100%	96%
AZÚCAR INVERTIDO	190%	125%
MALTITOL	99%	80%
AZÚCAR ISOMALT	99%	50%
MANITOL	188%	60%
TREHALOSA	100%	45%
SORBITOL	100%	60%



polvo de cacao, extractos y sprays · ingredientes



POLVO DE CACAO EXTRA ROJO 20/22

REF: 14-2251 - 500 g

Cacao en polvo alcalinizado, 20/22% materia grasa de color rojo intenso, amargor típico del cacao



POLVO DE CACAO EXTRA NEGRO 10/12

REF: 14-2300P - 120 g
REF: 14-2300 - 500 g

Cacao en polvo alcalinizado 10-12% materia grasa de color extra negro, para usar en pastelería y bollería.



EXTRACTO DE CAFÉ TRABLITÉ®

REF: 14-1602 - 1 L

- Extracto de café Trablité® líquido
- **De concentración aromática alta y constante**, que permite un mínimo de incorporación recibiendo un máximo de aroma
- Ideal para aromatizar la crema pastelera
- Sin conservantes
- Sin aromas artificiales



AROMA DE FLOR DE NARANJO SIN ALCOHOL

REF: 03-6601 - 1 L

Para aromatizar todas sus preparaciones en pastelería y bombonería.



CARAMELO LÍQUIDO

REF: 15-CARA824100 - 1 L

- Caramelo de pastelería, obtenido por acción controlada del calor sobre los azúcares (sacarosa y glucosa).
- Ideal para aromatizar la crema pastelera
- Sin conservantes
- Sin aromas artificiales



SPRAY BARNIZ ALIMENTARIO

REF: 14-11846 - 400 ml

Spray barniz alimentario para el brillo de los productos de confitería, principalmente chocolate.



SPRAY FRÍO

REF: 14-11848 - 500 ml

Spray para enfriar chocolate. Muy utilizado para la creación de piezas artísticas.



SPRAY DESMOLDEADOR

REF: 14-1950 - 500 ml

- Agente desmoldeador acondicionado en spray
- Elaborado a base de **aceites vegetales**.
- Crea una capa para varias superficies, placas y moldes

crema pastelera, brillos y glaseados · ingredientes



PREPARACIÓN CREMA PASTELERA CALIENTE A LA FRANCESA

REF: 14-8113M - 2,5 kg

REF: 14-8113-1 - 10 kg

REF: 14-8113-2 - 25 kg

- Preparación en polvo para elaborar cremas pasteleras en caliente
- Sabor tradicional, ligeramente avainillado
- Color natural
- Apta para la congelación

Crema pastelera

Ingredientes:

- Preparación Crema Pastelera: 75g
- Leche: 1L
- Azúcar: 200g
- Yema de huevo: 80g

Preparación:

Diluir la Preparación Crema Pastelera con 200 ml de leche y reservar. Mezclar 800 ml de leche con el azúcar y la yema de huevo y llevar a ebullición. Una vez enfriado, incorporar la mezcla de Crema Pastelera. Llevar a ebullición durante 3 min. sin parar de remover.



BRILLO NEUTRO LISTO PARA USAR

REF: 14-8248 - 7 kg

- Glaseado listo para uso directo, preparado translúcido para elaborar brillo fresco y crear baños espejo sobre los pasteles
- Usar a temperatura ambiente, **sin añadir agua**
- Posibilidad de aromatizar y de colorear a voluntad



NAPPAGE ALBARICOQUE

REF: 14-8239 - 7 kg

- Preparado de brillo de color amarillo de pulpa de albaricoque, para elaborar brillo
- Añadir a 1 kg de nappage, 300g de agua o zumo de fruta, llevarlo a una ligera ebullición y glasear con **pincel o pistola**



Tarta de frambuesa con brillo neutro



Puras pastas de fruta

100% FRUTA

100% SABOR

Ideal para la confitería, la pastelería y la heladería.



100% PURA PASTA DE ALMENDRA TOSTADA

REF: 14-1008 - 1 kg

- ✓ Sin aroma
- ✓ Sin azúcares añadidos
- ✓ Sin colorantes
- ✓ Sin conservantes



100% PURA PASTA DE AVELLANA

REF: 14-5806 - 1 kg

- ✓ Sin aroma
- ✓ Sin azúcares añadidos
- ✓ Sin colorantes
- ✓ Sin conservantes



100% PURA PASTA DE PISTACHO

REF: 14-5803 - 1 kg

- ✓ Sin aroma
- ✓ Sin azúcares añadidos
- ✓ Sin colorantes
- ✓ Sin conservantes



PASTA DE NUEZ PECANA CARAMELIZADA

REF: 14-1006 - 1 kg

- ✓ 60% nuez pecana
- ✓ Sin aroma
- ✓ Sin colorantes
- ✓ Sin conservantes



PASTA PISTACHO COLOREADA Y AROMATIZADA

REF: 14-1007 - 1 kg

- ✓ 98,6% Pistacho
- ✓ Sin azúcares añadidos
- ✓ Color verde para aplicaciones en heladería, confitería, pastelería...



PASTA DE TURRÓN

REF: 14-1005 - 1 kg

- ✓ Almendra, miel
- ✓ Color perfecto
- ✓ Textura lisa, fácil de trabajar



Vainilla

Además de ser recolector de la variedad **Planifolia** en Madagascar, también disponemos de las variedades **Tahitensis** de Tahití y **Pompona** de México.



MADAGASCAR



Tamaño: más de 18 cm
Humedad: entre 28 – 30 %, flexibilidad óptima
Aroma: notas de **cuero, madera y heno**

**VAINAS DE VAINILLA NEGRA
BOURBON MADAGASCAR**

REF: 15-04 - 2 vainas de vainilla - al vacío
REF: 15-07 - 5 vainas de vainilla - al vacío
REF: 15-VG50V - 50 g - al vacío
REF: 15-VG140V - 140 g - al vacío
REF: 15-VG250V - 250 g - al vacío
REF: 15-VG5HGS - 5 kg - al vacío

**VAINAS DE VAINILLA NEGRA
BOURBON MADAGASCAR BIO**

REF: 15-VG100VBIO - 100 g - al vacío
REF: 15-VG250VBIO - 250 g - al vacío

- Vainas de vainilla origen Madagascar, región de Sambava
- Variedad Planifolia
- Vaina brillante, húmeda, lisa y flexible
- Con una cantidad de granos y de vainillina natural elevada
- Cumple la ISO 5565
- **Vainilla SOC Chef, siempre de la última cosecha**



MADAGASCAR



Los 4 criterios para reconocer la calidad de la Vainilla SOC Chef:

- Una vaina **ENTERA**
- **28% de humedad** ni más ni menos, para una buena conservación
- Su **TAMAÑO**, +18 cm
- Con una gran **cantidad de granos**



Descubra con este vídeo toda la intensidad de Madagascar



100% POLVO DE VAINILLA BOURBON MADAGASCAR

REF: 15-2610R - 50 g
REF: 15-2610P - 100 g
REF: 15-2610 - 200 g
REF: 15-2605 - 500 g

Polvo de vainas de vainilla de variedad Planifolia, procedentes de Madagascar.
• Cumple con la ISO 5565
• Color negro
• Apto para todas las aplicaciones



PASTA DE VAINILLA BOURBON MADAGASCAR

REF: 15-2700R - 100g
REF: 15-2700 - 500 g

• Mezcla de vainilla y glucosa
• Fácil dosificación
• Aroma intenso
• Color negro



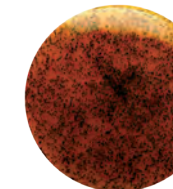
EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON MADAGASCAR SIN GRANOS 400

REF: 15-400100 - 1 L

• Extracto de vainilla sin grano fabricado a partir de vainas de vainilla Planifolia de Madagascar.
• Ideal para obtener un aroma constante, de dosificación y coste controlado.
• El extracto más intenso del mercado.
• Textura líquida



20g por kg de masa



EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON MADAGASCAR CON GRANOS 200

REF: 15-200GR100 - 1 L

• Extracto de vainilla con granos fabricado a partir de vainas de vainilla Planifolia de Madagascar.
• Ideal para obtener un aroma constante, de dosificación y coste controlado.
• Textura líquida



20g por kg de masa

TAHITÍ

VAINAS DE VAINILLA TAHITENSIS TAHITÍ

REF: 15-10 - 2 vainas de vainilla - al vacío
REF: 15-VG10TSV - 100 g - al vacío

- Vainas de vainilla variedad tahitensis originaria de Tahití
- Vaina ancha, brillante y flexible
- Con aroma floral, ligero, anisado, dulce
- La más valorada en gastronomía, pastelería y heladería
- Cumple la ISO 5565



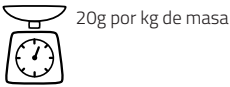
Tamaño: más de 16 cm
Humedad: entre 28 – 30%, llena de granos
Aroma: notas **frescas, de regaliz, florales**



EXTRACTO DE VAINILLA TAHITENSIS TAHITÍ SIN GRANOS

REF: 15-500EXTT0500 - 500 ml

- Extracto de vainilla fabricado a partir de vainas de vainilla tahitensis de Tahití.
- Ideal para obtener un aroma constante, de dosificación y coste controlado.
- Textura líquida



MÉXICO

VAINAS DE VAINILLA POMPONA MÉXICO

REF: 15-11 - 50 g - al vacío

- Vainas de vainilla variedad Pompona, la originaria de México
- Vaina de longitud, ancha, brillante y flexible, con gran cantidad de granos en su interior y un sabor típico de la Pompona
- Cada vaina suele pesar tres veces más que una vaina Planifolia
- Cumple ISO 5565



Tamaño: más de 20 cm
Humedad: entre 28 – 30%
Aroma: notas **alcohólicas, grasa**



3 Variedades

Planifolia, Tahitensis, Pompona

3 Orígenes

Madagascar, Tahití y México

3 Perfiles organolépticos

Todas respetan la norma ISO 5565, aplicable a la vainilla.

El Viaje de las Especias

Con la colaboración de Martín Berasategui, nuestro asesor gastronómico (12* Michelin), seleccionamos más de 50 especias del mundo para estimular la creatividad de los chefs, inspirándonos en la naturaleza.



MOLINILLO CON BOTONES DE FLOR DE CANELA
Este pictograma indica que la especia se puede moler en nuestro molinillo

La Canela SOC Chef proviene de nuestra zona de producción en la isla de Madagascar.

Se pelan las ramas más delgadas del árbol de la canela para recoger su corteza. Nuestros recolectores son gente apasionada que cuida con mucho mimo sus plantaciones. Realizan este trabajo con árboles que tienen un mínimo de 20 años, para garantizar las especificaciones organolépticas de la canela SOC Chef.

Una vez que la corteza está seca, se enrolla como si de un puro se tratara, y puede llegar a medir hasta 1 m de largo.

A continuación se cortan los rollos formados, para obtener la canela en rama, en SOC Chef miden unos 15 cm. Molemos la canela nosotros mismos, para dar a nuestros clientes la canela en polvo más pura.

