



**SOC**<sup>®</sup>  
**CHEF**



*healthyfood*  
**innovation**

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



## SOC CHEF

La **pasión por la vida sana**, la **gastronomía** y el **compromiso de innovación** son la filosofía de la firma.

Abastecer a nuestros clientes con **productos de alta calidad y de origen natural** es nuestro objetivo.

**SOC** se escribe con **S de servicio**, **O de organización** y **C de calidad**.

### Organización

Contamos con una red de distribución que permite exportar nuestros productos en más de 40 países en el mundo.

### Calidad

La exigencia es la máxima de los controles a los que sometemos nuestros productos. Garantizamos el cumplimiento de estrictas normas de calidad y seguridad alimentaria y lo certificamos con una de las normativas más exigentes del sector: FSSC22000.

Avalamos nuestro catálogo con los certificados BIO y Kosher para hacerlo compatible a regímenes y sensibilidades especiales como bio, veganos, celíacos, kosher...



y otras certificaciones en camino...



### Madagascar

La educación es un derecho fundamental y la base esencial del desarrollo individual y social. Colaboramos y trabajamos en Madagascar para conseguir la escolarización de los niños de la isla.



### Associació Alba

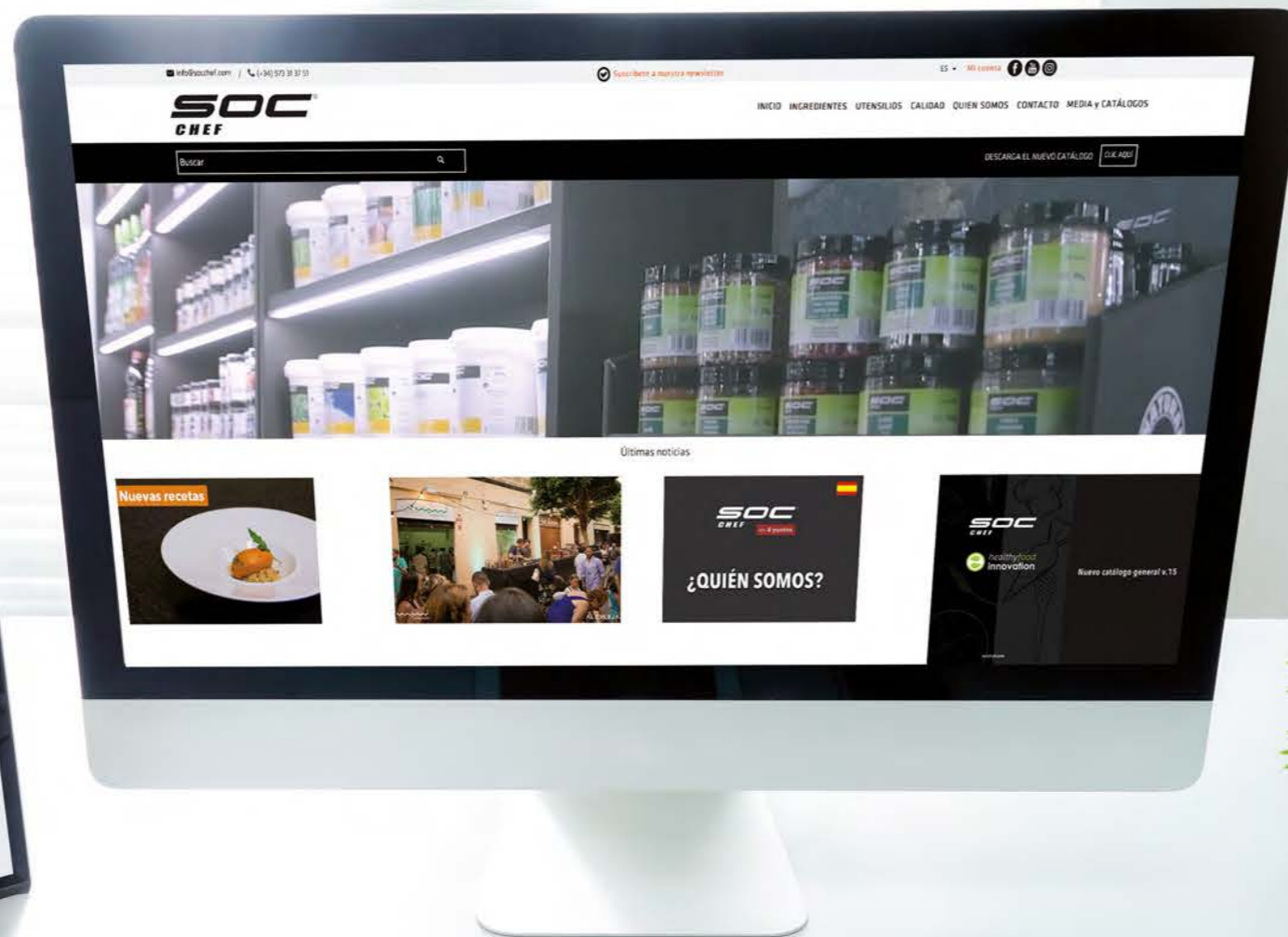
Participamos activamente en la inserción laboral de personas con otras capacidades: os invitamos a conocer de su propia mano el éxito del proyecto que se lleva a cabo en esta institución.

### Planeta

Trabajamos en constante evolución hacia la mejora de todos los procesos por los que pasan los productos en busca de la eficiencia en materia de protección medioambiental.

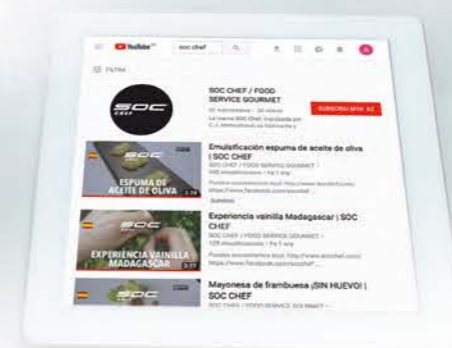






[www.socchef.com](http://www.socchef.com)

En constante actualización para ofrecer a nuestros clientes y colaboradores toda la información necesaria de la forma más cómoda posible.



[instagram.com/ socchef\\_gourmet](https://www.instagram.com/socchef_gourmet)  
Una imagen vale más que 1000 palabras



[facebook.com/socchef](https://www.facebook.com/socchef)  
Conócenos, sigue el día a día de la empresa y plantéanos tus dudas

 **YouTube**  
Canal de video



**Canal de video**  
Suscríbete a nuestro canal de Youtube para estar al día de nuevos productos, técnicas y opciones de uso y aplicación de los productos y mantenerte informado de las últimas novedades de la empresa.



**Expositor SOC CHEF de productos Gourmet para tiendas gastro.**

- ✓ Contiene 20 referencias de nuestra gama de productos: Especies, Sales, Algas, Super Alimentos...
- ✓ 6 envases\* por referencia
- ✓ Capacidad: 120 envases Gourmet.
- ✓ Frontal con 5 referencias por 6 envases en cada bandeja.

\*Envases PET termosellados.



healthyfood  
innovation



Una **alimentación saludable** es el eje principal de cualquier dieta.

El compromiso de SOC CHEF con nuestros clientes y profesionales colaboradores está en ofrecer **producto de calidad y natural**.

Invertimos grandes esfuerzos en el desarrollo de nuevos productos para permitir llevar a la mesa platos de vanguardia basados en la naturalidad, calidad y sencillez de sus ingredientes.

Pirámide dieta mediterránea

Semanal

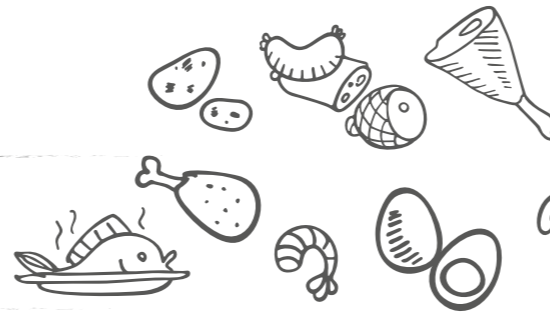
Patatas máxima 3 raciones

Carne blanca 2 raciones  
Pescado, Marisco más de 2 raciones



Dulces máximo 2 raciones

Carne roja menos de 2 raciones  
Carne procesada máximo 1 ración



Huevos de 2 a 4 raciones  
Legumbres más de 2 raciones

Cada día

Derivados lácteos 2 raciones  
Preferiblemente bajos en grasa

Frutos secos, Semillas, Aceitunas  
de 1 a 2 raciones



Derivados lácteos 2 raciones  
preferiblemente bajos en grasa

Hierbas, especias, ajo, cebolla  
menos sal añadida  
Variedad de aromas



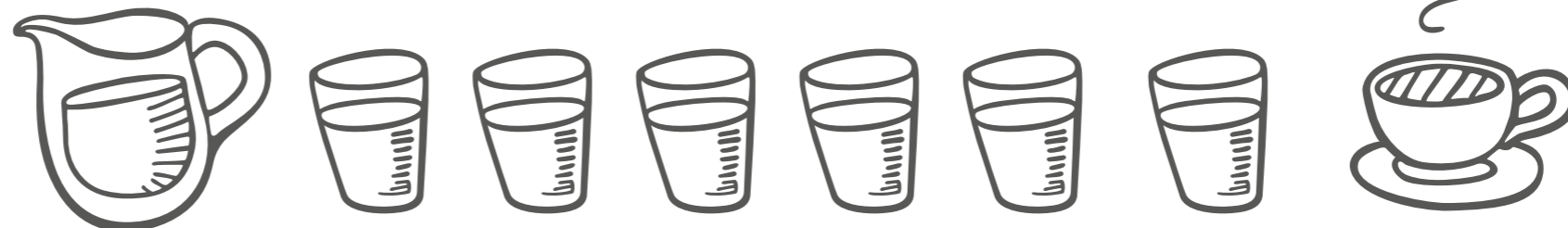
Cada comida principal

Frutas de 1 a 2 raciones  
Verduras más de 2 raciones  
Variedad de colores y texturas  
Cocidas y crudas



Aceite de oliva, Pan, Pasta, Arroz, Cuscús  
Otros cereales de 1 a 2 raciones  
Preferiblemente integrales

Agua e infusiones de hierbas



Agua e infusiones de hierbas





Desarrollamos nuestros productos gracias al **equipo de expertos** en las diferentes áreas, que nos permiten ofrecer la calidad e innovación que exigimos a nuestro catálogo, tanto en los **productos** como sus procesos de **producción** y de **embalaje**. La experiencia y conocimientos de los técnicos nos permiten ofrecer Servicio, Organización y Calidad a nuestros clientes.

