

AGUA DE MAR

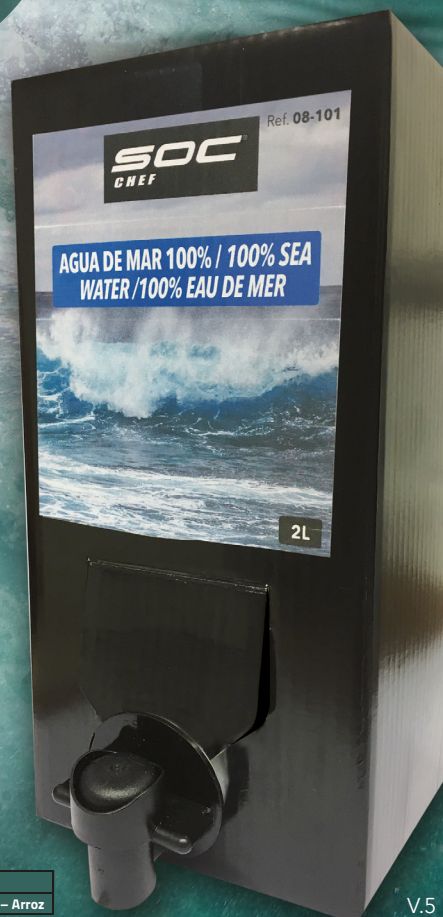
El consumo de **agua de mar y algas** para tener una vida saludable es una **práctica ancestral**. La **mineralización y sabor** que este agua presenta **es útil no solo para la salud** sino también **para su uso en la gastronomía**.

Agua 100% natural microfiltrada que garantiza todo el **aporte de minerales naturales** con total eliminación de materia orgánica.

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.



REF: 08-101- 2L

Proporción de agua de mar en la cocción	100%	75% a 100%	35%
Alimento	Algas - Marisco	Pescado	Verduras - Pasta - Arroz

V.5

SOC
CHEF

Pol. Ind. Riambau c/Llevant, 8-10 · 25300 Tàrraga (Lleida) Spain
Tel. +34 973 313 751 · www.socchef.com



SOC
CHEF

bio



ES-ECO-019-CT



healthyfood
innovation



Algas

deshidratadas

de producción ecológica

Algas Deshidratadas



ES-ECO-019-CT

	Alga	Forma	Sabores	Hidratación	Peso Hidratado	Texturas	Usos en Cocina y Pastelería
	Espagueti de Mar (<i>Himantalia elongata</i>) 	Entera 400g Polvo 350g · 170g	Sabor a mar, en crudo sabor a judía fresca.	20 minutos	10 veces el peso en seco.	Carnosa	Horneado o triturado deshidratado se puede usar como condimento. Hervido durante 10 minutos, en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco. Alto poder espesante útil en salsas.
	Kombu (<i>Laminaria ochroleuca</i>) 	Entera 200g Polvo 350g · 150g	Intenso sabor a mar yodado y ligeramente ahumado.	20 minutos	7 veces el peso en seco.	Carnosa y ligeramente cartilaginosa.	Horneado o triturado deshidratado se puede usar como condimento. Hervido durante 35-40 minutos, en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco. Alto poder espesante útil en salsas.
	Dulse (<i>Palmaria palmata</i>) 	Entera 250g	Sabor a crustáceos.	5 minutos	4 veces el peso en seco.	Cartilaginosa.	Hervido durante 15 minutos, en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco.
	Wakame (<i>Undaria pinnatifida</i>) 	Entera 250g Polvo 300g · 130g	Suave sabor a mar.	10 minutos	10 veces el peso en seco.	Lámina crujiente y carnosa y nervio central fibroso.	Horneado o triturado deshidratado se puede usar como condimento. Hervido durante 5 minutos, hidratado en salsas o hervida en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco.
	Musgo Estrellado 	Entera 300g	Sabor intenso y a crustáceos.	5 minutos	5 veces el peso en seco.	Gruesa y cartilaginosa.	Hervido durante 20 minutos, en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco. Como espesante y estabilizante en la elaboración de salsas, confituras y postres.
	Musgo de Irlanda 	Entera 400g					
	Nori (<i>Porphyra sp.</i>) 	Copos 150g · 80g	Sabor a crustáceos y a oblea.	5 minutos	5 veces el peso en seco.	Fina y cartilaginosa.	Horneado o triturado deshidratado se puede usar como condimento. Hervido durante 3 minutos, hidratado en ensaladas o hervida en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco.
	Nori en hoja (<i>Porphyra yezoensis</i>)	hojas 19 x 20,5 cm	Marino, propio de la alga tostada	listo para consumir	-	Crujiente	Mayormente utilizada para la elaboración de diferentes tipos de Sushi (uromaki, temaki, nigiri...) o como condimento.
	Lechuga de Mar (<i>Ulva sp.</i>) 	Copos 100g · 40g Polvo 150g · 70g	Intenso sabor a mar.	10 minutos	6 veces el peso en seco.	Fina y cartilaginosa.	Horneado o triturado deshidratado se puede usar como condimento. Hervido durante 3 minutos, hidratado en ensaladas o hervida en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco. Para sushi verde japonés.
	Agar Agar (<i>Agar E-406</i>) 	Copos 150g · 80g	Sin sabor.	Disolución e Hidratación.	-	Gelificante.	Tres pasos necesarios: dispersión, hidratación, disolución. Dispersar en agua bajo una fuerte agitación y calentar, en ebullición (100°C) hasta su completa disolución. Al enfriar, la solución acuosa forma un gel.
	Espirulina (<i>Arthrospira platensis</i>) 	Polvo 250g · 130g	Suave sabor a mar.	Disolución.	-	Sin textura.	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. En masas de pan o de hojaldre.