El aroma tan característico de la canela combina perfectamente con preparaciones dulces y saladas, aportándoles calidez.

Es uno de los principales componentes de la mezcla Garam Massala. Canela y manzana es un gran clásico, como lo es también canela y cítricos.



CANELA EN POLVO
Madagascar

REF: 15-1003P - 90 g
REF: 15-1003M - 200 g
REF: 15-1003G - 350 g



CANELA EN RAMA - 15 cm
Madagascar

REF: 15-1002P - 80 g
REF: 15-1002M - 1 kg



BOTÓN DE FLOR DE CANELA
Madagascar

REF: 15-1091R - 50 g
REF: 15-1091P - 120 g



CANELA CASIA EN RAMA - 6 cm
China

REF: 15-1103P - 64 g
REF: 15-1103-1 - 1 kg

NUESTRAS MEZCLAS DEL MUNDO
a base de especias, pimientas, bayas, hierbas aromáticas.

Todas en su punto de madurez óptimo, debidamente trituradas en el caso de las hierbas secas, provenientes de diferentes regiones del mundo.

Todas ellas con aromas intensos y complejos con el solo fin de perfumar nuestras cocinas y deleitar a los más sibaritas.

Les invitamos a un viaje sensorial lleno de magia por los rincones del mundo.

VEGAN

Vegetarian

NO ANIMAL PRODUCTS

CAJÚN

España

REF: 15-1025P - 120 g

REF: 15-1025M - 250 g

11 especias entran en la composición de nuestra propia receta de esta típica mezcla original de México:

Pimentón dulce ahumado, pimentón picante ahumado, comino, guindilla, orégano, albahaca, tomillo,...

Fragante, con notas ahumadas sin el picante de la receta tradicional mejicana.



VEGAN

Vegetarian

NO ANIMAL PRODUCTS

CHIMICHURRI

Argentina

REF: 15-1013P - 80 g

REF: 15-1013M - 250 g

Ajo, cebolla, orégano, perejil, pimentón son la base de nuestra propia mezcla de Chimichurri. Matices aromáticos intensos sin el picante de la receta original de Argentina.

Realzará todas las carnes asadas, ideal para marinar pescados, como condimento en una ensalada, en una pizza o bien en una vinagreta.



VEGAN

Vegetarian

NO ANIMAL PRODUCTS

MEZCLA ROTISSERIE

España

REF: 15-1098P - 100 g

REF: 15-1098M - 300 g

Nuestra receta propia especial para productos asados es muy aromática.

En su composición entran más de 15 especias y hierbas aromáticas para darle su inconfundible olor y sabor: tomillo, comino, orégano, romero, nuez moscada, sal, pimienta y todos los ingredientes de nuestra mezcla de curry.



VEGAN

Vegetarian

NO ANIMAL PRODUCTS

PIMENTÓN DULCE

España

REF: 15-1012R - 50 g

REF: 15-1012M - 250 g



VEGAN

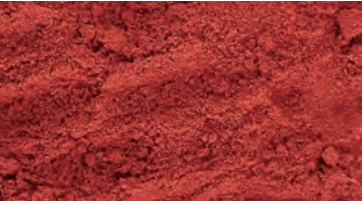
Vegetarian

NO ANIMAL PRODUCTS

PIMENTÓN DULCE AHUMADO

España

REF: 15-1071M - 250 g



VEGAN

Vegetarian

NO ANIMAL PRODUCTS

PIMENTÓN PICANTE AHUMADO

España

REF: 15-1072R - 50 g

REF: 15-1072M - 250 g



Valoramos el saber hacer de las personas con las que trabajamos y somos exigentes a la hora de definir nuestros requisitos y estándares de calidad.

Seleccionamos en circuito corto los mejores ingredientes cultivados y cosechados respetando los métodos tradicionales locales, con un riguroso control de calidad en todo momento.

Trabajamos siempre con la última cosecha para garantizar una máxima frescura a nuestros clientes.

VEGAN

Vegetarian

NO ANIMAL PRODUCTS

AJÍ MOLIDO

América de Sur

REF: 15-1017P - 90 g

REF: 15-1017M - 200 g



VEGAN

Vegetarian

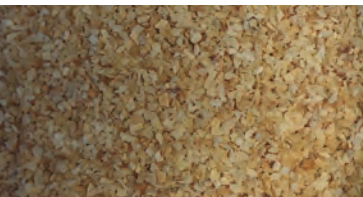
NO ANIMAL PRODUCTS

AJO GRANULADO

China

REF: 15-1094R - 70 g

REF: 15-1094M - 350 g



VEGAN

Vegetarian

NO ANIMAL PRODUCTS

ANÍS ESTRELLADO

Vietnam

REF: 15-1119M - 130 g

REF: 15-1119P - 40 g

REF: 15-1119-1 - 5 kg



VEGAN

Vegetarian

NO ANIMAL PRODUCTS

ANIS VERDE MOLIDO

Siria

REF: 15-1075P - 120 g



Nuestro anís estrellado es originario de China.

Es el fruto del árbol perenne que crece en los bosques asiáticos y es una planta totalmente diferente al anís.

Los frutos se cosechan poco antes de la maduración para disfrutar de su aroma dulce e intenso en cocina, pastelería y gastronomía líquida. Se trata de una preciosa vaina en forma de estrella de 8 puntas, con **aroma de anís verde y notas frescas de hinojo, con un sabor algo parecido al del regaliz.**

Se suele utilizar entero en sopas y guisos de carne, o infusiones calientes, bebidas frías con y sin alcohol.

Es uno de los ingredientes de la conocida mezcla 5 Especies de la cocina china.

Combinada con el cardamomo verde es toda una experiencia organoléptica.

CARDAMOMO VERDE
Guatemala

REF: 15-1008R - 30 g
REF: 15-1008P - 90 g
REF: 15-1008M - 200 g

Nuestro cardamomo verde se cultiva en Guatemala. Recolectado en su punto óptimo de madurez, nos invaden sus intensos aromas nada más oler las vainas.

Recomendamos consumir nuestro cardamomo verde machacado en el mortero, para aprovechar la explosión de notas cítricas, frescas y de pimienta de sus semillas.

Especia extensamente utilizada en Asia y Medio Oriente para realizar pasteles, bollos, panes, galletas, aromatizar bebidas como el té. En cocina, se emplea para los arroces y las legumbres además de ser uno de los componentes de los currys.

Se combina muy bien con canela, jengibre, clavo, ... y chocolate. En coctelería, es una especia muy apreciada por los bartenders.



CLAVO
Madagascar

REF: 15-1005P - 100 g
REF: 15-1005M - 200 g



CAYENA EN RAMA
Madagascar

REF: 15-1021R - 30 g
REF: 15-1021P - 60 g
REF: 15-1021M - 130 g

Nuestra haba Tonka, cultivada en Brasil, encanta por sus aromas a almendra suave, a vainilla, a caramelo, a café para algunos o bien a tabaco para otros.

Además de su fineza, destaca por su calidez.

Rallada o en infusión, en cocina se combinará con pescados, verduras, crustáceos y carnes blancas.

Es un básico en pastelería para aromatizar una crema y en bombonería, se combina perfectamente con el chocolate.



CILANTRO EN GRANO
Egipto

REF: 15-1033P - 70 g
REF: 15-1033M - 150 g

Nuestro cilantro procede de Egipto, precisamente de la zona de Luxor. Destacan sus notas cítricas y leñosas, y florales.

Para disfrutar de todo su aroma y sabor intenso, recomendamos tostar las semillas enteras antes de molerlas.

Carnes, pescados, guisos y verduras se combinan perfectamente con el cilantro. Su toque a cítrico se aprecia mucho en pastelería.



COMINO MOLIDO
India

REF: 15-1020P - 100 g
REF: 15-1020M - 250 g



CURRY
India

REF: 15-1029P - 90 g
REF: 15-1029M - 200 g



CURRY TANDOORI MASSALA
AHUMADO
India

REF: 15-1074P - 120 g
REF: 15-1074M - 250 g



GARAM MASALA
España

REF: 15-1106M - 250 g
REF: 15-1106P - 100 g



RAZ EL HANOUT
España

REF: 15-1107M - 250 g
REF: 15-1107P - 100 g



COMINO EN GRANO
India

REF: 15-1030P - 120 g
REF: 15-1030M - 250 g



CURRY DE MADRÁS
AHUMADO
India

REF: 15-1069P - 100 g
REF: 15-1069M - 250 g

Nuestro comino en grano crece en la India.

Es la base de la mayoría de los currys al los que proporciona su característico aroma. Su uso está muy extendido en muchas otras cocinas del mundo.

Recomendamos tostar las semillas antes de añadirlo a sus guisos, tajine, hummus, verduras asadas como la berenjena, para disfrutar de toda su fuerza aromática.

Esta mezcla de especias debe su nombre al horno de barro "tandoor" tradicionalmente excavado en el suelo, utilizado en el norte de la India y Afganistán. Mezcla de especias, tan emblemática de India con su color rojo intenso, tiene un sabor ligeramente ahumado y salado. Bastante fresco y no tan caliente como otros currys.

Excelente para tus guisos con carne o verdura, con quinoa, para realizar tus currys...

Fenugreco, canela, hinojo, pimienta negra, cardamomo verde, cilantro, ...

Aporta un toque aromático y exótico a platos salados tipo tajine, pastilla, arroces, panes, marinadas y cualquier plato de nuestra cocina al que queramos aportar sabores cautivadores, intensos y elegantes:

Jengibre, cúrcuma, comino, canela, cilantro, pimentón, pimienta negra, cardamomo verde, clavo, nuez moscada, pétalos de rosa, ...

VEGAN

Vege

HIBISCO FLOR
Egipto

REF: 15-1018P - 60 g
REF: 15-1018M - 100 g



Nuestra flor de hibisco se cultiva en Egipto, a las orillas del río Nilo, en la zona de Luxor, como mucha delicadez y todo el saber hacer de nuestro recolector local.
Una vez secados sus pétalos **sin calor, al aire ambiente y a la sombra**, obtenemos una especia con intenso aroma floral y ácido.

La flor de hibisco conviene a la elaboración de platos y bebidas, sean calientes o frías.
Con su característico e intenso color rojo, se puede crio-infundonar en coctelería.
Añadir a una base de té, o bien realizar una infusión para una ganache o incorporar tal cual en una ganache para aportar crujiente a la textura.
En una ensalada, aportará sabor, color y textura.



FLOR DE LAVANDA
Francia

REF: 15-1026M - 70 g

Nuestra flor de lavanda proviene de la Provenza, en el sureste de Francia.

El recolector con quien colaboramos destina gran parte de su producción a la industria cosmética, debido a su gran riqueza aromática.

Cada año, SOC Chef proponemos una flor de lavanda exquisita, para que los chefs podáis realizar helados, ganache, salsas, infusiones.