**Anna Boix**

**Directora de calidad**

*Ingeniera bióloga*

*Técnico I+D+i SOC CHEF*



**Chef Jordi Moré**

**Director de Producción**

*Técnico I+D+i SOC CHEF*

*Texturizantes naturales*

*Cocina al vacío*

*Técnico en nitrógeno líquido*

**Mercè Carbonell**

**Asesora técnica en nutrición**

*Dietista Nutricionista*

*Número de colegiada CAT00371*



*Comentarios de la nutricionista*



**Bartender Óscar Lafuente de Blas**

**Asesor técnico de mixología**

*Docente en la Escuela de*

*Hostelería Hecansa*

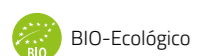
*Brand Ambassador Coca-Cola*

*Asesor de hostelería*

*Nuestros Expertos*



## ICONOS EN EL CATÁLOGO



BIO-Ecológico



Vegetariano



Vegano



Sin Glúten



Apto para horno



Apto para horno de microondas



Apto para congelación



Apto para lavavajillas



Biodegradable



Reciclable



Apto para uso alimentario

### ALÉRGENOS



Sulfitos



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Leche



Sésamo



Apio



Mostaza



Altramuces



Moluscos



Frutos de cáscara



Glúten

### Códigos QR

Los códigos que aparecen en algunos productos, los vinculan a videos de recetas en nuestro canal de Youtube o a nuestra página web:

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



# Índice

## Ingredientes

### Texturas

Esferificación .....	pág. 16
Emulsión .....	pág. 17
Gelificación .....	pág. 18
Carga .....	pág. 21
Acidez.....	pág. 23
Tabla dosis y usos .....	pág. 24

### Frutas y verduras

Fruta texturizada.....	pág. 26
Liofilizados .....	pág. 30
Fruta confitada.....	pág. 34
Fruta en almíbar y rellenos.....	pág. 40

### Azúcares

Azúcares.....	pág. 42
Ingredientes.....	pág. 46
Brillos y glaseados .....	pág. 49

Vainilla .....

El Viaje de las Especias.....

La Sal y la Pimienta del Mundo.....

SuperAlimentos y Semillas.....

Algas deshidratadas .....

Agua de mar .....

Cointreau / Alcoholes .....

Utensilios .....

Mangas.....

Protección de carro y aluminio.....

Film y hoja de guitarra .....

Protección para placa y PVC.....

Bolsa infusión y acetato.....

Bolsas vacío .....

Papel cocción .....

Bolsas .....

Bolsa biodegradable.....

Utensilios nitrógeno líquido .....

Utensilios esferificación .....

Higiene.....

Vajilla ecológica y biodegradable .....

Cerámica.....





Falso ravioli con Goma Gellan



Texturas

Deja volar tu  
creatividad  
cambiando la textura  
de los productos  
usando ingredientes  
naturales.



# TEXTURIZANTES

El **uso de productos** para conseguir **texturas especiales, diferentes y alternativas** es un recurso más que interesante en la cocina, **permite ofrecer nuevas sensaciones y experiencias** a los consumidores, algo atractivo en un momento en que el gourmet es especialmente exigente.

La oferta de productos texturizantes es amplia y adecuada para según sea el fin deseado en la cocina.

La **naturaleza** nos proporciona **productos** que a partir de transformaciones, **nos permiten ofrecer texturas alternativas y atractivas.**

A partir de un proceso de síntesis conseguimos ofrecer estos productos con el formato necesario para ser usado como un ingrediente más, con un uso cómodo y sencillo, en forma de polvo.

Vegetales



Algas



Cereales





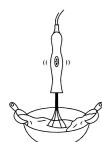
Se trata de convertir un líquido en esferas de gel. Conseguimos este efecto gracias a la reacción del Alginat, gelificante natural procedente de algas, con una solución rica en calcio.

## esferificación



Consiste en un producto de **base Alginat** que se introduce dentro de un **baño de Cálccic con agua** para formar esferas.

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



Preparar el baño de Cálccic: 5g por litro de agua embotellada.



Introducimos el producto con Alginat dentro del baño Cálccic, de 2 a 4 minutos sumergido.

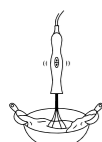


Enjuagar los esféricos en agua embotellada para finalizar. Servir antes de 15 minutos.



Consiste en un producto de **base Cálccic o Gluconolactato** que 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.



Introducimos el producto con Cálccic o Gluconolactato dentro del baño de Alginat, de 2 a 4 minutos sumergido.



Enjuagar los esféricos en agua embotellada para finalizar. Podemos servir inmediatamente o reservar.

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



### ALGINAT

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

Agente texturizante, de varios usos: espesante para salsas, coberturas y rellenos, estabilizante para la elaboración de helados y gelificante en presencia de sales de calcio. Apto para regímenes vegetarianos y veganos.



### CÁLCICO

REF: 14-2002 - 500 g  
REF: 14-2002P - 200 g  
REF: 14-2002R - 90 g

Sal de calcio que, usada junto con el alginato, permite crear geles de consistencia firme, ideal para esferificaciones. Soluble en base acuosa.



### CITRATO

REF: 14-2003 - 600 g  
REF: 14-2003P - 200 g  
REF: 14-2003R - 90 g

Sal de calcio empleada para controlar el pH en combinación con ácido cítrico y estabilizar grasas emulsificadas.



### GLUCONOLACTATO

REF: 14-2004 - 600 g  
REF: 14-2004P - 150 g  
REF: 14-2004R - 60 g

Mezcla de sales de calcio que, en combinación con el alginato, es ideal para esferificación. No aporta sabor al producto.

Mantequilla vegana de tomate



### GLICE EMUL

REF: 14-2005 - 500 g  
REF: 14-2005P - 140 g  
REF: 14-2005R - 60 g

Emulsificante, entre un líquido y una grasa, con lo que podemos obtener mayonesas, puré de fruta o espuma de aceite de oliva. Es insoluble en medio acuoso y se disuelve a 60° en medio graso.

## emulsión

Técnica que permite la unión de ingredientes que no sería posible mezclar, sustancias grasas con otras acuosas, manteniendo estable el resultado, la emulsión.



### ESPUMA FRÍO/CALIENTE

REF: 14-2029 - 500 g  
REF: 14-2029P - 140 g  
REF: 14-2029R - 60 g

Se puede usar en medios acuosos, lácteos o de frutas, sin embargo, está estandarizado en medio lácteo. Garantiza una reactividad constante en postres lácteos aireados preparados en frío. Se obtiene una disolución completa en condiciones frías o calientes.



### LECITINA DE SOJA EMUL

REF: 14-2006 - 300 g  
REF: 14-2006P - 120 g  
REF: 14-2006R - 50 g

Emulsificante, ideal para elaborar aires grasos o no grasos, como frutas, sueros de quesos, aceite, etc. Muy soluble en medio acuoso, soluble en medio graso a 60°C.



### SUCRO EMUL

REF: 14-2007 - 400 g  
REF: 14-2007P - 140 g  
REF: 14-2007R - 60 g

Emulsificante, soluble en medio acuoso y alcohólico, insoluble en grasa. Capacidad aireante. Alta estabilidad. Se disuelve sin necesidad de aplicar temperaturas elevadas.

Aire de Amareto





# gelificación

Conjunto de ingredientes que permiten la elaboración de gelatinas con distintas texturas o firmezas.



## GOMA ARÁBICA

REF: 14-2010 - 400 g  
REF: 14-2010P - 130 g  
REF: 14-2010R - 50 g

Fibra dietética con propiedades espesantes, estabilizantes y emulsionantes.



## GOMA GELLAN

REF: 14-2011 - 400 g  
REF: 14-2011P - 150 g  
REF: 14-2011R - 60 g

Gelificante en caliente soportando hasta 80°. Gelatina de corte limpio, termorreversible y firme. Gelifica en presencia de calcio, pero no en sustancias muy salinas.



## GOMA IOTA

REF: 14-2013 - 600 g  
REF: 14-2013P - 170 g  
REF: 14-2013R - 70 g

Gelificante vegetal de algas rojas. Permite obtener una gelificación de consistencia muy elástica y blanda que, si se rompe se reconstruye al reposar. Soporta la congelación. Termorreversible.



## AGAR AGAR

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

Gelificante termorreversible que proviene de algas rojas, aplicaciones en gelificaciones frías y calientes, de corte limpio. Gel traslúcido pero no transparente. No es necesario añadir ninguna sustancia para formar el gel. Buena compatibilidad con el azúcar. Apto para regímenes veganos y vegetarianos.



## GEL MOUSSE

REF: 14-8255 - 2 kg  
REF: 14-8255P - 150 g  
REF: 14-8255R - 70 g

Gelificante en polvo para mousse. Preparación gelificante en polvo instantáneo usada en pastelería para la elaboración de mousses, bavaoises y terrinas de frutas. Incorporar en caliente (50°C).



## GELATINA EN FRÍO

REF: 14-8256 - 1,5 kg  
REF: 14-8257 - 500 g

Preparación gelificante en polvo instantáneo usada en pastelería. Respeta las características organolépticas del producto y no lo oxida.

Es de fácil disolución, no hace falta calentar para gelificar, tiene una rápida gelificación y mantiene estructura.

Falso cabello de ángel de tomate



## GOMA KAPPA

REF: 14-2012 - 500 g  
REF: 14-2012P - 130 g  
REF: 14-2012R - 50 g

Gelificante vegetal de algas rojas. Gelifica casi de inmediato por lo que permite lacados muy finos. Soporta temperaturas de hasta 60°. En productos que contienen potasio aumenta su potencia gelificante, al contrario que en medios muy ácidos que la disminuye.



