

# SOC CHEF

SALES Y PIMIENTAS  
DEL MUNDO






*La pimienta es la especia más consumida en el mundo.  
La utilizamos tanto para realzar lo dulce como lo salado.  
Molida, en grano, en forma de espiga.  
Con notas cálidas, suaves, picantes, ahumadas,  
afrutadas, florales...*



Escanea el QR para  
descargar la versión  
actualizada de este catálogo



**SOC CHEF S.L.U.**  
Pol. Ind. Riambau c/Llevant 8-10  
25300 Tàrrega (Lleida)  
Tel.: +34 973 313 751  
info@socchef.com

@socchef\_gourmet   
facebook.com/socchef   
youtube.com/SOCCHIEF  Versión 2

*No existe una sal, sino sales... y a cada tipo de sal corresponde una aplicación específica.  
Gorda, fina, en cristales, flor de sal.  
Blanca, negra, gris, rosa.*

*Descubre en esta guía nuestra selección de sales y pimientas con las características de cada  
variedad y nuestros consejos para utilizarlas.*

[www.socchef.com](http://www.socchef.com)

## SALES

Surtido	Origen · Perfil aromático	Aplicaciones
<b>FLOR DE SAL GUÉRENDE IGP</b> <i>Menos amarga que las sales del Mediterráneo.</i>	<b>Francia</b> Tiene una textura fundente y un aroma delicado. Debe utilizarse de tal modo que sus cristales se deshagan en boca. La flor de sal Guérande IGP no sufre ninguna transformación entre el momento en que se cosecha y su envasado. Menos amarga que las sales del Mediterráneo.	Acompaña foie gras, mariscos, crustáceos, pescados de mar o de río, carnes, todo tipo de ensaladas, hasta verduras fritas y asadas. Añadir la flor de sal de Guérande en el momento antes de servir los platos.
<b>SAL GORDA GRIS GUÉRENDE IGP</b>	<b>Francia</b> 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.
<b>SAL GORDA GRIS SECA GUÉRENDE IGP</b>	<b>Francia</b> 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. Secada de forma natural con sol y viento.	La sal gruesa gris una vez secada y tamizada se utiliza en un molinillo o bien en mezclas con hierbas aromáticas y especias.
<b>SAL AZUL DE PERSIA</b>	<b>Irán</b> Sal de mar, con cristales, muy perfumada.	Ideal con toda clase de carnes, pescados y verduras.
<b>SAL ROSA HIMALAYA</b>	<b>Paquistán</b> Sal de roca. Textura crujiente.	Cristales de color blanco y rosa para usar en el molinillo. Ideal con carnes, pescados, ensaladas, verduras... y chocolate.
<b>SAL ROSA CON TRUFA</b>	<b>Mezcla realizada en España</b> Cristales de sal rosa con aroma de trufa blanca y trufa liofilizada. Color rosado y negro. Textura fina.	Para utilizar con pastas, risottos, pescados, ...
<b>SAL NEGRA DE HAWAI</b>	<b>Estados Unidos</b> Sal marina producida a mano. Color negro intenso. Textura crujiente. Sabor ligeramente ahumado.	Ideal con pescados y mariscos, en carpaccios, carnes y verduras asadas, huevos y patatas. Para decorar platos.
<b>SAL SALISH OCEANO PACÍFICO</b>	<b>Estados Unidos</b> Sal marina. Color marrón oscuro. Textura crujiente. Olor a ahumado (proceso natural).	Ideal con carnes y pescados a la brasa.
<b>SAL VIKINGA</b>	<b>Mezcla hecha en España</b> Sal marina. Color original y muy apetecible. Textura fina. Olor a ahumado (proceso natural), además de sal, lleva también cúrcuma, cebolla, pimienta negra.	Una receta con carácter para acompañar carnes, pescados, verduras, huevos, y cómo no ¡el salmón! Es potente y delicada al mismo tiempo.

## PIMIENTAS

Surtido	Origen · Perfil aromático	Aplicaciones
<b>PIMIENTA BLANCA GRANO y MOLIDA</b>	<b>Asia</b> Pimienta suave y muy perfumada. Recomendamos molerla en el momento de servir el plato para conservar toda su frescura.	Combina muy bien con carne roja, carne de cerdo y cordero. Realzará unas verduras asadas, un pescado al horno, ...
<b>PIMIENTA NEGRA GRANO y MOLIDA</b>	<b>Asia</b> Pimienta con notas aromáticas a la vez cálidas y potentes. Recomendamos molerla en el momento de servir el plato para conservar toda su frescura.	Marida perfectamente con un flan de verduras a base de berenjenas, pimiento rojo, tomate, calabacín. Y también con gambas rehogadas y flor de sal de Guérande, una carne de pato, de cerdo, ...
<b>PIMIENTA MULTICOLOR GRANO</b>	<b>Asia</b> Mezcla de pimienta negra, blanca, verde y rosa.	Pimienta aromática y equilibrada. Color atractivo en un molinillo transparente.
<b>PIMIENTA JAMAICA GRANO</b>	<b>Jamaica</b> El tamaño de las bayas de la pimienta de Jamaica es significativamente mayor que el de 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 en que se va a condimentar.
<b>PIMIENTA MALABAR GRANO</b>	<b>India</b> 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 o verduras, y en sus postres.
<b>PIMIENTA SARAWAK GRANO</b>	<b>Malasia</b> 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 y frutas, sin olvidar el chocolate.
<b>PIMIENTA SILVESTRE "VOATSIPERIFERY" GRANO</b>	<b>Madagascar</b> 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 y especiada, con intensas y persistentes notas de madera, florales y cítricas.	El chocolate y la pimienta Voatsiperifery hacen muy buena pareja.
<b>PIMIENTA LARGA ETIOPIA ESPIGA</b>	<b>África</b> 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 cautivan. 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.
<b>PIMIENTA LARGA JAVA ESPIGA</b>	<b>Indonesia</b> 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 confundirse 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.
<b>PIMIENTA ROJA de KAMPOT IGP GRANO</b>	<b>Camboya</b> 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.
<b>PIMIENTA ROSA SECA BAYA</b>	<b>Madagascar</b> 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.