FLOR DE LA PASIÓN
Etiopía

REF: 15-1080P - 50 g
REF: 15-1080M - 120 g



ROSA DE DAMASCO
Siria

REF: 15-1099P - 36 g
REF: 15-1099M - 70 g

Se utiliza entera, infusionada, machacada en un mortero

LIMÓN NEGRO SECO
Irán



REF: 15-1079P - 20 g
REF: 15-1079M - 60 g

Nuestro limón negro seco se cultiva y se recoge en Irán.
Es un básico de la cocina persa, y de la zona del Medio Oriente. Es todo un concentrado de aromas por descubrir.

Sus aromas, en su formato entero, no son otros que potentes notas de limón verde que, si los molemos, cambian a notas más ahumadas y más dulces.

Lo podemos usar a trocitos o machacado en un mortero para enriquecer guisos, sopas y salsas.
Una mezcla compleja de notas ácidas, ahumadas, dulces para realizar ganache con chocolate e incluso helados.



MOSTAZA EN GRANO
Canadá

REF: 15-1078P - 150 g
REF: 15-1078M - 350 g

Estas semillas de mostaza son picantes con notas dulces.
Se puede consumir en granos y molido.
Recomendamos tostar las semillas en una sartén antes de molerlas.

Ideal para preparar una receta de conejo en salsa de mostaza, canapés caseros, ensaladas de tomate, filete de pescado blanco o papas fritas en sartén.



JENGIBRE MOLIDO
Madagascar

REF: 15-1031P - 100 g
REF: 15-1031M - 200 g

Exótico, fragante, elegante.
Nuestro jengibre proviene de Madagascar y la molienda la realizamos nosotros para mantener toda su frescura y sus aromas.



WASABI EN POLVO
Japón

REF: 15-1076R - 40 g
REF: 15-1076P - 100 g
REF: 15-1076M - 240 g

Picante pero no “pungente”. Sabor herbaceo, combinado con persistente olor verde y fresco.
Sugerencias: bacalao al horno “en papillote”, con verduras, salsas de vinagreta, sopa fría, conejo o pollo asado, pastel de salmón al horno, aguacate,...

Crea tu propia pasta Wasabi: mezcla una pequeña cantidad de polvo con unas gotas de salsa de soja y listos.



CÚRCUMA MOLIDA
Madagascar

REF: 15-1004P - 100 g
REF: 15-1004M - 200 g
REF: 15-1004-1 - 5kg

REF: 15-1004BIOP - 100 g
REF: 15-1004BIOM - 200 g
REF: 14-2004BIO-1 - 5kg



Se utiliza como especia, colorante alimentario y entra en la composición de muchas mezclas.
Originaria del sureste de la India se cultiva mucho en Asia y en África. Ideal en cremas, carnes, verduras asadas, ...



NUEZ MOSCADA ENTERA
Indonesia

REF: 15-1022P - 120 g
REF: 15-1022M - 300 g

Utilizar un rallador para moler esta nuez para intensificar su aroma y su sabor



NUEZ MOSCADA MOLIDA
Indonesia

REF: 15-1016P - 120 g
REF: 15-1016M - 300 g



REGALIZ EN POLVO
Turquía

REF: 15-1077P - 80 g
REF: 15-1077M - 200 g



BAYAS DE SZECHUAN VERDE

China

REF: 15-1067P - 50 g
REF: 15-1067M - 120 g

Destacan por su gran frescor y sus aromas florales cercanos a los del jazmín. Se combina muy bien con los productos del mar, quesos y hace muy buena pareja con el chocolate.

las bayas de Szechuan verde y rojo se pueden utilizar:

- enteras
- molidas
- en infusión
- machacadas en el mortero



BAYAS DE SZECHUAN ROJO

China

REF: 15-1066P - 50 g
REF: 15-1066M - 120 g

Muy preciadas y apreciadas por su potencia y sus notas cítricas que nos cautivan por su mezcla de frescor y calor. Acompañante ideal de foie gras, pescados, chocolate y fruta tropical.



BAYAS TIMUR, TIMUT

Nepal

REF: 15-1070R - 30 g
REF: 15-1070P - 70 g
REF: 15-1070M - 150 g

Esta pequeña baya es la especia comúnmente utilizada por las poblaciones conocidas en el Terai, región de las “tierras húmedas” al sur de Nepal. Se le llama también “Pimienta Pomelo”. Al oler las bayas de Timur, destacan sus notas de pomelo, flores, y balsámicas. Cuando la probamos, resulta delicada, afrutada y floral, ligeramente picante.

Podemos consumirla entera, machada en el mortero, infusionada, molida. Se combina a la perfección con muchos ingredientes.



BAYAS DE ENEBRO

Europa

REF: 15-1024P - 80 g
REF: 15-1024M - 200 g

El enebro se encuentra en zonas montañosas. Son bayas muy utilizadas en coctelería, como aromatización de la ginebra. Se utiliza también para aromatizar otras bebidas. En la cocina, las bayas de enebro son ideales para aromatizar platos de carne, adobos y salsas. Antes de usarlas hay que machacarlas un poco en el mortero, así desprenderán toda su esencia.

MOLINILLO SOC Chef

REF: 18-7166
Tamaño: 65x135 mm

Para que puedas disfrutar de especias recién molidas ! Perfecto para todo tipo de especias, sales y pimentas en grano de la gama SOC Chef.

- ✓ 3 niveles de molienda ajustables para un resultado óptimo
- ✓ Diseño moderno, combinación de cristal grueso y resistente y plástico, con una tapa que se ajusta perfectamente
- ✓ Fácil de usar y de limpiar

El molinillo se entrega vacío.



ORÉGANO

Italia

REF: 15-1014P - 30 g
REF: 15-1014M - 60 g

Nuestro orégano procede de Italia. Es una hierba seca muy habitual en nuestra cocina mediterránea. Las hojas secas aportan mucho más sabor y aroma que cuando se utiliza fresco. Le caracteriza un ligero toque amargo y picante y su gran potencia aromática. Se trata de uno de los ingredientes principales del Chimichurri y es fantástico para carnes o pescados a la parrilla. Dará un toque final genial en las pizzas y focaccias, como aderezo de las ensaladas. Recomendamos consumirla con quesos también. Se añade siempre al final de la cocción para preservar todo su aroma. Hierba aromática secada a temperatura ambiente para preservar todo su aroma.



TOMILLO

Europa

REF: 15-1093P - 50 g
REF: 15-1093M - 120 g

Hierba aromática secada a temperatura ambiente para preservar todo su aroma.



PEREJIL

Europa

REF: 15-1095M - 60 g

Hierba aromática secada a temperatura ambiente para preservar todo su aroma.

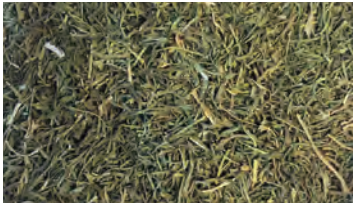


ALBAHACA

Europa

REF: 15-1097P - 40 g
REF: 15-1097M - 100 g

Hierba aromática secada a temperatura ambiente para preservar todo su aroma.



ENELDO

Europa

REF: 15-1096R - 15 g
REF: 15-1096M - 100 g

Hierba aromática secada a temperatura ambiente para preservar todo su aroma.



HOJA DE LAUREL

España

REF: 15-1023 - 35 g
REF: 15-1023M - 25 g

Nuestras hojas de laurel son de cultivo nacional de la zona del Mediterráneo. Mantiene todo su sabor cuando se secan sus hojas. En cocina, proporciona un aroma cálido y para usarlas, recomendamos machacarlas un poco antes de añadirlo a sus preparaciones. Se trata de un ingrediente esencial para el Curry. Es genial para guisos, sopas y arroces, y un gran clásico en la cocción de lentejas y garbanzos. Hierba aromática secada a temperatura ambiente para preservar todo su aroma.



La Sal y la Pimienta del Mundo

Naturales, especiadas, exóticas.
Fina, en cristales, blanca, rosa, negra.
Sigue nuestro viaje por el mundo.



**SAL SALISH OCÉANO
PACÍFICO AHUMADA**
Estados Unidos

REF: 15-1040P - 250 g
REF: 15-1040M - 500 g

Es una sal de textura fina. Color marrón oscuro.
Textura crujiente.
Olor a ahumado (proceso natural).
Ideal con carnes a la brasa, pescados, huevos.



**SAL VIKINGA, SAL
DANESA AHUMADA**
España

REF: 15-1041P - 200 g
REF: 15-1041M - 400 g

Además de la sal, lleva cúrcuma, cebolla y pimienta negra. Una receta con carácter para acompañar carnes, pescados, verduras y huevos.
Textura fina y color muy apetecible, sorprende por su originalidad.



SAL NEGRA DE HAWAI
Estados Unidos

REF: 15-1043P - 250 g
REF: 15-1043M - 650 g

Sal marina proveniente de las rocas de lava de estas tierras volcánicas. Producida a mano
De grano grueso, textura crujiente. Sabor ligeramente ahumado. Color negro intenso.
Ideal con pescados y mariscos, en carpaccios, carnes y verduras asadas, huevos y patatas.
Para decorar platos.
Aporta un toque de color elegante y exótico.



DIAMANTE DE SAL ROSA
Paquistán - Himalaya

REF: 15-1038P - 250 g
REF: 15-1038M - 500 g

Sal marina. Cristales de color blanco y rosa para usar en el molinillo.
Textura crujiente.



SAL ROSA CON TRUFA
España

REF: 15-1037P - 250 g

Mezcla realizada en España
Cristales de sal rosa con aroma de trufa blanca y trufa liofilizada.
Color rosado y negro.
Textura fina.



SAL AZUL DE PERSIA
Irán

REF: 15-1042P - 250 g

Sal de mar, con cristales, muy perfumada.
Ideal con toda clase de carnes, pescados y verduras.



FLOR DE SAL IGP DE GUÉRANDE

REF: 15-1115P - 200 g
REF: 15-1115M - 400 g
REF: 15-1115 - 800 g

La **flor de sal de Guérande** está formada por cristales finos y ligeros que se crean en la superficie del agua de los tajos (ojo de la salina) y se acumulan en grandes placas.

La cosecha se realiza todos los días, cuando atardecen los días más calurosos del verano ya que las aguas madres deben alcanzar temperaturas muy elevadas. La flor de sal se recoge manualmente “peinando” delicadamente la superficie de las aguas madres.

La flor de sal Guérande IGP no sufre ninguna transformación entre el momento que se cosecha y su envasado. De este modo, garantizamos que el producto consumido es tal cual como estaba cuando el salinero lo recogió. Tiene una textura fundente y un aroma delicado. Debe utilizarse de tal modo que sus cristales se deshagan en boca. Acompaña foie gras, mariscos, crustáceos, pescados de mar o de río, carnes, todo tipo de ensaladas, hasta verduras fritas y asadas. Incorporar la flor de sal de Guérande en el momento antes de servir los platos.

La flor de sal de Guérande se envasa con una humedad residual natural. Asimismo, es muy sensible a la humedad, por lo que debe almacenarse en un lugar seco y con un índice de higrometría controlado inferior al 50%. Si se almacena en un lugar muy seco, podría apelmazarse sin perjudicar en absoluto su calidad. Agitándola ligeramente conseguimos recuperar su aspecto original.