Alto contenido en fibra que tiene como resultado un **efecto saciante.**



## METIL

REF: 14-2021 - 250 g  
REF: 14-2021P - 80 g  
REF: 14-2021R - 30 g

Gelificante termorreversible. Se usa en frío como espesante. Para activar la gelificación debe superar los 50°C, cuando el producto se enfría pierde la textura y vuelve a su estado original. Gelifica en medios alcohólicos.



## METIL BURGUER

REF: 14-2022 - 250g  
REF: 14-2022P - 80 g  
REF: 14-2022R - 30 g

Gelificante termorreversible. Usar para gelificar emulsiones en caliente, con elevada viscosidad en frío. Gelificante potente que reacciona al calor, ideal para hamburguesa de verduras. Muy usado en comida vegana.



## GOMA XANTANA

REF: 14-2014 - 500 g  
REF: 14-2014P - 140 g  
REF: 14-2014R - 60 g

Espesante, se obtiene a partir de la fermentación de maíz. En helados, retrasa la cristalización. Se trabaja tanto en frío como en caliente. Soporta ciclos de congelación-descongelación. Es medio suspensor, manteniendo elementos en un líquido sin que se hundan.



## GOMA GUAR

REF: 14-2068 - 500 g  
REF: 14-2068P - 140 g  
REF: 14-2068R - 60 g

Es un polisacárido de origen natural derivado de la planta guar. Tiene propiedades espesantes, estabilizantes y emulsificantes.



## AGAR AGAR BIO

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

Gelificante termorreversible que proviene de algas rojas de producción ecológica, aplicaciones en gelificaciones frías y calientes, de corte limpio. Gel traslúcido pero no transparente. No es necesario añadir ninguna sustancia para formar el gel. Buena compatibilidad con el azúcar. Apto para regímenes veganos y vegetarianos.

Hamburguesa de verduras con alga Nori



# carga

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



## PECTINA NH

REF: 14-8352 - 1 kg  
REF: 14-8352P - 180 g  
REF: 14-8352R - 80 g

Endurecedor o gelificante (en presencia de azúcar), usada para elaborar brillos de pasteles con frutas y productos de relleno. Forma geles termorreversibles.

Tataki de puré de naranja sanguina



## PECTINA AMARILLA

REF: 14-8285 - 1 kg  
REF: 14-8285P - 150 g  
REF: 14-8285R - 70 g

Endurecedor o gelificante (en presencia de azúcar y ácido) de color crema, particularmente adecuado para confituras y pastas de frutas. Forma geles termoirreversibles.



## ALBÚMINA

REF: 14-2024 - 300 g  
REF: 14-2024P - 90 g  
REF: 14-2024R - 30 g

Clara de huevo en polvo. Espumante estabilizador, ideal para merengue, macaron...



## ALMIFRÍO

REF: 14-2031 - 500 g  
REF: 14-2031P - 150 g  
REF: 14-2031R - 70 g

Derivado de almidón modificado de patata, soluble en agua fría que nos permite congelación. Este producto es indicado como reforzador de textura, aglutinante y estabilizante especialmente para productos de panadería y alimentos preparados.



## MALTOSSEC

REF: 14-2009 - 500 g  
REF: 14-2009P - 140 g  
REF: 14-2009R - 60 g

Maltodextrina de maíz, granulación muy fina que se disuelve en medio acuoso. Bajo poder edulcorante.

Cre moso de Gazpacho



## INULINA

REF: 14-2023 - 500 g  
REF: 14-2023P - 150 g  
REF: 14-2023R - 60 g

100% Inulina de achicoria, espesante y estabilizante, espesante en frío y en caliente. Elemento de carga. Usado para elaborar cremas sin huevo y en heladería. Aporta textura y sabor.



## INULINA TEXTURA

REF: 14-2033 - 500 g  
REF: 14-2033P - 150 g  
REF: 14-2033R - 60 g

Es una fibra extraída a partir de la raíz de la achicoria. 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. Se puede utilizar como sustituto de grasa en productos cárnicos, en cremas y postres en los que se busque más palatabilidad y untuosidad.



## INULINA DULCE

REF: 14-2034 - 500 g  
REF: 14-2034P - 150 g  
REF: 14-2034R - 60 g

Es una fibra extraída a partir de la raíz de la achicoria. Esta inulina no aporta dulzor y nada de untuosidad ya que las cadenas de esta fibra son muy cortas. Permite sustituir el azúcar. La dosificación es como la del azúcar (1:1). Donde mejores resultados da es en masas batidas de pastelería pero también se puede utilizar en postres lácteos y galletería.



Sirve como aglutinante a la vez que proporciona sabor dulce utilizando poca cantidad, se obtiene un producto con **menos kilocalorías y azúcares.**





## MALTO

REF: 14-2018 - 1 Kg

Maltodextrina de tapioca muy fina que se disuelve en medio acuoso, ideal para absorber aceite.



Tierra de aceite de oliva



## FÉCULA DE PATATA

REF: 14-11250 - 1 kg  
REF: 14-11250P - 180 g  
REF: 14-11250R - 80 g

Almidón empleado en repostería y pastelería para sustituir la harina de trigo. Espesante y estabilizante de helados y salsas. Aumenta la esponjosidad de las galletas.



## PROPATATA

REF: 14-2032 - 300 g  
REF: 14-2032P - 80 g  
REF: 14-2032R - 40 g

Proteína de alta calidad a partir de patata. Esta proteína, aparte de aportarnos una concentración de proteína, nos permite dar más estructura a las masas, airear, gelificar y emulsionar.



Ofrece un aporte de **carbohidratos** a la dieta.

Tempura crujiente de verduras



## TRISOL

REF: 14-2030 - 1 kg  
REF: 14-2030P - 100 g  
REF: 14-2030R - 40 g

Fibra soluble derivada del trigo. Principalmente utilizado para la elaboración de tempuras y pasta para freír, obteniendo una textura crujiente. También se puede utilizar en la elaboración de galletas o bizcochos como sustitutivo del azúcar.

# acidez

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



## CREMOR TÁRTARO

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

Acidulante y emulsificante que se obtiene de la sal del ácido tartárico, ideal para cremas, natas, claras montadas, por su capacidad de encapsular las partículas de agua. Frena la cristalización del azúcar. Soluble en agua y en alcohol.



## ÁCIDO TARTÁRICO

REF: 14-2026 - 800 g  
REF: 14-2026P - 230 g  
REF: 14-2026R - 100 g

Acidulante y emulsificante que se obtiene de la fermentación de algunas frutas, ideal para cremas, natas, claras montadas, por su capacidad de encapsular las partículas de agua. Frena la cristalización del azúcar. Soluble en agua y en alcohol. Con un punto ácido elevado. Contiene propiedades antioxidantes.



## ÁCIDO CÍTRICO

REF: 14-0065 - 600 g  
REF: 14-0065P - 200 g  
REF: 14-0065R - 80 g

Ácido orgánico natural e inodoro, obtenido de limón o de piña, empleado como acidulante o conservante antioxidante. En combinación con el citrato se usa para controlar el pH.



## ÁCIDO ASCÓRBICO

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

Ácido soluble en líquidos, popularmente conocido como vitamina C. Utilizado como acidulante o antioxidante de alimentos.





# Tabla dosificaciones y usos de los Texturizantes SOC CHEF

## Esferificación

INGREDIENTE	DOSIF X KG	ORIGEN	APLICACIONES	USO	OBSERVACIONES	RESISTENCIA TÉRMICA
<b>ALGINAT</b>	Entre 4g – 16g	Vegetal, alga marrón	Gelificación termo irreversible. Espesante y estabilizante. Esferificación. Gelificación de difusión interna	Disolver en medio acuoso con agitación mecánica (Túrmix) en frío. Se puede calentar el producto dependiendo de la elaboración final	Gelifica en medios cálcicos	Termo irreversible. Entre 180°C y 200°C. Admite congelación
<b>CÁLCICO</b>	Entre 5g – 10g	Sal de calcio	Esferificación	Disolver en medio acuoso con agitación mecánica (Túrmix) en frío	Indispensable para la esferificación	
<b>CITRATO</b>	Entre 0,5g – 5g	Ácido obtenido a partir de cítricos	Regulador del pH. Estabilizador de grasas emulsificador. Antioxidante	Disolver en medio acuoso con agitación mecánica (Túrmix) en frío	La dosificación puede variar según la utilización. Fácil disolución	
<b>GLUCONOLACTATO</b>	Entre 3g – 10g	Mezcla de sales de calcio	Productos enriquecidos con calcio. Añade calcio sin añadir sabor. Esferificación con y sin alcohol. Gelificación de difusión interna	Disolver en medio acuoso con agitación mecánica (Túrmix) en frío o caliente	Indispensable para la esferificación inversa. Esferificación con alcohol	