SAL GRIS GRUESA IGP DE GUÉRANDE

REF: 15-1113 - 800 g
REF: 15-1113-1 - 5 kg
REF: 15-1113/25 - 25 kg



SAL GRIS GRUESA SECA IGP DE GUÉRANDE

REF: 15-1114 - 800 g
REF: 15-1114/25 - 25 kg

La **sal gris gruesa de Guérande** es una sal de mar que se cosecha todos los días de verano en el fondo arcilloso de las salinas. Esta particularidad le confiere su color gris.

La sal gris no está ni lavada, ni refinada y no contiene ningún producto añadido.

La sal marina gris se utiliza en la cocina para la cocción de alimentos como crustáceos, pasta, arroz... y también se puede incorporar en caldos o platos tradicionales.

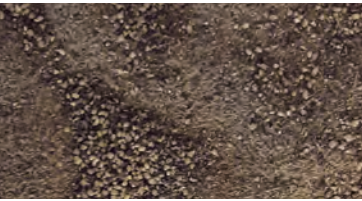
Es excelente para la tradicional salazón de carnes y pescados, debido a la rapidez con que produce su efecto. Gracias a su alto contenido de humedad, es la mejor sal del mercado para cocinar a la sal. Este modo de cocción aporta una suavidad incomparable a las carnes y pescados y confiere un aroma delicado si la mezclamos antes de cocinarla con aromas y especias. Nuestra sal gruesa se funde rápidamente, por lo que está recomendada para productos de panadería y embutidos.

La sal gruesa gris una vez secada y tamizada se utiliza en un molinillo o bien en mezclas con hierbas aromáticas y especias.



PIMIENTA NEGRA EN GRANO
Asia

REF: 15-1007P - 120 g
REF: 15-1007M - 300 g



PIMIENTA NEGRA MOLIDA
Asia

REF: 15-1010M - 300 g



PIMIENTA NEGRA SARAWAK
Malasia

REF: 15-1108-1 - 5 kg
REF: 15-1108M - 300 g
REF: 15-1108P - 120 g



PIMIENTA ROJA de KAMPOT
IGP Cambodia

REF: 15-1118M - 350 g
REF: 15-1118P - 120 g



PIMIENTA BLANCA EN GRANO
Asia

REF: 15-1028P - 150 g
REF: 15-1028M - 300 g



PIMIENTA BLANCA MOLIDA
Asia

REF: 15-1015M - 300 g



PIMIENTA MULTICOLOR
Asia

REF: 15-1034P - 120 g
REF: 15-1034M - 250 g



PIMIENTA JAMAICA

REF: 15-1032P - 80 g
REF: 15-1032M - 200 g

El tamaño de las bayas de la Pimienta de Jamaica es significativamente mayor que las demás pimientas. Agradable aroma y sabor suave, muy fácil de incluir en infinidad de elaboraciones culinarias (cremas, carnes, pescados...). Nuestro consejo, molerla justo en el momento de condimentar.

La Pimienta Negra de Sarawak se cultiva en el norte de la isla de Borneo, concretamente en el estado de Sarawak perteneciente a Malasia. Las bayas de sus racimos se recolectan a mano siguiendo una tradición artesanal, antes de dejar secar los granos al sol. Notas afrutadas que dejan poco a poco paso a su picante cálido, sin agresividad, para ir a notas florales, con un final amaderado y especiado.

Utilizada ligeramente machacada en un mortero o bien molida, disfrutaremos de su compleja potencia aromática. La pimienta negra de Sarawak acompaña idealmente todo tipo de carnes, pescados, foie gras, quesos, vinagretas, frutas, sin olvidar el chocolate.

Las bayas rojas de la pimienta de Kampot se recogen a mano una vez hayan alcanzado la plena madurez. Para conservar su bonito color rojo, inmediatamente después de su cosecha se sumergen en agua hervida y posteriormente en agua helada.

Los chefs y los gourmets más sibaritas gozarán de su color rojo granate además de sus notas afrutadas y florales. Sorprenden sus matices de frutos rojos, de fruta confitada e incluso de suaves aromas tropicales.

Pimienta de una extraordinaria intensidad con un nivel de picante mediano, que nos cautiva por su gran delicadeza. Ideal para maridajes dulce-salado, con cítricos, carnes de textura suave, foie gras, quesos de cabra, lubina, ... Se recomienda machacar esta pimienta en el mortero justo antes de utilizarla, para conservar todas sus propiedades aromáticas.



PIMIENTA ROSA SECA
Madagascar

REF: 15-1001R - 30 g
REF: 15-1001P - 60 g
REF: 15-1001M - 150 g



PIMIENTA LARGA DE ETIOPIÁ AHUMADA
África

REF: 15-1081P - 70 g
REF: 15-1081M - 150 g



PIMIENTA LARGA DE JAVA
Indonesia

REF: 15-1068M - 200 g



PIMIENTA MALABAR
India

REF: 15-1105P - 120 g
REF: 15-1105M - 250 g

Suave evocación de tierras lejanas y exóticas. Originaria de Malabar, en el estado de Kerala en la India. Recomendamos machacarla en el mortero antes de utilizarla en preparaciones a base de carne, verduras, y en sus postres.

Nuestras bayas rosas son recogidas en su punto de madurez y calibradas a mano por nuestro equipo en Madagascar en el noreste de la isla.

De color intenso, aroma fresco y floral sin ninguna agresividad. Requiere la misma delicadeza cuando la manipulamos en la cocina que cuando se recoge.

Ideal para acompañar un ceviche, un tataki, aves, una ganache de chocolate, utilizada entera o bien molida.

Al igual que la pimienta larga de Java, destaca por su forma y su complejidad aromática. Pimienta muy perfumada, de gran potencia aromática con sus notas ahumadas que enseguida nos captivan. En boca percibimos toda su complejidad y nos gusta su persistencia y frescor. Será el acompañante ideal de muchos platos dulces y salados. Se puede utilizar rallada, machacada en un mortero o bien molida para los paladares gourmet.

Producto excepcional para los amantes de emociones gustativas. Cálida y picante a la vez, con notas dulces, amaderadas y mucha sutileza. Pimienta en forma de pequeña espiga que suele ser confundida con la pimienta larga ahumada de Etiopía. Se puede utilizar rallada, machacada en un mortero o bien molida, para combinar con carnes, salsas, verduras y recetas dulces.



PIMIENTA “VOATSIPERIFERY”
SILVESTRE Madagascar

REF: 15-1006P - 120 g
REF: 15-1006M - 250 g

Variedad Voatsiperifery, cultivada y recogida en la isla de Madagascar, entre 25 y 30 m de altura, en estado silvestre. Destaca por su exquisitez aromática, especiada, con intensas y persistentes notas de madera, florales y cítricas. El chocolate y la pimienta Voatsiperifery hacen muy buena pareja.

Superalimentos y Semillas

Ingredientes altamente recomendables para una **alimentación saludable**



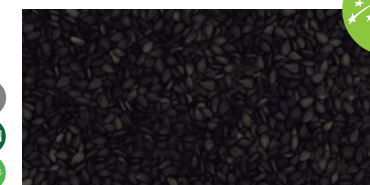
Las semillas son muy **densas en nutrientes** porque contienen **grasas saludables** para el organismo junto con **vitaminas, minerales y proteínas**.



SEMILLAS DE SÉSAMO Egipto

REF: 15-1011P - 120 g
REF: 15-1011M - 300 g

El sésamo o ajonjolí tiene un gran contenido de fibra y es una excelente fuente de proteína vegetal. Nuestro sésamo es crudo, sin tostar.



SEMILLAS DE SÉSAMO NEGRO Bolivia

REF: 15-1104BIOM - 300 g



SEMILLAS DE AMAPOLA España

REF: 15-1019P - 120 g
REF: 15-1019M - 300 g

Las semillas de amapola son el ingrediente perfecto para sumar sabor y nutrientes a cualquier dieta que pretenda ser saludable y equilibrada.



SEMILLA DE CHÍA Argentina

REF: 15-1051BIOM - 400 g
REF: 15-1051BIOG - 700 g

La chía es una semilla que absorbe entre 9 y 10 veces su peso en agua, de manera que proveen de hidratación por largos periodos de tiempo.

Contribuye a mejorar los niveles de presión sanguínea, colesterol, triglicéridos y generan un aporte extra de energía.



QUINOA TRICOLOR Bolivia

REF: 15-1049BIOM - 400 g
REF: 15-1049BIOG - 800 g

La quinoa posee antioxidantes y contiene fibra soluble que ayuda a reducir los niveles de azúcar en sangre y a bajar el colesterol.

Es una excelente fuente de proteínas.



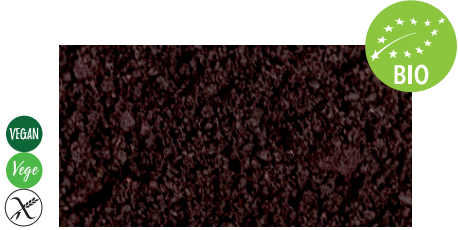
QUINOA BLANCA Bolivia

REF: 14-2020BIO - 400 g
REF: 14-2028BIO - 800 g

Todas nuestras **semillas** están disponibles en sacos de 5kg y de 25kg.

Alto contenido de **fitonutrientes**, componentes orgánicos que se encuentran en los vegetales, que proporcionan **propiedades saludables**.

Açaí



AÇAÍ EN POLVO
Brasil

REF: 15-1058BIOP - 60 g
REF: 15-1058BIOM - 150 g
REF: 15-1058BIOG - 300 g

El Açaí es una baya considerada como la que posee mayor capacidad antioxidante.



AMARANTO
Perú

REF: 15-1045BIOG - 800 g

El amaranto es un pseudocereal que nos aporta una fuente importante de proteína, calcio, minerales y fibra. Ayuda a disminuir los niveles de colesterol.



MACA EN POLVO
Perú

REF: 15-1060BIOG - 600 g

La maca es una planta que crece en la sierra central de Perú. Es nutritiva y energética, tiene propiedades estimulantes para el sistema inmunitario.

Todos nuestros **superalimentos** están disponibles en sacos de 5 kg y de 25 kg.

Volver al **ÍNDICE**



Harinas

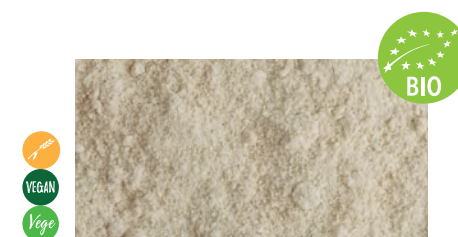
Nuevas harinas que posibilitan nuevas elaboraciones, para quienes son vegetarianos, veganos o simplemente para aquellas personas que cuidan de su alimentación.

Cada una de ellas con sabores diferentes y muy interesantes a nivel nutricional.



Las harinas de SOC Chef son todas certificadas BIO y algunas sin GLUTEN.

Se utilizan solas, otras se combinan para realizar un sinfín de recetas dulces y saladas (tartas, pasteles, empanadas, croquetas, ...).