## Agentes de carga

INGREDIENTE	DOSIF X KG	ORIGEN	APLICACIONES	USO	OBSERVACIONES	RESISTENCIA TÉRMICA
<b>INULINA</b>	Entre: 3g – 300g 32g Ganache 100g Grasas 300g Líquido	Vegetal, 100% Raíz de achicoria	Espesante y estabilizante en frío. Sustitutivo del huevo gelatinas y grasas en algunas elaboraciones como cremas. Elaboraciones sin azúcar	Agregar con agitación mecánica (túrmix). Dejar reposar mínimo 3h para su completa hidratación. Recomendable 12h de reposo	Emulsionante y estabilizante en heladería. Se puede montar. No se disuelve en grasa	Se puede calentar una vez texturizado hasta los 50°C. Una vez texturizado permite la congelación
<b>INULINA TEXTURA</b>	Entre 5g – 10g A mayor dosificación, mayor efecto.	Vegetal, 100% Raíz de achicoria	Sólo aporta textura. Se puede utilizar como sustituto de grasa en productos cárnicos, en cremas y postres en la que se busque más palatabilidad y untuosidad.	Agregar con agitación mecánica (túrmix). Dejar reposar mínimo 3h para su completa hidratación. Recomendable 12h de reposo	Emulsionante y estabilizante en heladería. Se puede montar. No se disuelve en grasa	Se puede calentar una vez texturizado hasta los 50°C. Una vez texturizado permite la congelación
<b>INULINA DULCE</b>	Como la del azúcar (1:1)	Vegetal, 100% Raíz de achicoria	Nos aporta dulzor y nada de untuosidad. Permite sustituir el azúcar. Donde mejores resultados da es en masas batidas de pastelería, pero también se puede utilizar en postres lácteos y galletería.	Agregar con agitación mecánica (túrmix).		
<b>ALBÚMINA</b>	Entre 2g – 120g	Animal, clara huevo	Espumante, estabilizador. Merengues Merengues deshidratados Macaron Bizcocho	Agregar en frío con agitación mecánica	Se puede usar para hacer merengue o como potenciador del montado en texturas aireadas. Para obtener un litro de clara de huevo reconstituidas hay que agregar 875g de agua y 125g (12%) de albúmina.	Uso en frío y caliente. A partir de 62°C empieza a coagular hasta los 85°C. Permite congelación
<b>MALTOSEC</b>	Entre 80g – 2000g	Vegetal, maltodextrina de maíz	En galletas las mantiene crujientes por más tiempo. Crujientes sin gluten ni grasa animal	Mezclar con los ingredientes en seco	Se disuelve en medio acuoso	Se puede calentar y deshidratar. En algunas aplicaciones admite congelación. P.E Galletas
<b>MALTO</b>	500g	Vegetal, maltodextrina de tapioca	Permite texturizar grasas puras (tierra de aceite y pasta pura)	Agregar a la receta y mezclar	Se disuelve en medio acuosos	No se puede calentar. En algunas aplicaciones admite congelación. P.E Galletas
<b>FÉCULA DE PATATA</b>	Entre 50g – 350g	Vegetal, patata	Espesante y estabilizante en heladería, salsas, bizcochos, etc.. Cremas sin huevo. Crujientes	Disolver en frío con agitación. Calentar hasta el espesor deseado	No se disuelve en grasas. 350g por kg Para deshidratar crujientes. 120g por kg para una textura gelificada. 50g por kg para una textura de crema ligera	Se puede calentar. No admite la congelación
<b>TRISOL</b>	Entre 100g – 400g	Fibra vegetal, trigo	Sustitutivo parcial del azúcar. Sustitutivo total o parcial de la harina en algunas elaboraciones. Ayuda a crear y mantener texturas muy crujientes	Juntar con los secos en las recetas	En frituras sustituir el 40% de la harina de trigo por Trisol. En crujientes y galletas sustituir el 20% de la harina por Trisol	Admite la congelación
<b>ALMIFRIO</b>	Entre 40g – 90g	Almidón de patata modificado	Espesante, aglutinante y estabilizante	Agregar en frío con agitación mecánica. Se puede calentar sin modificar la textura	Cremas sin huevo en frío. Salsa bechamel en frío. Gel fluido en frío	Admite la congelación
<b>PROPATATA</b>	A partir de 40g	Proteína de patata	Aumenta la concentración de proteína. Agrega más estructura a las masas, ingrediente aireador, gelificante y emulsionante	Agregar en frío con agitación mecánica	Emulsiones entre grasas y agua. Airear recetas. En alcoholes gelifica en frío	

## Emulsión

INGREDIENTE	DOSIF X KG	ORIGEN	APLICACIONES	USO	OBSERVACIONES	RESISTENCIA TÉRMICA
<b>GLICE EMUL</b>	Entre 10g – 70g	Vegetal, ácido graso	Emulsificante en grasa o entre un líquido y una grasa. Crema de aceite. Mantequilla vegana. Crumble vegano. Espuma de aceite	Disolver a 60°C con la grasa a emulsionar y enfriar	Agrega densidad. A mayor dosificación mayor será la textura obtenida. Insoluble en medio acuoso	Resistente hasta 60°C. Admite congelación
<b>LECITINA DE SOJA</b>	Entre 3g – 10g	Vegetal, Lecitina de soja	Emulsificante para bases grasas y agua	Disolver en frío en agua y en caliente a 60°C en grasas	No modifica la textura	
<b>SUCRO EMUL</b>	Entre 7g – 15g	Sacarosa	Emulsificante para bases de agua y alcohol	Disolver en frío o caliente en agua y/o en alcohol	No modifica la textura	

## Gelificantes

INGREDIENTE	DOSIF X KG	ORIGEN	APLICACIONES	USO	OBSERVACIONES	RESISTENCIA TÉRMICA
<b>GOMA ARÁBIGA</b>	Entre 10g – 300g	Fibra vegetal	Mejora estabilidad y flexibilidad. Estabilizante y espesante. Recubrimientos brillantes. Impermeabilizante para galletas, crujientes...	Disolver en frío en el producto a gelificar y calentar hasta 80°C para activar	Insoluble en alcoholes y grasas. Encapsula los sabores y aromas	
<b>GOMA GELLAN</b>	Entre 5g – 20g	Vegetal, Alga roja	Gelificaciones para interiores horneables. Velos transparentes. Gelificaciones transparentes	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.	Textura firme, termorreversible. Gelifica en medios cálcicos. Gelificación transparente	Gelifica a partir de 70°C. Soporta hasta los 80°C. No admite congelación
<b>GOMA KAPPA</b>	Entre 2g – 15g	Vegetal, Alga roja	Gelificante utilizado para recubrimientos, gelificaciones estables, canelones vegetales, gelificaciones ralladas y láminas vegetales.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.	2g por kg para gel blando. 15g por kg para gel duro	Soporta hasta los 70°C. Empieza a gelificar a los 48°C. No resiste la congelación
<b>GOMA IOTA</b>	Entre 2g – 7g	Vegetal, Alga roja	Permite crear texturas muy suaves. Para panacota vegana, flan vegano entre 5g – 7g por kg. Interiores semi gelificados	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar	Termorreversible. Gelificación que si se rompe se reconstruye al reposar.	Gelificación a partir de 36-38°C. Resistente hasta los 65°C. Admite congelación
<b>GOMA XANTANA</b>	Entre 0,8g – 5g	Vegetal, maíz	Espesante en frío y caliente. Mayonesa sin huevo	Disolver el producto en frío o caliente con agitación mecánica (Túrmix)	En bajas dosis actúa como agente de suspensión. Permite espesar alcoholes	Permite la congelación
<b>GOMA GUAR</b>	Entre 2g – 10g	Vegetal, planta guar	Espesante, estabilizante y emulsificante. No contiene gluten	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar	Espesante en bases de agua. No espesa en concentraciones altas de azúcar	Permite la congelación
<b>AGAR AGAR</b>	Entre 2g – 10g	Vegetal, alga roja	Gelificaciones en frío y caliente. Geles en frío	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar	Gelificación dura, de corte firme. Termorreversible	Gelificación a partir de 43°C. Resiste hasta los 70°C. No permite la congelación
<b>METIL</b>	Entre 7g – 30g	Vegetal, Metilcelulosa	Espesante y gelificante en caliente. Merengue sin huevo	Mezclar con agitación mecánica en frío (agrega textura) Si se calienta más de 55°C gelifica.	Si se calienta más de 55°C gelifica. Al enfriarse vuelve a su textura gel inicial. Acción pegamento	Gelificación a partir de 55°C. Permite la congelación
<b>METIL BURGUER</b>	Entre 7g – 30g	Vegetal, Metilcelulosa	Espesante y gelificante en caliente. Hamburguesas veganas	Mezclar con agitación mecánica en frío (agrega textura) Si se calienta más de 55°C gelifica.	Aporta mayor densidad en frío que el Metil. Si se calienta más de 55°C gelifica. Al enfriarse vuelve a su textura gel inicial. Acción pegamento	Gelificación a partir de 55°C. Permite la congelación
<b>GEL MOUSSE</b>	Puré 120g – 140g Zumo cítrico 150g – 160g Leche 120g – 130g	Gelatina animal	Mousse, bavaoise, terrinas de frutas, etc..	Incorporar en caliente a 50°C. A 40°C incorporar la nata semi montada	Gelificante instantáneo. Gelifica en frío. Por un kg de producto añadir 1.500g de Nata	Permite congelación. Termorreversible
<b>PECTINA NH</b>	Entre 8g – 32g	Vegetal, Fruta	Paté fruit, gominolas, glaseados.	Incorporar junto al azúcar a unos 40°C. Activar con un cítrico. Hervir	Bajo Metoxilo (LM)	Gelificación termorreversible. Gelifica en medio cálcico. Admite congelación
<b>PECTINA AMARILLA</b>	Entre 2g – 5g	Vegetal, Fruta	Paté fruit, gominolas, interiores, cremas de fruta horneables, rellenos...	Incorporar junto al azúcar a unos 40°C. Activar con un cítrico. Hervir para activar	Bajo Metoxilo amidada (LM) Gelifica en presencia de calcio. 2g por kg para textura natilla. 4g por kg para textura crema ligera. 8g por kg para textura crema pastelería	Gelificación termorreversible.
<b>PECTINA X58</b>	Entre 2g – 8g	Vegetal, Fruta	Crema pastelera. Gelificaciones en medios cálcicos. Glaseados	Incorporar junto al azúcar a unos 40°C. Hervir para activar	Sustitutivo del almidón en cremas. Gelificaciones en bases de calcio (quesos, yogurt, nata, leche..)	No se puede congelar
<b>GELATINA FRÍO</b>	Puré 120g – 140g Zumo cítrico 150g – 160g Leche 120g – 130g	Gelatina animal	Gelatina de manzana conservando el color. Gelatinas sin desnaturalizar el producto. Gelatina sin evaporar alcohol	Incorporar a 35°C con agitación mecánica hasta una total disolución	Gelatina sin calentar el producto.	Permite congelación. Termorreversible

## Acidez

INGREDIENTE	DOSIF X KG	ORIGEN	APLICACIONES	USO	OBSERVACIONES	RESISTENCIA TÉRMICA
<b>CREMOR TÁRTARO</b>	Entre 1g – 3g	Sal de ácido tartárico	Acidulante y emulsificante usado para nata o clara montada	Agregar en frío o caliente	Frena la cristalización del azúcar. Capacidad encapsular agua	
<b>ÁCIDO TARTÁRICO</b>	Entre 1g – 4g	Vegetal, Fruta	Acidulante, emulsificante, antioxidante. Utilizado en caramelo artístico	Agregar en frío o caliente	Se diferencia del crémor tartárico por su sabor ácido. Frena la cristalización del azúcar y es soluble en agua y alcohol.	
<b>ÁCIDO CÍTRICO</b>	Entre 0,5g – 10g	Vegetal, limón y piña	Acidulante, conservante. Modifica el pH. Activa la pectina amarilla	Agregar en frío o caliente	En combinación con el citrato se usa para controlar el pH	
<b>ÁCIDO ASCÓRBICO</b>	Entre 0,5g – 50g	Vitamina C	Acidulante o antioxidante. Evita la oxidación en frutas cortadas	Agregar en frío o caliente	Algunos productos lo incorporan como vitamina C añadida en baja dosificación. Para baños antioxidantes subir a alta dosificación (4%-5%)	



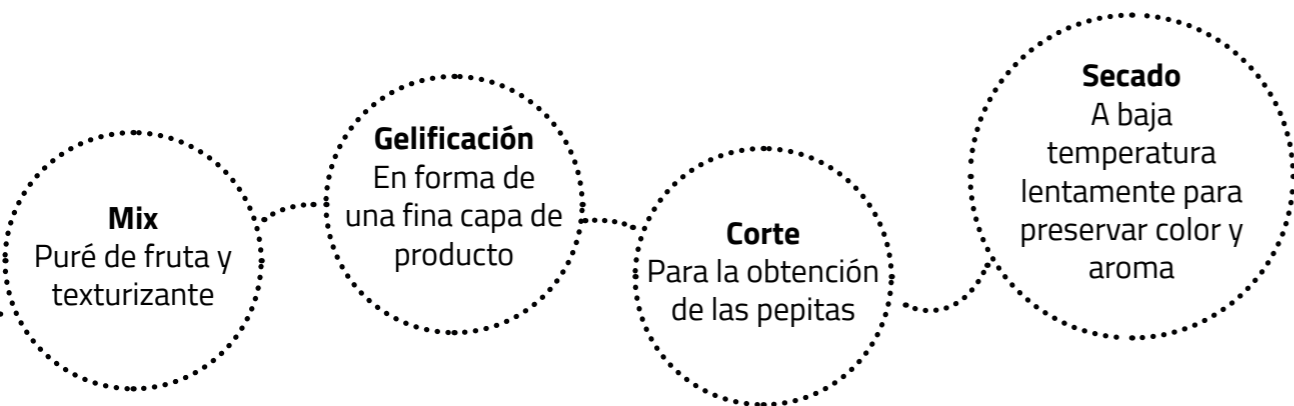
Fruta texturizada

Innovación en fruta  
resultado de un  
proceso único  
y tecnológico.





Resultado de la selección de la mejor fruta natural texturizada con Alginat, con un proceso de producción único.



PEPITAS DE NARANJA

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



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 CARAMELO

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



- **Mínima actividad** de agua, **resistente** al horneado y la congelación.
- Uso en bollería, panadería, heladería, chocolatería y restauración. En **inclusión, decoración o topping.**
- Forma de cubito de **3 a 5 mm**
- **Textura blanda.** 9 a 15 % de humedad



Sugerencia de presentación.  
Cereales integrales con fruta texturizada.





Chocolate con fruta liofilizada

Liofilizados

Deshidratados en frío que conservan todo el valor nutricional, color, forma, aroma y sabor.



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.

Proceso de la liofilización

Selección de los mejores ingredientes

Congelación por debajo de los -15°C

Eliminación del 98% de la humedad en cámaras de vacío

Con la **rehidratación**, se recupera el **sabor, aroma y textura**.



FRESA A RODAJAS LIOFILIZADA

REF: 10-109702-1 - 200 g  
REF: 10-109702 - 50 g  
REF: 10-109702P - 16 g



FRAMBUESA ENTERA LIOFILIZADA

REF: 10-109700-1 - 400 g  
REF: 10-109700 - 80 g  
REF: 10-109700P - 20 g



MANGO LIOFILIZADO

REF: 10-109701-1 - 500 g  
REF: 10-109701 - 100 g  
REF: 10-109701P - 30 g



PIÑA LIOFILIZADA

REF: 10-109705-1 - 400 g  
REF: 10-109705 - 100 g  
REF: 10-109705P - 30 g



MAÍZ ENTERO LIOFILIZADO

REF: 10-109706-1 - 600 g  
REF: 10-109706 - 150 g  
REF: 10-109706P - 40 g



OLIVA NEGRA A RODAJAS LIOFILIZADA

REF: 10-109703-1 - 520 g  
REF: 10-109703 - 130 g  
REF: 10-109703P - 40 g



GUISANTE ENTERO LIOFILIZADO

REF: 10-109710-1 - 700 g  
REF: 10-109710 - 140 g  
REF: 10-109710P - 40 g



MIEL MILFLORES EN POLVO

REF: 10-109709-1 - 2,1 Kg  
REF: 10-109709 - 300 g  
REF: 10-109709P - 140 g



VINO TINTO SIN ALCOHOL EN POLVO

REF: 10-109711-1 - 1,5 Kg  
REF: 10-109711 - 400 g  
REF: 10-109711P - 120 g  
REF: 10-109711R - 60 g



CRISPY MANGO

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



TOMATE EN POLVO

REF: 10-109704-1 - 2,5 Kg  
REF: 10-109704 - 500 g  
REF: 10-109704P - 120 g  
REF: 10-109704R - 50 g



YOGPOL sabor yogur griego

REF: 10-109707 - 1 Kg  
REF: 10-109707P - 150g  
REF: 10-109707R - 70g



REMOLACHA EN POLVO

REF: 10-109716-1 - 1,75 Kg  
REF: 10-109716 - 350 g  
REF: 10-109716P - 110 g  
REF: 10-109716R - 40 g



MASCARPONE EN POLVO

REF: 10-109712-1 - 1,5 Kg  
REF: 10-109712 - 300 g  
REF: 10-109712P - 90 g  
REF: 10-109712R - 40 g



CRISPY CAPPUCCINO

REF: 10-109708-1 - 1 Kg  
REF: 10-109708 - 200 g  
REF: 10-109708P - 80 g



CRISPY FRUTAS DEL BOSQUE

REF: 10-109713-1 - 1,5 Kg  
REF: 10-109713 - 300 g  
REF: 10-109713P - 90 g



CRISPY FRUTA DE LA PASION

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







Fruta confitada

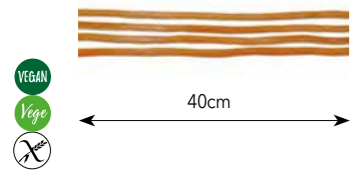
La unión de la mejor fruta española  
y el azúcar de la mejor calidad crean  
"el dulce de la gastronomía".





Con los mejores cítricos nacionales, **naranjas y limones de Valencia** y con un proceso de confitado lento, de 15 a 20 días, podemos ofrecer una calidad superior en confitados **sin conservantes y sin sulfitos**.

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



**BASTONES DE PIEL DE NARANJA 40 cm**

REF: 10-707SSSC40 - 5 kg

Bastones rectos de piel de naranja de la selección de sólo 3 variedades, confitados de 74°Brix, calibrados en 40cm de largo, de color natural del producto, textura firme y sabor dulce. No contiene sulfitos.

- ✓ 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 de la selección de sólo 3 variedades, confitados de 74°Brix, recubiertos de dextrosa, calibrados, color natural del producto, textura firme y sabor dulce. No contiene sulfitos.

- ✓ SIN SULFITOS



**BASTONES DE PIEL DE NARANJA DEXTROSADO**

REF: 10-701D - 1 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, de color naranja, textura firme y sabor dulce, característico del producto. Sin sulfitos.

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



**BASTONES DE PIEL DE NARANJA**

REF: 10-707SSSC - 5 kg

Bastones rectos de piel de naranja de la selección de sólo 3 variedades, confitados de 74°Brix, calibrados en 6-7 cm de largo, de color natural del producto, textura firme y sabor dulce. No contiene sulfitos.

- ✓ SIN SULFITOS



**BASTONES DE PIEL DE NARANJA**

REF: 10-701P - 150 g  
REF: 10-701 - 1 kg  
REF: 10-707 - 5 kg

Bastones rectos de piel de naranja de la selección de sólo 3 variedades, confitados de 74°Brix, calibrados en 6-7 cm de largo, de color natural del producto, textura firme y sabor dulce. No contiene sulfitos.

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



**1/4 DE PIEL DE NARANJA**

REF: 10-712SSSC - 5 kg

Cuartos de piel de naranja confitada de 72°Brix, de color natural del producto, textura firme y sabor dulce, característico del producto. No contiene sulfitos.

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



**DISCOS DE NARANJA ESPECIAL CHOCO**

REF: 10-961 - 5 kg

Discos de naranja confitados y escurridos de 76°Brix, especial para baño en chocolate. De color naranja y sabor dulce, característico del producto.

- SO<sub>2</sub>
- VEGAN
- Vege
- VEGAN



**DISCOS DE NARANJA CONFITADOS**

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

Discos de naranja confitados y escurridos de 71°Brix, de color naranja, textura firme y sabor dulce, característico del producto.

- SO<sub>2</sub>
- VEGAN
- Vege
- VEGAN



**VIRUTAS DE PIEL DE NARANJA**

REF: 10-989 - 750 g  
REF: 10-898 - 5 kg

Virutas de piel de naranja confitada de 72°Brix, de color naranja, textura firme y sabor dulce, característico del producto.

- SO<sub>2</sub>
- VEGAN
- Vege
- VEGAN



**TIRAS DE PIEL DE NARANJA CURVADAS**

REF: 10-7091 - 1 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, característico del producto.

- SO<sub>2</sub>
- VEGAN
- Vege
- VEGAN



**PASTA DE PIEL DE NARANJA HORNEABLE**

REF: 10-5423/7 - 6 Kg

Preparación de piel de naranja de 65° Brix. Pasta de piel de naranja horneable.

- SO<sub>2</sub>
- VEGAN
- Vege
- VEGAN



**PICADILLO DE PIEL DE NARANJA**

REF: 10-4101P - 150 g  
REF: 10-4101 - 1 kg  
REF: 10-4105 - 5 kg

Picadillo de piel de naranja confitada de 74°Brix en cubos de 6x6 mm, de color naranja y textura firme, de sabor dulce, característico del producto.