HARINA DE AVENA España

REF: 15-1053BIOG - 500 g
REF: 15-1053BIO-1 - 5 kg

La avena aporta proteínas, hidratos de carbono de absorción lenta y también aporta grasas insaturadas.



HARINA DE QUINOA BLANCA Bolivia

REF: 15-1056BIOG - 500 g

La harina es el producto resultante de la molienda de quinoa. Reduce el colesterol en el organismo y es rica en litio, hierro, fósforo, calcio, vitamina E y vitaminas del grupo B.



HARINA DE MANDIOCA Brasil

REF: 15-1055BIOG - 700 g

La mandioca es un tubérculo que se produce en Sudamérica. Es un alimento rico en hidratos de carbono, fibra, proteína vegetal, vitaminas y minerales.



HARINA DE CASTAÑA Italia

REF: 15-1117BIOG - 500 g
REF: 15-1117BIO-1 - 2 kg

Todas nuestras **harinas** están disponibles en sacos de 5kg y de 25kg.



Algas deshidratadas



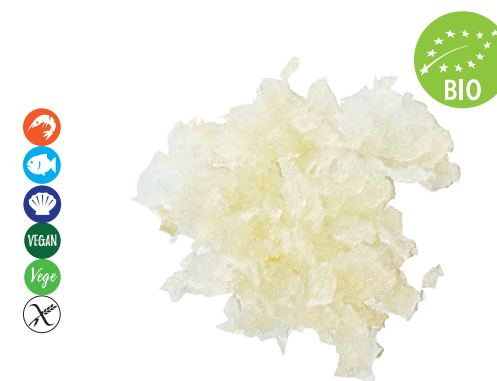
Enteras, en copos y en polvo
Para un explosión de sabor, color y textura



El jardín del mar

Alga marina recolectada a mano en su medio natural en la Bretaña francesa y el Golfo de Vizcaya.
Son **algas deshidratadas en frío** para no alterar sus propiedades nutricionales.

Puede contener pequeños materiales naturales de origen marino y trazas de moluscos, crustáceos y pescado.



AGAR AGAR

REF: 15-2006MBIO - 80 g - COPOS
REF: 15-2006GBIO - 150 g - COPOS

El Agar agar es un polisacárido natural de origen vegetal obtenido de las algas rojas marinas.

Gelificante, espesante natural y espumante.

Modo de uso: Tres pasos necesarios: dispersión, hidratación y disolución.

Dispersar en agua, con una fuerte agitación y calentar hasta ebullición (100°C), hasta conseguir su completa disolución. Al enfriar, la solución acuosa forma un gel.



ESPIRULINA

(*Arthrospira platensis*)

REF: 15-2008RBIO - 60 g - POLVO
REF: 15-2008PBIO - 130 g - POLVO
REF: 15-2008MBIO - 250 g - POLVO

Sabores: Sabor a mar.

Modo de uso: Listo para consumir. No necesita preparación previa.
Añadir directamente a la comida como una especia para aromatizar cremas, pastas, carne o pescado.
Mezclar con pan rallado y harina para rebozados.
Se puede usar en masas de pan y de hojaldre.



NORI

(*Porphyra sp.*)

REF: 15-2005MBIO - 80 g - COPOS
REF: 15-2005GBIO - 150 g - COPOS

Sabores: Sabor a crustáceos.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 5 minutos.
Cuando se rehidrata aumenta 5 veces su peso en seco.

Usos: Como condimento.
Rehidratada durante 3 minutos para añadir en ensaladas.
Hervida como ingrediente en sopas, cremas, croquetas y como guarnición para acompañar pescado o marisco.



NORI EN HOJA

(*Porphyra yezoensis*)

REF: 15-2015BIO - 125 g
50 hojas de 19 x 20,5 cm.

Producto elaborado a partir de la hoja de alga marina alimentaria Nori, triturada, tostada y envasada.

Para la preparación de Sushi.





ESPAQUETI DE MAR
(*Himanthalia elongata*)

REF: 15-2012PBIO - 170 g - POLVO
REF: 15-2000CBIO - 400 g - ENTERA

Sabores: Sabor a mar, en crudo sabor a judía fresca.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 20 minutos, cambiar el agua y mantener en remojo otros 20 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 10 veces su peso en seco.

Usos: En polvo como condimento. Hervido durante 10 minutos, en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco. Alto poder espesante útil en salsas.



KOMBU
(*Laminaria ochroleuca*)

REF: 15-2011PBIO - 150 g - POLVO
REF: 15-2011MBIO - 350 g - POLVO

REF: 15-2001CBIO - 200 g - ENTERA
REF: 15-2001PBIO - 50 g - ENTERA

Sabores: Intenso sabor a mar yodado y ligeramente ahumado.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 20 minutos, cambiar el agua y mantener en remojo otros 20 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 7 veces su peso en seco.

Usos: En polvo como condimento. Hervido durante 35-40 minutos, en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco. Alto poder espesante útil en salsas.

AGUA DE MAR 100% NATURAL
MICROFILTRADA EN FRIO

REF: 08-101 - 2 L

- ✓ La **mineralización y el sabor** que este agua presenta es útil no solo para la salud sino también para su uso en la gastronomía.
- ✓ Su **uso para cocción de mariscos y pescados** potencia su sabor natural a mar y con el punto de sal óptimo.
- ✓ Resulta especialmente adecuada **para descongelar** ya que **preserva las cualidades originales** del producto.
- ✓ Es un **conservante natural** por su contenido en sal.
- ✓ Agua de cocina 100% natural y saludable.

Proporción de agua de mar en la cocción	100%	75% a 100%	35%
Alimento	Algas . Mariscos	Pescados	Verduras . Pasta . Arroz

Sabores: Sabor a crustáceos.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 5 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 4 veces su peso en seco.

Usos: Hervido durante 15 minutos, en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco.

DULSE
(*Palmaria palmata*)

REF: 15-2002CBIO - 250 g - ENTERA
REF: 15-2002PBIO - 50 g - ENTERA

WAKAME
(*Undaria pinnatifida*)

REF: 15-2010PBIO - 130 g - POLVO

REF: 15-2003CBIO - 250 g - ENTERA
REF: 15-2003PBIO - 50 g - ENTERA

Sabores: Suave sabor a mar.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 10 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 10 veces su peso en seco.

Usos: En polvo como condimento. Hervido durante 5 minutos, hidratado en salsas o hervida en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco.

MUSGO ESTRELLADO
(*Mastocarpus stellatus*)

REF: 15-2013CBIO - 300 g - ENTERA - Musgo Estrellado
REF: 15-2013PBIO - 50 g - ENTERA - Musgo Estrellado

Sabores: Sabor intenso y a crustáceos.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 5 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 6 veces su peso en seco.

Usos: Hervido durante 20 minutos, en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco.

LECHUGA DE MAR
(*Ulva sp.*)

REF: 15-2007GBIO - 50 g - COPOS

REF: 15-2009MBIO - 150 g - POLVO

Sabores: Intenso sabor a mar.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 10 minutos, cambiar el agua y mantener en remojo otros 5 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 6 veces su peso en seco.

Usos: En polvo como condimento. Hervido durante 3 minutos, hidratado en ensaladas o hervida en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco.



SOC Chef – Alcoholes

Empresas con las que colaboramos y distribuimos en exclusiva en el territorio nacional por los valores comunes que nos unen.

COINTREAU

Griottines®



COINTREAU CONCENTRADO 60°

REF: 03-SCSCOIC01/1 - 1 L
REF: 03-SVSCOIC01/1 - 5 L

Producto natural obtenido de la maceración y destilación de pieles de naranjas dulces y amargas, seleccionadas por su gran sabor.

No azucarado, es utilizado para aromatizar cremas, jarabes, helados, chocolates, trufas, ganaches...

Aroma polivalente por excelencia, se asocia perfectamente con todas las esencias: frutas del bosque, frutos secos, cítricos, vainilla, café, caramelo, chocolate, etc.

COINTREAU 60°, un aroma único con un nivel de aceite esencial tan alto que permite legalmente denominarlo como **"aroma natural de naranja"**.



COGNAC REMY MARTIN 50°

REF: 03-SCECOGCOI/1 - 1 L
REF: 03-SVGCOCGOI/1 - 5 L

Este "Fine Champagne" obtenido desde las mejores variedades de uvas de la zona de Cognac, destilado dos veces y envejecido en pequeñas barricas de roble "Limousin", ha sido desarrollado especialmente para usarlo en gastronomía.

La intensidad de los aromas de maderas y florales, lo hacen el compañero ideal en chocolatería, bombonería y heladería.

Muy apreciado en las elaboraciones pasteleras con frutos secos y frutas (praliné, frutas confitadas, albaricoque, uvas secas), de especias (canela, vainilla) y de café.



SCOTCH WHISKY LABEL 5 60°

REF: 03-SCEWKY/8 - 1 L
REF: 03-SVEWKY/77 - 5 L

Auténtico Scotch Whisky, elaborado respetando la tradición escocesa, con fino aroma y un toque a malta. Un Scotch Whisky de referencia: Label 5 en una versión especialmente dedicada a los profesionales.

Ideal para aromatizar mousses, ganaches, bizcochos...

La concentración aromática y los 60° de alcohol permite el resultado buscado en una receta poniendo de 2 a 3 veces menos que un whisky clásico (38°) con una persistencia aromática prolongada.



RON SAINT JAMES 54°

REF: 03-RCSRHUCOI/1 - 1 L
REF: 03-RVSRHUCOI/3 - 5 L

Conjunto de rones artesanos de la Martinica; el “Grand Fond Gallion” St. James se caracteriza por su finura, su gusto afrutado de caña de azúcar y su intensidad.

Es el más utilizado para cremas pasteleras, muselina, “borrachos” al chocolate o con uvas pasas o frutos confitados para heladería.

Se asocia bien a las frutas exóticas (piña, plátano, mango, coco, etc), a los cítricos, frutos secos, especias (vainilla, canela, jengibre) y al café.

Saint James, el ron más empleado en la pastelería francesa.



RON BLANCO PREMIUM GASTRONOMIE 54°

REF: 03-RCSRHU000012 - 1 L

Ron de alta complejidad aromática, seleccionado para asegurar una aromatización máxima en las elaboraciones, reservado para los profesionales.

Tiene un fuerte carácter aromático de tipo vainilla, frutas maduras (plátano, piña).

Este ron es de las Antillas francesas que tiene gran parte de ron “Grand Fond” que acentúa aún más su fuerza aromática.



RON PREMIUM GASTRONOMIE 40°

REF: 03-RVSRHU000030 - 5 L
REF: 03-RCSRHU000011 - 1 L

Ron de alta complejidad aromática, seleccionado para asegurar una aromatización máxima en las elaboraciones, reservado para los profesionales.

Tiene un fuerte carácter aromático de tipo vainilla y frutas maduras (plátano, piña), con un toque de madera a diferencia del ron blanco.



BRANDY ST. REMY 60°

REF: 03-SCSBDYCOI/1 - 1 L
REF: 03-SVSB DYCOI/1 - 5 L

Aguardiente tradicional elaborado a partir de los mejores vinos blancos, **este Brandy francés es el más vendido en el mundo.**

Su gran concentración de aromas afrutadas y de pan de especias, permite una aromatización incomparable en todas las elaboraciones culinarias.