- SO<sub>2</sub>
- VEGAN
- Vege
- VEGAN



**1/4 DE PIEL DE NARANJA**

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

Cuartos de piel de naranja confitada de 72°Brix, de color natural del producto, textura firme y sabor dulce, característico del producto.







- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



**BASTONES DE PIEL DE DEXTROSADO**

REF: 10-702P - 150 g  
REF: 10-702D - 1 kg  
REF: 10-708D - 5 kg

Bastones rectos de piel de limón confitados y recubiertos de dextrosa, de 74°Brix, calibrados en 6-7 cm de largo, de color amarillito oscuro, textura firme y sabor dulce, característico del producto.

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



**BASTONES DE PIEL DE LIMÓN**

REF: 10-702P - 150 g  
REF: 10-702 - 1 kg  
REF: 10-708 - 5 kg

Bastones rectos de piel de limón confitados, de 74°Brix, calibrados en 6-7 cm de largo, de color amarillo, textura firme y sabor dulce, característico del producto.



**DADITOS MIXTOS EN 3 COLORES + PIEL DE NARANJA**

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

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



**MELÓN VERDE CORTADO**

REF: 10-306 - 5 kg

Melón confitado y fileteado de 72°Brix. De color verde de sabor dulce y textura firme.



**MELÓN VERDE**

REF: 10-305 7 Kg

Melón confitado de 72°Brix. De color verde de sabor dulce y textura firme.



**FILETES DE FRUTA ROJA PRECORTADA**

REF: 10-1116 - 4 kg

Calabaza roja confitada de 72°Brix, precortada en láminas que permite un provecho 100% del producto, color rojo, textura firme y sabor dulce.



**FILETES DE FRUTA VERDE PRECORTADA**

REF: 10-1016 - 4 kg

Calabaza verde confitada de 72°Brix, precortada en láminas que permite un provecho 100% del producto. Color verde, textura firme y sabor dulce.



**PICADILLO DE PIEL DE LIMÓN**

REF: 10-4201 - 1 kg  
REF: 10-4205 - 5 kg

Picadillo de piel de limón confitada de 74°Brix en cubos de 6x6 mm, de color naranja y textura firme, de sabor dulce, característico del producto.



**VIRUTAS DE PIEL DE LIMÓN**

REF: 10-990 - 750 g

Virutas de piel de limón confitada de 72°Brix, de color limón, textura firme y sabor dulce, característico del producto.

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



**DISCOS DE LIMÓN ESPECIAL CHOCOLATE**

REF: 10-952 - 2 kg

Discos de limón confitados de 76°Brix, especial para baño en chocolate. De color amarillo y sabor dulce, característico del producto.



**MELÓN ROJO CORTADO**

REF: 10-307 - 5 kg

Melón confitado y fileteado de 72°Brix. De color rojo de sabor dulce y textura firme.



**MELÓN TRICOLOR CORTADO**

REF: 10-1307 - 7 kg - 1/8

Melón blanco, rojo y verde confitado, de 72°Brix, de textura firme y sabor dulce.

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



**JENGIBRE CRISTALIZADO**

REF: 14-5663P - 150 g de 3 a 6 mm  
REF: 14-5663 - 1 kg de 3 a 6 mm

Chips de jengibre cristalizados de pequeño tamaño (3-6mm).

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



**TIRAS DE JENGIBRE**

REF: 14-5661P - 150 G  
REF: 14-5661 - 1 kg  
REF: 14-56615 - 5 kg

Tiras de jengibre confitadas. De corte limpio, sin exceso de fibra.

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



**TIRAS DE JENGIBRE CRISTALIZADO**

REF: 14-5662P - 140 g  
REF: 14-5662 - 750 g

Tiras de jengibre confitadas. De corte limpio, sin exceso de fibra.



**MELÓN ROJO**

REF: 10-410 - 7 Kg - 1/8

Melón confitado de 72°Brix. De color rojo de sabor dulce y textura firme.



**MELÓN NATURAL**

REF: 10-510 - 7 Kg - 1/8

Melón confitado de 72°Brix. De color blanco, sabor dulce y textura firme.





**MINI PERA (entera)**

REF: 10-1411 - 1 kg

Mini pera confitada de 72°Brix, de color amarillo translúcido, textura firme y sabor dulce.



**DISCOS DE PIÑA ENTEROS**

REF: 10-7017 - 1 kg Entero

Piña confitada de 72°Brix, color amarillo, sabor dulce y textura firme.



**1/2 PERA WILLIAM EN ALMÍBAR**

REF: 14-3126 - Lata de 1 kg de 8 a 12 piezas

REF: 14-3131 - Lata de 4,8 kg de 40 a 45 piezas

Pera Williams a mitades y en almíbar. De 8 a 12 unidades, en almíbar ligero de 14 a 16° Brix, de textura firme y homogénea.



**1/2 PERA WILLIAM EN ALMÍBAR AL CAMELO**

REF: 14-3138 - Lata de 1 kg

Pera William a mitades y en almíbar al caramelo, de 14 a 16° Brix. Textura suave.



**MANDARINA CLEMENTINA ENTERA**

REF: 10-2051 - 1 kg

REF: 10-2055 - 5 kg

Mandarina confitada entera, de 72°Brix, de color naranja, sabor dulce y textura firme.



**CEREZA ROJA CALIBRE 20-22 mm**

REF: 10-110 - 1 kg

REF: 10-115 - 4 kg

Cereza roja confitada de calibre 20 a 22mm, de sabor dulce y textura firme, de 72°Brix. 99% entera. Ideal para la decoración de pasteles.



**1/2 CEREZA ROJA CAL. 20-22 mm**

REF: 10-118 - 4 Kg

Cereza roja a mitades, confitada, de calibre 20 a 22 mm, de sabor dulce y textura firme, de 72°Brix.



**1/2 ALBARICOQUE EN ALMÍBAR**

REF: 14-3108 - Lata de 1 kg

REF: 14-3111 - Lata de 4,2 kg

Albaricoque en almíbar, cortado a mitades. Calibres 1 y 2 (de 27 a 35 unidades). Producto de 14 a 17° Brix. Ideal para tartas, decoraciones, postres y cremas heladas.



**AMARENAS EN ALMÍBAR ESPESO**

REF: 14-3223 - 3 L

Cerezas amaranas semi-confitadas, en un jarabe de glucosa-fructosa y sacarosa de 60°Brix y de textura firme.



**CEREZA VERDE CALIBRE 22-24 mm**

REF: 10-210 - 1 Kg

REF: 10-217 - 4 kg

Cereza verde confitada, de sabor dulce y textura firme, de 72°Brix. 99% entera. Ideal para la decoración de pasteles.



**1/2 CEREZA VERDE CAL. 20-22 mm**

REF: 10-218 - 4 Kg

Cereza verde a mitades, confitada, de calibre 20 a 22 mm, de sabor dulce y textura firme, de 72°Brix.



**ARÁNDANOS DEXTROSADOS**

REF: 10-6195 - 500 g

Frutas obtenidas por deshidratación osmótica en una glucosa - jarabe de fructosa y sacarosa, y bañadas en dextrina.



**COMPOTA DE MANZANA**

REF: 14-3276 - 4,5 kg

Horneable. Compota de manzana 94%, puré espeso de manzana de 24°Brix.



**RELLENO DE FRAMBUESA**

REF: 14-8407 - 3 kg

Con pepitas. Horneable. 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.



Endulza tus creaciones con el azúcar natural, tecnológico y de la mejor calidad.







### DEXTROSA

REF: 14-0064 - 5 kg  
REF: 14-0066 - 1 kg  
REF: 14-0066P - 160g

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



### MALTITOL

REF: 14-7163 - 600 g  
REF: 14-7163P - 200 g

Polvo blanco de alto poder edulcorante, de aroma suave y fresco, de menor contenido calórico que el azúcar, empleado en helados, galletas, chocolate y repostería.



### AZÚCAR TRIMOLINE

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

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



### TREHALOSA

REF: 14-2027 - 600 g  
REF: 14-2027P - 170 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.



### SORBITOL

REF: 14-7164 - 600 g  
REF: 14-7164P - 180g  
REF: 14-7165 - 3 kg

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



### 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 los aromas y colorantes, y ajustar la cantidad de agua para adquirir la textura deseada. De textura blanda.



### JARABE DE GLUCOSA

REF: 14-8310 - 1 kg  
REF: 14-8311 - 6 kg

Base azucarada líquida que retrasa la cristalización del azúcar y asegura una mejor conservación y esponjosidad de los productos. DE40.



### AZÚCAR GRANO GRANDE Nº1 AZÚCAR GRANO MEDIO Nº1

REF: 14-8302 - grano 4 mm. 5 kg  
REF: 14-8302P - grano 4 mm. 150 g  
REF: 14-8308 - grano de 2 a 2,5 mm. 5kg  
REF: 14-8308P - grano de 2 a 2,5 mm. 150 g

Azúcar refinado de calidad nº1, tamizado para garantizar las especificaciones de calibre.



### GLUCOSA ATOMIZADA

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

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 durante su fundición.



### POLVO AZUCARADO ANTIHUMEDAD

REF: 14-8050 - 1 kg  
REF: 14-8050/10 - 10 kg  
REF: 14-8050P - 180g

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.



### PANELA

REF: 15-1064BIOG 700 g  
REF: 15-1064BIOM 400 g  
REF: 15-1064BIOP 170 g

Panela de producción ecológica procedente de la caña de azúcar. Se emplea como endulzante. Origen: Colombia.



### AZÚCAR MOSCOVADO

REF: 14-2015/3 - 3 kg  
REF: 14-2015 - 700 g  
REF: 14-2015M - 300g  
REF: 14-2015P - 130 g

Proviene de la extracción del azúcar de la caña integral (sin refinar), originario de la Isla de Mauricio. Húmedo y de intenso sabor.



### AZÚCAR ISOMALT

REF: 14-8317 - 5 kg  
REF: 14-8318 - 1,5 kg  
REF: 14-8318P - 200g

Edulcorante de menor contenido calórico que el azúcar de textura cristalina, empleado para recetas dulces con propiedades similares al azúcar y piezas artísticas.