Se asocia especialmente con la miel, las especias y las frutas como la pera, melocotón, albaricoque, ciruela, etc. Así como también con el chocolate, el turrón y el café.



ARMAGNAC VSOP 60°

REF: 03-SCEARM/1 - 1 L

Aguardiente de vino, obtenido exclusivamente por la destilación de vino.

Denominación de origen de una zona geográfica del sud-oeste de Francia donde todo los Brandy se pueden llamar Armagnac.

Añejo de 6 años en barrica de roble francés.



BRANDY Y NARANJA PERE JACOBERT 60°

REF: 03-453 - 1 L

Sabor de un Brandy y del triple sec. Muy parecido al “Grand M...”



MARC DE CHAMPAGNE 60°

REF: 03-SCEMACCOY/1 - 1 L
REF: 03-SVEMACCOY/1 - 5 L

Aguardiente de uva, producido por uvas fermentadas y destiladas directamente por vapor de agua, sin la suma de otros ingredientes.

Creado en la zona vinícola de la Champagne Francesa, pasa varios años almacenado en cubas hasta estar listo.

Bebida con un sabor y un aroma afrutados muy agradables, uso común para sorbetes, postres y chocolate.



KIRSCH 45°

REF: 03-SCEKIR000109 - 1 L

Aguardiente potente y con carácter, **obtenido por la fermentación y destilación de cerezas.**

Elaborado exclusivamente para el uso profesional.

Aguardiente elaborado en el seno de Les Grandes Destilleries Peureux por maceración y destilación.

Esta operación permite proporcionar notas diversificadas y complementarias al aguardiente.

La selección de los componentes está centrada en la potencia para asegurar fuerza y estabilidad de los perfumes después de la elaboración (amasado, cocción , congelación...).



AGUARDIENTE FRAMBUESA 45°

REF: 03-SCEFRB000087 - 1 L

Elaborado exclusivamente para el uso profesional.

Aguardiente elaborado en el seno de Les Grandes Destilleries Peureux por maceración y destilación.

Esta operación permite proporcionar notas diversificadas y complementarias al aguardiente. La selección de los componentes está centrada en la potencia para asegurar fuerza y estabilidad de los perfumes después de la elaboración (amasado, cocción, congelación...).



PERA WILLIAM 45°

REF: 03-SCEWIL000134 - 1 L

Aguardiente potente y con carácter, obtenido por la fermentación y destilación de pera William. Elaborado exclusivamente para el uso profesional.

Aguardiente elaborado en el seno de Les Grandes Destilleries Peureux por maceración y destilación.

Esta operación permite proporcionar notas diversificadas y complementarias al aguardiente.

La selección de los componentes está centrada en la potencia para asegurar fuerza y estabilidad de los perfumes después de la elaboración (amasado, cocción, congelación...).



LICOR DE PERA WILLIAMS 25° GOLDEN

REF: 03-6697 - 1 L

Aguardiente de pera de más de 8 años, firma de la destilería Massenez.

Notas de vainilla y de caramelo que lo hacen inolvidable. Con una evolución en boca intensa con un final de fruta.

El excepcional licor de coctelería listo para disfrutar en gastronomía.



✓ SIN ALCOHOL



AROMA DE FLOR DE NARANJO SIN ALCOHOL

REF: 03-6601 - 1 L

Para aromatizar todas sus preparaciones en pastelería y bombonería.



CORAZON DE PASION 40°

REF: 03-6948 - 1 L

Aguardiente de la fruta de la pasión.



LIMONCELLO CONCENTRADO 70°

REF: 03-1698 - 1 L / 70°

Bebida espirituosa originaria de Italia, comúnmente elaborada a partir de la maceración de productos cítricos, normalmente limones.

Aroma intenso a limón.





MARASCO JACOBERT 60°

REF: 03-SC000109 - 1 L

Licor incoloro cuyo sabor procede principalmente de un destilado de cerezas de Marasco o del producto obtenido de la maceración de cerezas o fragmentos de cerezas en alcohol.



CALVADOS PERE MAGLOIRE 60°

REF: 03-SCECALCOI/1 - 1 L

Concentrado de un Calvados de reputación internacional, este aguardiente tradicional es el resultado de las mejores sidras cuidadosamente seleccionadas en la Normandía francesa.

Su perfume único de manzana sublima todos los tipos de pastelería, tartas, sorbetes y jugos.

Se emplea y se asocia también con frutos secos (praliné, pasta de almendra, nuez...), pasteles al queso o los pasteles de arroz, con chocolate, el caramelo blando, la canela y la vainilla.



Tiramisù con amaretto 60°



AMARETTO 60°

REF: 03-SCSAMACOI/1 - 1 L
REF: 03-SVSAMACOI/1 - 5 L

Concentrado de almendras amargas, que aporta 8 veces más aroma que un licor de 28°.

Ingrediente indispensable para elaborar Tiramisù, y dar un toque de almendra amarga.

RON SAINT JAMES GELIFICADO

REF: 03-1746 - 2 L

✓ **Producto gelificado libre de impuestos de alcohol**

Conjunto de rones famosos y agrícolas de la Martinica y del “Grand Fond Gallion”.

St James se caracteriza por su finura, su gusto afrutado de caña de azúcar y su intensidad. Es el más utilizado para cremas pasteleras, muselina, “borrachos” al chocolate o con uvas pasas o frutos confitados para heladería.

Se asocia bien a las frutas exóticas (piña, plátano, mango, coco, etc), a los cítricos, frutos secos, especias (vainilla, canela, jengibre) y al café.

Saint James, el ron más empleado en la pastelería francesa.



KIRSCH GELIFICADO 50°

REF: 03-1747 - 2 L

✓ **Producto gelificado libre de impuestos de alcohol**

Aguardiente potente y con carácter, obtenido por la fermentación y destilación de cerezas.

Elaborado exclusivamente para el uso profesional. Aguardiente elaborado en el seno de Les Grandes Destilleries Peureux por combinación: esta operación permite proporcionar notas diversificadas y complementarias al aguardiente.

La selección de los componentes está centrada en la potencia para asegurar fuerza y estabilidad de los perfumes después de la elaboración (amasado, cocción, congelación...).





GRIOTTINES ORIGINAL 15°

REF: 03-SCGGTI/130 - 1 L
REF: 03-SCGGTI/120 - 3 L
REF: 03-09 - 35 cl (con su caja de presentación gourmet)

Cereza Silvestre variedad griotte deshuedas. Griottines pueden ser utilizadas tanto en recetas dulces como saladas y en cócteles, abriendo camino a la creatividad.

Griottines ORIGINAL con licor y Kirsch.



GRIOTTINES COINTREAU 15°

REF: 03-SCGGTI/54 - 1 L
REF: 03-SCGGTI/109 - 3 L

Cereza Silvestre variedad griotte deshuedas.

Griottines pueden ser utilizadas tanto en recetas dulces como saladas y en cócteles, abriendo camino a la creatividad.

Griottines COINTREAU encarna la perfecta combinación de dos sabores de tendencia.

15% de Cointreau añadido que aporta notas cítricas.



GRIOTTINES ORIGINAL CORTADAS CON JUGO ESPESO 15°

REF: 03-SCGGTI/116 - 3 L

Cereza Silvestre variedad griotte deshuedas. Griottines pueden ser utilizadas tanto recetas dulces como saladas y en cócteles, abriendo camino a la creatividad.

Deliciosas Griottines ORIGINAL con licor y Kirsch, cortadas y con jugo espeso.

Ideales para incorporar en helado o como relleno de una capa de un pastel.



✓ SIN ALCOHOL

JUGO GRIOTTINES 0°

REF: 03-XCGGTI000006 - 1 L

Un concentrado de Griottines sin alcohol obtenido por concentración al vacío de jugo de Griottines.

Un producto único que entra en la composición de capas, rellenos, aromatización de helados...

Griottines; el secreto de los mejores Chefs del mundo.

Ideal para acompañar foie gras y mezclar con vinagre.



GRIOTTINES CHOCOLATIER ESCRURIDO 23°

REF: 03-SVGGTE000087 - 25 kg

Cereza silvestre variedad griotte 23°, **deshuesada de calibre 14mm.**

Escurrida y servida en bandeja.

Especial para molde de bombón.



FRAMBOISINES 15°

REF: 03-SCFFRB/7 - 1 L
REF: 03-SCFFRB/4 - 3 L

FRAMBOISINES son pequeñas y deliciosas frambuesas con licor de frambuesa y aguardiente, 100% natural, sin colorantes ni conservantes.

Las frambuesas son rigurosamente seleccionadas de la mejor variedad de bayas.

FRAMBOISINES ofrece todo el aroma de la frambuesa, la textura firme de estas deliciosas bayas de color brillante y sabor muy perfumado, sutil y de una mayor intensificación de las sucesivas maceraciones.

Griottines®



Geles de **origen vegetal** con alta concentración de alcohol (96°) para un flambeado en frío.

Durante 2 minutos, disfruta en la mesa de un bonito flambeado

- Sin goteo
- Sin humo
- Sin riesgo
- Sin residuo de alcohol una vez finalizado el proceso.



6 SABORES
DISPONIBLES



PRODUCTO
SIN GLUTEN
100% NATURAL



APTO PARA
VEGANOS
VEGETARIANOS



BOTELLA
DOSIFICADORA
DE 200 ML



DISPONIBLE
EN CAJA DE
6 UNIDADES



Escanéame para ver
su aplicación.



GEL PARA FLAMBEAR
AHUMADO

REF: 03-3004 - 200 ml

GEL PARA FLAMBEAR
COINTREAU

REF: 03-3005 - 200 ml

GEL PARA FLAMBEAR
CHILE

REF: 03-3007 - 200 ml



GEL PARA FLAMBEAR
PIMIENTA NEGRA

REF: 03-3003 - 200 ml

GEL PARA FLAMBEAR
TOMILLO

REF: 03-3002 - 200 ml

GEL PARA FLAMBEAR
CARAMELO

REF: 03-3001 - 200 ml

El compromiso de **calidad e innovación** de **SOC CHEF** se traslada también a ofrecer a nuestro cliente artículos que responden a la categoría de utensilios.

Somos **transformadores de plástico de uso alimentario.**

Ofrecemos soluciones para que nuestro cliente pueda **garantizar la inocuidad del producto**, así como el **control de contaminantes y de migración de elementos externos** durante la manipulación de utensilios de plástico técnico según marca el **HACCP**.

Utensilios

Transformador de plásticos técnicos de uso alimentario y productor de sustituto de plástico, con una producción de bolsas BIO correspondiendo a la nueva normativa aplicable el 01/01/2020. Además de cumplir la norma europea, nuestras bolsas BIO son aptas para reciclar en el contenedor de compost doméstico.

SOC Chef garantiza una gama de papel de horno fabricada de forma responsable y sostenible. Es mucho más que un papel de horno:

- ✓ **Fibra natural**
- ✓ **Sin colorante**
- ✓ **Sin agente blanqueador**
- ✓ **Sin químicos**

Sin riesgo para el medio ambiente, y sin riesgo de migración de químicos.