### MANITOL

REF: 14-2019 - 500 g  
REF: 14-2019P - 140 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.



Consultar calendarios de cursos profesionales de AZÚCARES ARTÍSTICOS



### AZÚCAR BLANCO ECO

REF: 15-1073BIOG - 1 kg  
REF: 15-1073BIOP - 220 g

Azúcar blanco (sacarosa), categoría CE 1, producido a partir de remolacha azucarera ecológica. Cristalizado, sin aditivos, de acuerdo con la Directiva 2001/111/CE por secado.



### AZÚCAR AVAINILLADO BOURBON DE MADAGASCAR

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

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





**PASTA PURA DE PISTACHO**

REF: 14-5803 - 1 kg

Pura pasta de pistacho 100%, ingrediente insustituible de los postres helados, chocolate y pastelería, indicado para elaborar productos sabor a pistacho, ya que no tiene aromas añadidos ni azúcar ni colorante.



**PASTA PURA DE AVELLANA**

REF: 14-5806 - 1 kg

Pura pasta de avellana 100%, ingrediente insustituible de los postres helados, chocolate y pastelería, indicado para elaborar productos sabor a avellana sin aromas añadidos ni azúcar ni colorante.



**POLVO DE CACAO EXTRA ROJO**

REF: 14-2251 - 1 kg  
REF: 14-2251P - 120 g  
REF: 14-2251R - 50 g

Cacao en polvo alcalinado, de color rojo intenso, para usar en pastelería y bollería.



**POLVO DE CACAO EXTRA NEGRO**

REF: 14-2300 - 1 kg  
REF: 14-2300P - 120 g  
REF: 14-2300R - 50 g

Cacao en polvo alcalinado de color negro, para usar en pastelería y bollería.



**ANTICRISTALIZANTE SORBETE**

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

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



**ESTABILIZANTE SUPER ESTRUCTURA**

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

Estabilizante en polvo para los helados de leche y las cremas heladas. Incorporar 70g de producto por litro de leche.



**PREPARACIÓN FLORENTÍN**

REF: 14-8151 - 500 g  
REF: 14-8151P - 90 g  
REF: 14-8151R - 30 g

Mix para elaborar directamente la Florentin.



**IMPULSOR EN POLVO**

REF: 14-8600 - 1 kg  
REF: 14-8600P - 180 g  
REF: 14-8600R - 80 g

Preparado en polvo fino que ayuda a subir las creaciones pasteleras. Incorporar directamente a la masa antes de hornear.

Crema pastelera



**PREPARACIÓN CREMA PASTELERA CALIENTE A LA FRANCESA**

REF: 14-8113M - 2,5 kg

Preparación en polvo para elaborar cremas pasteleras en caliente. Sabor tradicional, ligeramente avainillado, color natural.



**CARAMELO LÍQUIDO**

REF: 15-CAR824100 - 1 L

Caramelo de pastelería, obtenido por acción controlada del calor sobre los azúcares (sacarosa y glucosa).



**EXTRACTO DE CAFÉ TRABLIT®**

REF: 14-1602 - 1 L

Extracto de café Trablit® líquido y azucarado, de concentración aromática alta y constante, que permite un mínimo de incorporación recibiendo un máximo de aroma.





**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 - 400 ml

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



**SPRAY DESMOLDEADOR**

REF: 14-1950 - 600 ml

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



**PETA SPARK**

REF: 14-2016-1	2,5 Kg
REF: 14-2016	500 g
REF: 14-2016P	180 g
REF: 14-2016R	80 g

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



**CHOCO PETA SPARK**

REF: 14-2017-1	3 Kg
REF: 14-2017	600 g
REF: 14-2017P	180 g
REF: 14-2017R	80 g

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.

**ROYALTINE**  
Trocitos crujientes de barquillos



REF: 14-2450 - 2 kg

Ingrediente crujiente de trozos de barquillo, buena resistencia a la humedad. Usado como textura crujiente en pastelería y bombonería.



Café gourmand con rocas de Royaltine con chocolate



**NAPPAGE TRANSLÚCIDO**

REF: 14-8243 - 14 kg

Preparado para elaborar brillo de color translúcido. Mezclar en proporciones 1:1 con agua o puré de fruta. Llevarlo hasta una ligera ebullición y glasear con pincel o pistola.



**NAPPAGE ALBARICOQUE**

REF: 14-8239 - 7 kg

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



**BRILLO NEUTRO**

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.

Coca de frutas







### "GLAÇAGE" CHOCOLATE NEGRO EXPRESS

REF: 14-2370 - 3 kg

Un glaseado listo de uso directo hecho con cobertura de chocolate negro, apto para congelación. De capa fina y efecto espejo.



Verter la cantidad necesaria de "Glaçage" chocolate negro express **Soc Chef** en un bol.



Fundir el "Glaçage" chocolate negro express **Soc Chef** en el microondas o al baño maría.



Cuando alcance los 50°C, emulsionar sin incorporar aire.

***"Glasea con un acabado de alto brillo, uniforme, sin goteo y preparado para la congelación. Con sabor de cobertura de chocolate"***





Vainilla

Además de ser colector de la variedad Planifolia en Madagascar, también disponemos de las variedades Tahitensis de Tahití i Pompona de México.





### VAINAS DE VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR

REF: 15-VG140V - 140 g - Al vacío.  
 REF: 15-VG250V - 250 g - Al vacío.  
 REF: 15-VG50V - 50 gr - Al vacío.  
 REF: 15-04 - 2 vainas de vainilla

Vainas de vainilla origen Madagascar, variedad planifolia. Vaina brillante, húmeda, lisa y flexible. Con una cantidad de granos y de vainilina natural elevada. Cumple la ISO 5565.



Polinización manual



Vainas verdes



Trabajo de preparación de las vainas verdes a gourmet



### 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 de Madagascar. Ideal para obtener un aroma constante, de dosificación y coste controlado. El extracto más intenso del mercado.



### EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON MADAGASCAR CON GRANOS 200

REF: 15-200GR100 - 1L

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.

### 100% POLVO DE VAINILLA BOURBON MADAGASCAR

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

Polvo de vainas de vainilla de variedad planifolia, procedentes de Madagascar. Cumple con la ISO 5565.



**Tamaño:** más de 16 cm  
**Humedad:** entre 28 – 30°, flexibilidad óptima  
**Aroma:** notas de **cuero, madera y heno**





### VAINAS DE VAINILLA TAHITÍ

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°, flexibilidad óptima

**Aroma:** notas frescas, de regaliz, florales



### EXTRACTO DE VAINILLA TAHITÍ

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.



### VAINAS DE VAINILLA POMPONA MÉXICO

REF: 15-11 - 50 g / 20 cm  
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 16 cm

**Humedad:** entre 28 – 30°, flexibilidad óptima

**Aroma:** notas alcohólicas, grasa. Se trata de la vainilla original.





El Viaje de las Especies \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ La combinación  
de los **mejores orígenes**  
con la más exigente  
calidad.



Nos apasiona seleccionar los **mejores productores y colectores de especias**, así nos trasladamos por todo el mundo emprendiendo un viaje por Madagascar, también Asia, Europa, Egipto, América del Sur, Canadá... descubriendo y disfrutando de sus mejores aromas.

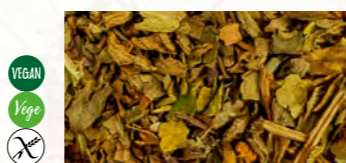
El objetivo está en preservar el aroma y la frescura de las especias. Para conseguirlo ofrecemos **envases Gourmet** que permiten que las especias sean consumidas en cortos periodos de tiempo y así poder optar siempre a especias **frescas de la última cosecha**.



**AJÍ MOLIDO**  
América de Sur  
REF: 15-1017M - 200 g  
REF: 15-1017P - 90 g  
REF: 15-1017R - 40 g



**AJO GRANULADO**  
China  
REF: 15-1094M - 350 g  
REF: 15-1094P - 150 g  
REF: 15-1094R - 70 g



**ALBAHACA**  
Egipto  
REF: 15-1097M - 100 g  
REF: 15-1097P - 40 g  
REF: 15-1097R - 15 g



**ANÍS ESTRELLADO**  
Asia  
REF: 15-1035M - 150 g  
REF: 15-1035P - 40 g  
REF: 15-1035R - 20 g



**ANÍS VERDE EN GRANO**  
Siria  
REF: 15-1075M - 300 g  
REF: 15-1075P - 120 g  
REF: 15-1075R - 50 g



**BAYAS DE ENEBRO**  
Europa  
REF: 15-1024M - 200 g  
REF: 15-1024P - 80 g  
REF: 15-1024R - 40 g



**BOTÓN DE CANELA**  
China  
REF: 15-1091M - 240 g  
REF: 15-1091P - 120 g  
REF: 15-1091R - 50 g



**CAJÚN**  
España  
REF: 15-1025M - 250 g  
REF: 15-1025P - 120 g  
REF: 15-1025R - 50 g



**CANELA EN RAMA**  
Madagascar  
REF: 15-1002M - 1 kg  
REF: 15-1002P - 80 g



**CANELA EN POLVO**  
Madagascar  
REF: 15-1003G - 450 g  
REF: 15-1003M - 200 g  
REF: 15-1003P - 90 g  
REF: 15-1003R - 40 g



**CARDAMOMO VERDE**  
Guatemala  
REF: 15-1008M - 200 g  
REF: 15-1008P - 70 g  
REF: 15-1008R - 40 g



La canela tiene propiedades **antioxidantes**.

**Escala Scoville**

En 1912 Wilbur Scoville desarrolló la escala Scoville, que servía para medir el nivel de picante, causado por la presencia de capsaicina, de diferentes tipos de pimientos o chiles.

El procedimiento era preparar una disolución con extracto de chile y agua dulce. El número de la escala indica cuantas veces debía ser diluido el extracto para no percibir el picor; la Cayena debía ser diluida en 50.000 partes de agua dulce para cada parte de extracto de cayena.



Todas las referencias disponibles en sacos de 5 Kg.