Papeles de horno de diferentes gramajes y cubiertos con varias capas de silicona por ambos lados, para ser antiadherentes, resistentes al calor y poder reutilizarse varias veces en el horno.



PAPEL DE HORNO EXTRA PREMIUM
hojas de 60 x 40 cm
45g/m²
Caja de 500 hojas

REF: 02-853617

- Papel horno **siliconado por ambos lados**
- Reutilizable de 6 a 10 veces



PAPEL DE HORNO PREMIUM
hojas de 60 x 40 cm
41g/m²
Caja de 500 hojas

REF: 02-853613

- Papel horno **siliconado por ambos lados**
- Reutilizable de 4 a 6 veces



PAPEL DE HORNO GASTRO
hojas de 53 x 32,5 cm
41g/m²
Caja de 500 hojas

REF: 02-853615

- Reutilizable de 4 a 6 veces
- Papel horno **siliconado por ambos lados**
- Tratamiento waterproof, ideal para la cocción "papillote"



PAPEL DE HORNO PREMIUM
hojas de 62 x 42 cm
41g/m²
Caja de 1.000 hojas

REF: 02-853616

- Papel horno **siliconado por ambos lados** PREMIUM
- Reutilizable de 4 a 6 veces



PAPEL DE HORNO MARRÓN
hojas de 40 x 60 cm
41g/m²
Caja de 500 hojas

REF: 02-853618

- Fibra natural
- Sin blanqueador
- Papel horno **siliconado por ambos lados**
- Reutilizable de 4 a 6 veces



PAPEL DE HORNO PREMIUM
bobina de 200 m x 40 cm
41g/m²

REF: 02-853614

- Bobina de papel de horno **siliconado por ambos lados**





 **MANGA ALTA DENSIDAD**
Rollo de 100 mangas
disponible en
30 - 40 - 45 - 50 - 55 - 60 - 65 cm
Para trabajar productos fríos, ligeros como: nata, mousse...



 **MANGA DE ALGODÓN**
(con punta reforzada)
paquete de 12 mangas
Disponibles en
25 - 30 - 35 - 40 - 45 -
50 - 55 - 60 - 65 - 70 cm



 **MANGAS DE NYLON**
paquete de 12 mangas
disponible en
25 - 30 - 35 - 40 - 45 -
50 - 55 - 60 - 65 - 70 cm



MANGA AL VACÍO
paquete de 100 mangas - 55cm
REF: 02-0120100 - 100 unidades
Máxima conservación hermética.

 **MANGA DE ALGODÓN (para escribir)**
 paquete de 12 mangas - 20cm
Especial para escribir.
Manga apta **para microondas** para calentar
el chocolate.
REF: 02-106010 - 12 unidades



 **MANGA PREMIUM**
ROLLO de 100 MANGAS
disponible en 40 cm - 55 cm - 65cm
Flexible, resistente y termosellable de máxima calidad, ideal
para cremas calientes y masas espesas.

Triángulo isósceles con doble soldadura que garantiza una
resistencia máxima.
REF: 02-110811 - Caja 100 unidades - 40 cm en rollo
REF: 02-104128 - Caja 100 unidades - 54 cm en rollo
REF: 02-104129 - Caja 100 unidades - 65 cm en rollo



 **MANGA PREMIUM SUELTA**
caja de 100 mangas - 55 cm
REF: 02-104130
Caja triangular de 100 Mangas Premium de 55 cm sueltas.

Flexible, resistente y termosellable de máxima calidad,
ideal para cremas calientes y masas espesas.

Triángulo isósceles con doble soldadura, que garantiza una
resistencia máxima.



 **MANGA PROFESIONAL**
rollo de 100 MANGAS
disponible en 43 cm - 55 cm - 65cm
Flexible, resistente y termosellable.
Con un lado recto y otro con doble soldadura.

REF: 02-5001 - Caja 100 unidades - 43 cm en rollo
REF: 02-5002 - Caja 100 unidades - 55 cm en rollo
REF: 02-5003 - Caja 100 unidades - 65 cm en rollo



 **MANGA PROFESIONAL AZUL**
rollo de 100 MANGAS - 55 cm
REF: 02-222955 - Caja 100 unidades - 55 cm en rollo
Flexible, resistente y termosellable.
Con un lado recto y otro con doble soldadura.

Color azul para ver fácilmente la punta una vez cortada.



 **MANGA PROFESIONAL VERDE**
rollo de 100 MANGAS - 55cm
REF: 02-222900 - Caja 100 unidades - 55 cm en rollo
Flexible, resistente y termosellable.
Con un lado recto y otro con doble soldadura.

Color verde para ver fácilmente la punta una vez cortada.



CAJAS MICROCANAL TAKE AWAY
Paquete de 50 unidades por referencia

Ref. 02-8026	25 x 25 x 8cm
Ref. 02-8027	29 x 29 x 8cm
Ref. 02-8028	43 x 29.5 x 8cm

- 100% reciclable
- Gran resistencia
- Fácil de montar
- Personalización disponible en 1 color, desde 500 un. por referencia



PAPEL PARAFINADO PARA COMIDAS PARA LLEVAR
Pack of 1.000 units

Ref: 02-8029 125mm x 175mm

- Resistente, ideal para cualquier elaboración frita y/o con textura húmeda (bagels, hamburguesas, quesos, ...)
- Papel parafinado ambas caras
- Contacto directo con los alimentos sin alterar su gusto

BOLSA DE PAPEL PARA INFUSIÓN
8 x 18.5 cm

REF: 02-100803- 100 u.

- Bolsas de papel para infusionar especias, hierbas secas, pimientas, té, infusiones
- Mantiene todos los aromas y permite su difusión
- Se puede usar en las bolsas de cocción al vacío
- Base desplegable y solapa con abertura grande para facilitar el llenado



Volver al **ÍNDICE**

3 tipos de bolsas al vacío:

- ✓ conservación
- ✓ retráctil
- ✓ cocción

BOLSAS VACÍO CONSERVACIÓN
Paquete 100 bolsas

- Varios grosores
- Varias medidas

REF: 04-15100 - 80 micras (150X200mm) - 100 u.
REF: 04-15101 - 80 micras (200X300mm) - 100 u.
REF: 04-15102 - 80 micras (350X500mm) - 100 u.

REF: 04-15103 - 140 micras (200X300mm) - 100 u.
REF: 04-15104 - 140 micras (350X500mm) - 100 u.

Para ser usadas para aislar el producto del aire y poder alargar su conservación, tanto a temperatura ambiente como en frío o congelado.



BOLSAS VACÍO RETRACTIL
Paquete 100 bolsas

REF: 04-15108 - (180x250mm) - 100 u.
REF: 04-15109 - (250x350mm) - 100 u.

El proceso de envasado sería el mismo que el de conservación, pero sometiendo el producto después a un baño de pocos segundos a unos 90°C para la contracción del plástico sobrante.



Este método mejora la presentación del producto envasado a la vez que permite su mejor compactación.



BOLSAS VACÍO COCCIÓN

REF: 04-15105- 90 micras (150X200mm) - 100 u.
REF: 04-15106 - 90 micras (200x300mm) - 200 u.
REF: 04-15107 - 90 micras (350x500mm) - 100 u.

Resistente al calor, hasta 120°C para poder aplicar la cocción al vacío. Reconocible en la soldadura.



Cocinar a baja temperatura, lentamente y de forma controlada, productos en crudo que están envasados en bolsas resistentes al calor.

Las **ventajas principales** de esta técnica de cocción son:

- Evitar la total **oxidación de los alimentos**
- Mantener todo **su sabor, olor y textura** así como **sus valores nutricionales**.
- Potenciar **el aroma**
- Mantener todos **los jugos del producto**



BOLSAS FONDO PLANO TRANSLÚCIDAS

REF: 04-15 (30x28x25cm) - paquete de 250 bolsas - **Nuevas medidas**
REF: 04-16 (35x32x30cm) - paquete de 250 bolsas - **Nuevas medidas**
REF: 04-17 (42x32x30cm) - paquete de 250 bolsas - **Nuevas medidas**
REF: 04-18 (26x14x30cm) - paquete de 150 bolsas
REF: 04-19 (26x19x25cm) - paquete de 150 bolsas

- ✓ **Reciclables**
- ✓ **Reutilizables**
- ✓ **Gran resistencia (55 micras)**
- ✓ **Asas planas y blandas**
- ✓ **Material PEBD** que cumple con la directiva y la normativa europea en vigor para reducir el impacto en el medio ambiente de los envases y de sus residuos (Normativa CE 2021)



BOLSA “QUICK-PACK”

REF: 04-14
1 caja de 10 paquetes de 100 bolsas

REF: 04-14100
1 caja de 100 bolsas

Una sola bolsa para diferentes tamaños de cajas y bandejas.



BOLSA BIODEGRADABLE y COMPOSTABLE

REF: 04-16100 (40 x 50 cm) - 100 u.

- Bolsa fabricada con materias primas naturales altamente resistente y **totalmente biodegradable y compostable**
- Apta para el cubo para materia orgánica de 10L
- Personalizable en 1 color (marrón) ambas caras, a partir de 20.000 udes



BOLSAS PAN BIO “Home Compost”
Paquete de 250 udes
Caja de 8 paquetes de 250 udes
Macro-perforadas para que el pan respire

04-161006	250un. Bolsa pan cort. ROJO BIO	16+(5+5)x60cm
04-161007	250un. Bolsa pan cort. VIOLET BIO	23+(5.5+5.5)x50cm
04-161002	250un. Bolsa pan cort. MARRÓN BIO	12+(5+5)x45cm
04-161005	250un. Bolsa pan cort. BEIGE BIO	23+(4+4)x40cm
04-161001	250un. Bolsa pan cort. AMARILLO BIO	12+(5+5)x35cm

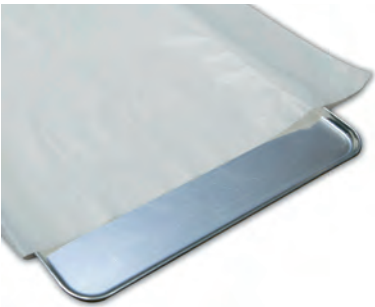
- ✓ **Sin olor**
- ✓ **Con transparencia**
- ✓ **Nuestras bolsas pueden ir en el contenedor de compost doméstico**

Bolsas de pan que cumplen con la directiva y la normativa europea en vigor.



PCC

Protección de carro que evita la contaminación de los alimentos frescos que pueda contener.



PROTECCIÓN PARA PLACA
50x70 cm
Color blanco
Paquete 100 protecciones

REF: 02-100616

- Para placa de 60x40 cm y 62x42 cm
- Plástico técnico que impide el intercambio de olores entre diferentes productos.
- Apta para cámara de fermentación.
- Ideal para servicios de catering.

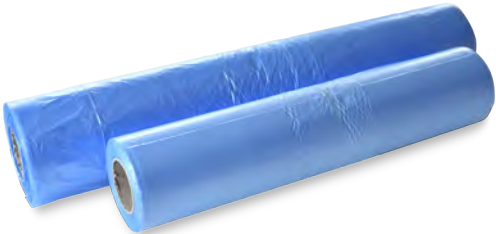


PROTECCIÓN DE CARRO
rollo de 100 fundas pre-cortadas

✓ REF: 02-851281
1 rollo de 100 protecciones pre-cortadas,
carro de 60x40 (115/65x185 cm)

✓ REF: 02-105787
1 rollo de 100 protecciones pre-cortadas,
carro 60x80 CHR (GN2/1) (152/86x190cm)

- Protección higiénica de un solo uso para carros gastronómicos
- Fácil de usar
- Se sirve en bobinas de 100 fundas en rollos pre-cortadas, a través del dispensador que cuelga a la altura del carro
- Producto cada día más indispensable por los exigentes controles de Sanidad



PROTECCIONES DE CARRO AZUL
ROLLO DE 100

✓ REF: 02-105788
1 rollo de 100 protecciones pre-cortadas,
carro de 60x40 (115/65x185 cm)

✓ REF: 02-105789
1 rollo de 100 protecciones pre-cortadas,
carro 60x80 CHR (GN2/1) (152/86x190cm)



FILM ESTIRABLE ALIMENTARIO

Alta resistencia 8 micras

✓ **REF: 02-650023**
30 cm x 300 m

✓ **REF: 02-650024**
45 cm x 300 m



ACETATO

REF: 07-0004

Plancha acetato 40 cm x 60 cm
(200 micras)



HOJA de GUITARRA

✓ REF: 02-100615 lámina de 60 x 40 cm

✓ REF: 02-100617 lámina de 53 x 32.5 cm

Paquete 100 hojas de guitarra

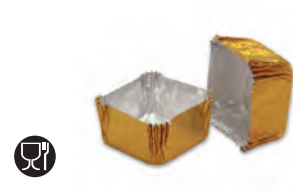
- Flexible, no se rompe.
- Apto para la congelación.
- Diferentes usos: para montar pasteles al revés o con dos hojas para hacer decoración de chocolate para dar
- Brillo en ambos lados.



CIERRE TWIST

REF: 02-100014

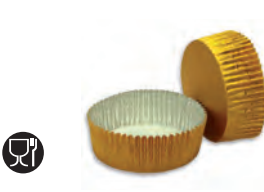
1 Caja de 2000 Cierres
"Twist & Twist" rojo para bolsas.



CÁPSULAS de ALUMINIO cuadradas 35x35 mm

REF: 07-04CR

- 2.500 cápsulas oro cuadrada
- Altura 13 mm



CÁPSULAS de ALUMINIO redondas diam. 70 mm

REF: 07-14R

- 1.350 cápsulas oro redondas
- Altura 30 mm



CINTA TRANSPARENTE PVC

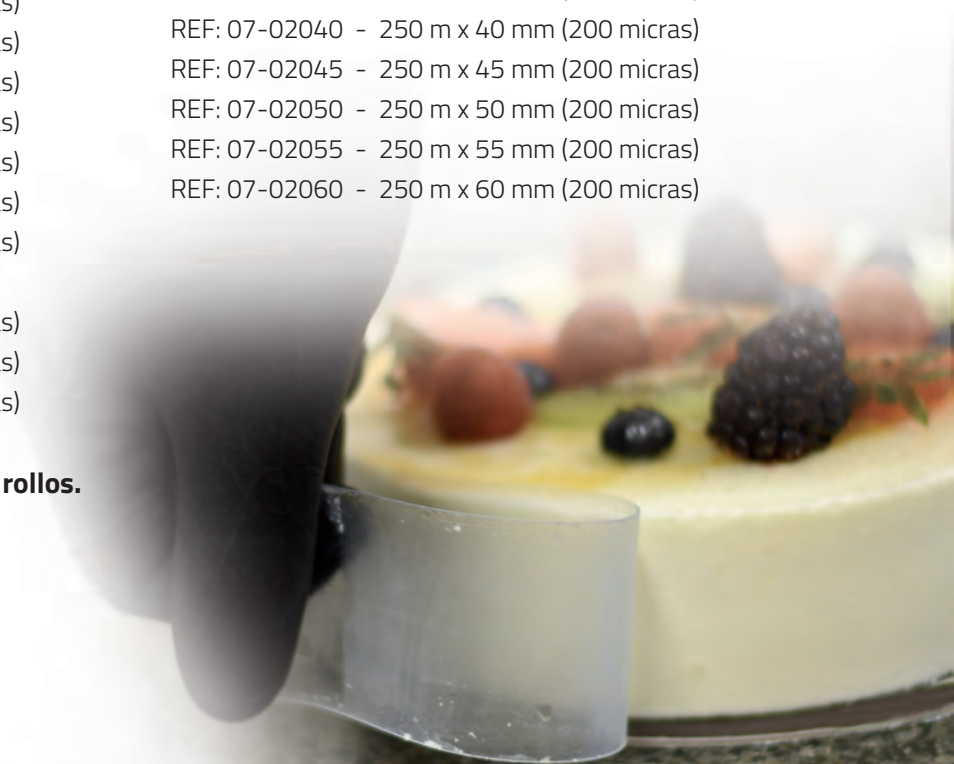
Varias alturas disponibles

- REF: 07-01030 - 250 m x 30 mm (100 micras)
- REF: 07-01035 - 250 m x 35 mm (100 micras)
- REF: 07-01040 - 250 m x 40 mm (100 micras)
- REF: 07-01045 - 250 m x 45 mm (100 micras)
- REF: 07-01050 - 250 m x 50 mm (100 micras)
- REF: 07-01055 - 250 m x 55 mm (100 micras)
- REF: 07-01060 - 250 m x 60 mm (100 micras)

- REF: 07-01540 - 100 m x 40 mm (150 micras)
- REF: 07-01545 - 100 m x 45 mm (150 micras)
- REF: 07-01550 - 100 m x 50 mm (150 micras)

Servicio de corte a medidas a partir de 4 rollos.

- REF: 07-02030 - 250 m x 30 mm (200 micras)
- REF: 07-02035 - 250 m x 35 mm (200 micras)
- REF: 07-02040 - 250 m x 40 mm (200 micras)
- REF: 07-02045 - 250 m x 45 mm (200 micras)
- REF: 07-02050 - 250 m x 50 mm (200 micras)
- REF: 07-02055 - 250 m x 55 mm (200 micras)
- REF: 07-02060 - 250 m x 60 mm (200 micras)



Colores disponibles:

GUANTES NITRILO

REF: 02-100810 - GUANTES NITRILO AZUL (talla M)
REF: 02-100811 - GUANTES NITRILO AZUL (talla L)
REF: 02-100812 - GUANTES NITRILO AZUL (talla XL)

REF: 02-100816 - GUANTES NITRILO NEGRO (talla M)
REF: 02-100817 - GUANTES NITRILO NEGRO (talla L)
REF: 02-100818 - GUANTES NITRILO NEGRO (talla XL)

Cajas de 100 u.
Diseñados para evitar reacciones alérgicas durante su uso.



BATA PARA VISITAS

REF: 02-100786

Bolsa de 10 batas.

Bata de visita un solo uso para industria alimentaria. PP no tejido.

Talla única.



GORRO

REF: 02-100785

Bolsa de 100 u.
Gorro higiénico desechable de un solo uso.
Fabricado en PP no tejido.



CUBRE MANGAS

REF: 02-100791

Bolsa de 100 u.



CUBRE ZAPATOS

REF: 02-100789

Bolsa de 100 u. Talla única.



GORRO COCINERO INFANTIL DE PAPEL

REF: 02-100793

Bolsa de 25 u.



Colores disponibles:



DELANTAL

REF: 02-100784 - Blanco

REF: 02-100790 - Azul

Bolsa de 100 u.

Delantal desechable de un solo uso P.E.

Talla única.

Ajustable



PIPETA TRANSPARENTE

REF: 18-15467C

Bolsa de 100 Pipetas de 4 ml.



CUCHARA ESFERIFICACIÓN
INOX SOC CHEF

REF:18-7168

• 15 cm



BÁSCULA DE PRECISIÓN

REF: 18-7165

de 0,1 g a 500 g



BOLSAS DESECANTES

REF: 02-100800 - 25 bolsas de 2 g

Gel de sílice granulado para la protección antihumedad interior.



MOLINILLO

REF: 18-7166 65x135 mm

Para que puedas disfrutar de especias recién molidas !
Perfecto para todo tipo de especias, sales y pimientas en grano de la gama SOC Chef.

3 niveles de molienda ajustables para un resultado óptimo
Diseño moderno, combinación de cristal grueso y resistente y plástico, con una tapa que se ajusta perfectamente
Fácil de usar y de limpiar

El molinillo se entrega vacío.



Volver al **ÍNDICE**



MALETA con un SET de HERRAMIENTAS DE
CRIOMOLDEADOS EN NITRÓGENO LÍQUIDO

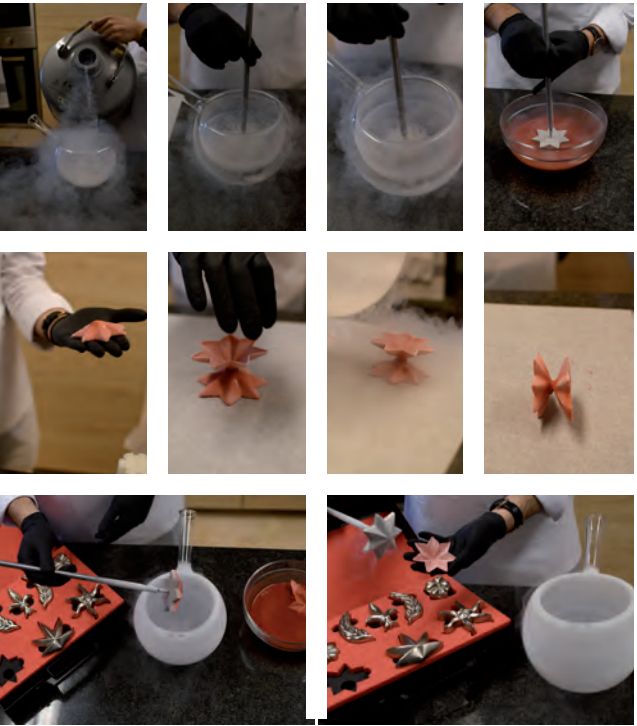
REF: 04-MALETA

Apto para freír +180°C
Apto para criocongelación -200°C



Criomoldeado Martin Lippo

- ✓ Con este kit se pueden crear formas diversas, hojas, flores simples y compuestas, etc..
- ✓ Material de alta calidad
- ✓ Resiste el contacto con nitrógeno líquido sin deformarse o dañarse
- ✓ Contiene varilla extensora para trabajar cómodamente.



SOC CHEF

Production & warehouse
SOC CHEF

Polígono Industrial Riambau
25300 Tàrrega (Spain)
Tel. +34 973 313 751
info@socchef.com

Sales office
SOC CHEF

Paseo de Gracia, 50
08007 Barcelona (Spain)
info@socchef.com