0	Pimiento verde
100 – 500	Pimiento
500 – 1.000	Chile Anaheim
1.000 – 1.500	Chile poblano
1.500 – 2.500	Chile rocotillo
2.500 – 5.000	Chile Jalapeño, Pimiento del Padrón, Salsa Tabasco
5.000 – 8.000	Chile Anaheim, Chile húngaro de cera
10.000 – 23.000	Chile serrano, Chile árbol, Chiles chipotle
30.5000 – 50.000	Cayena, Ají, Chile tabasco
50.000 – 100.000	Chile Thai, Chile malagueta, Chile chitepín
100.000 – 200.000	Rocoto, Chile Jamaicano picante, Piri Piri
200.000 – 350.000	Chile habanero, Chile dátil, Capsicum chinese
350.000 – 580.000	Habaneros Savinas Roja
855.000 – 1.100.000	Naga Jolokia
1.300.000 – 2.000.000	Naga Viper, Trinidad Scorpion
2.200.000	Carolina Reaper
2.300.000 – 5.300.000	Espray de pimienta
15.000.000 – 16.000.000	Capsaicina pura







Todas las referencias disponibles en sacos de 5 Kg.



**CHIMICHURRI**  
Argentina

REF: 15-1013M - 150 g  
REF: 15-1013P - 80 g  
REF: 15-1013R - 40 g



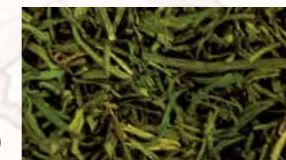
**CILANTRO EN GRANO**  
Egipto

REF: 15-1033M - 150 g  
REF: 15-1033P - 70 g  
REF: 15-1033R - 30 g



**CURRY TANDOORI**  
MASSALA India

REF: 15-1074M - 250 g  
REF: 15-1074P - 120 g  
REF: 15-1074R - 50 g



**ENELDO**  
Egipto y Europa

REF: 15-1096M - 100 g  
REF: 15-1096P - 40 g  
REF: 15-1096R - 15 g



**ESPECIAL ASADO**  
España

REF: 15-1098M - 300 g  
REF: 15-1098P - 130 g  
REF: 15-1098R - 50 g



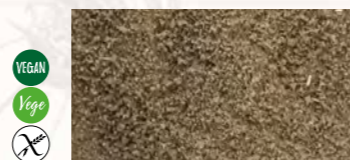
**CLAVO**  
Madagascar

REF: 15-1005M - 200 g  
REF: 15-1005P - 100 g  
REF: 15-1005R - 40 g



**COMINO**  
EN GRANO India

REF: 15-1030M - 250 g  
REF: 15-1030P - 120 g  
REF: 15-1030R - 50 g



**COMINO MOLIDO**  
India

REF: 15-1020M - 250 g  
REF: 15-1020P - 100 g  
REF: 15-1020R - 50 g



**FLOR DE LA PASIÓN**  
Etiopía

REF: 15-1080M - 120 g  
REF: 15-1080P - 50 g  
REF: 15-1080R - 20 g



**FLOR DE LAVANDA**  
España

REF: 15-1026M - 70 g  
REF: 15-1026P - 30 g  
REF: 15-1026R - 20 g



**HABA TONKA**  
Brasil

REF: 15-1065P - 100 g  
REF: 15-1065R - 40 g



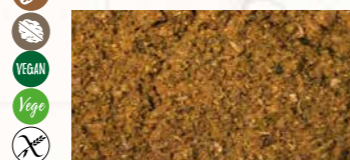
**CÚRCUMA MOLIDA**  
Madagascar

REF: 15-1004M - 200 g  
REF: 15-1004P - 100 g  
REF: 15-1004R - 40 g



**CURRY**  
India

REF: 15-1029M - 200 g  
REF: 15-1029P - 90 g  
REF: 15-1029R - 50 g



**CURRY DE MADRÁS**  
India

REF: 15-1069M - 250 g  
REF: 15-1069P - 100 g  
REF: 15-1069R - 50 g



**HIBISCO FLOR**  
Egipto

REF: 15-1018M - 150 g  
REF: 15-1018P - 70 g  
REF: 15-1018R - 20 g



**HOJA DE LAUREL**  
España

REF: 15-1023M - 25 g



**JENGIBRE MOLIDO**  
Madagascar

REF: 15-1031M - 200 g  
REF: 15-1031P - 100 g  
REF: 15-1031R - 40 g



La cúrcuma tiene propiedades **antiinflamatorias, antioxidantes, reguladoras del azúcar en sangre y anticancerígenas.** Ingrediente que puede ayudar a prevenir enfermedades como la obesidad y la diabetes.



El Jengibre tiene un efecto **antibacteriano** beneficioso para algunos problemas gástricos.





**LIMON NEGRO SECO** Iran

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



**MOSTAZA EN GRANO** Canadá

REF: 15-1078M - 350 g  
REF: 15-1078P - 150 g  
REF: 15-1078R - 70 g



**NUEZ MOSCADA ENTERA** Indonesia

REF: 15-1022M - 300 g  
REF: 15-1022P - 120 g  
REF: 15-1022R - 60 g



**TOMILLO** Europa

REF: 15-1093M - 120 g  
REF: 15-1093P - 50 g  
REF: 15-1093R - 25 g



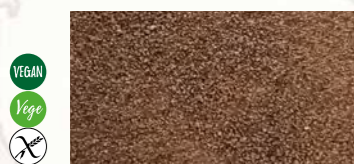
**WASABI EN POLVO** Japón

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



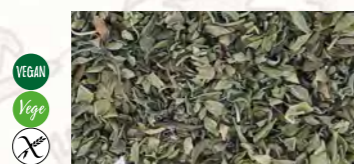
**REGALIZ EN POLVO** Turquía

REF: 15-1077M - 200 g  
REF: 15-1077P - 80 g  
REF: 15-1077R - 40 g



**NUEZ MOSCADA MOLIDA** Indonesia

REF: 15-1016M - 300 g  
REF: 15-1016P - 120 g  
REF: 15-1016R - 60 g



**ORÉGANO SECO** Chile

REF: 15-1014M - 60 g  
REF: 15-1014P - 30 g  
REF: 15-1014R - 10 g



**PEREJIL** Egipto, Etiopía y Hungría

REF: 15-1095M - 60 g  
REF: 15-1095P - 30 g  
REF: 15-1095R - 10 g



**ROSA DE DAMAS** Siria

REF: 15-1099M - 70 g  
REF: 15-1099P - 36 g  
REF: 15-1099R - 10 g



Todas las referencias disponibles en sacos de 5 Kg.



**PIMENTÓN DULCE** España

REF: 15-1012M - 250 g  
REF: 15-1012P - 100 g  
REF: 15-1012R - 50 g



**PIMENTÓN DULCE AHUMADO** España

REF: 15-1071M - 250 g  
REF: 15-1071P - 100 g  
REF: 15-1071R - 50 g



**PIMENTÓN PICANTE AHUMADO** España

REF: 15-1072M - 250 g  
REF: 15-1072P - 100 g  
REF: 15-1072R - 50 g

**BOLSA DE PAPEL PARA INFUSIÓN**

REF: 02-100803 - 100 u.







La Sal y la Pimienta del Mundo

Naturales, especiadas, exóticas...  
el toque final.





**FLOR DE SAL  
MADAGASCAR**

REF: 15-1039M - 400 g  
REF: 15-1039P - 200 g  
REF: 15-1039R - 100 g



**FLOR DE SAL  
MADAGASCAR CON  
ESPECIAS**

REF: 15-1036M - 400 g  
REF: 15-1036P - 200 g  
REF: 15-1036R - 90 g



**FLOR DE SAL  
MADAGASCAR CON  
YUZU**

REF: 15-1044M - 400 g  
REF: 15-1044P - 200 g  
REF: 15-1044R - 90 g



**BAYAS TIMUR Nepal**

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



**BAYAS DE SZECHUAN  
ROJO China**

REF: 15-1066M - 120 g  
REF: 15-1066P - 50 g  
REF: 15-1066R - 30 g



**BAYAS DE SZECHUAN  
VERDE China**

REF: 15-1067M - 120 g  
REF: 15-1067P - 50 g  
REF: 15-1067R - 30 g



**SAL AZUL DE PERSIA Iran**

REF: 15-1042M - 500 g  
REF: 15-1042P - 250 g  
REF: 15-1042R - 100 g



**DIAMANTE DE SAL  
CON CRISTALES ROSAS  
Paquistán**

REF: 15-1038M - 500 g  
REF: 15-1038P - 250 g  
REF: 15-1038R - 110 g



**DIAMANTE DE SAL  
CON TRUFA España**

REF: 15-1037M - 500 g  
REF: 15-1037P - 250 g  
REF: 15-1037R - 130 g



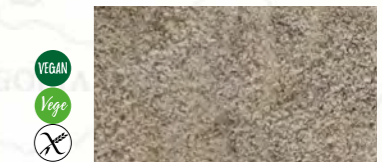
**PIMIENTA JAMAICA**

REF: 15-1032M - 200 g  
REF: 15-1032P - 80 g  
REF: 15-1032R - 40 g



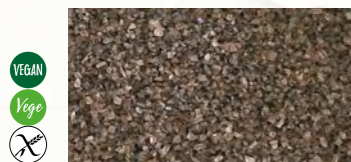
**PIMIENTA BLANCA  
EN GRANO Asia**

REF: 15-1028M - 300 g  
REF: 15-1028P - 150 g  
REF: 15-1028R - 70 g



**PIMIENTA BLANCA  
MOLIDA Asia**

REF: 15-1015M - 300 g  
REF: 15-1015P - 120 g  
REF: 15-1015R - 60 g



**SAL SALISH OCÉANO  
PACÍFICO Estados Unidos**

REF: 15-1040M - 500 g  
REF: 15-1040P - 250 g  
REF: 15-1040R - 100 g



**SAL NEGRA  
DE HAWAI  
Estados Unidos**

REF: 15-1043M - 500 g  
REF: 15-1043P - 250 g  
REF: 15-1043R - 110 g



**SAL VIKINGA  
AHUMADA Noruega**

REF: 15-1041M - 400 g  
REF: 15-1041P - 200 g  
REF: 15-1041R - 80 g



**PIMIENTA NEGRA EN  
GRANO Asia**

REF: 15-1007M - 300 g  
REF: 15-1007P - 120 g  
REF: 15-1007R - 60 g



**PIMIENTA LARGA  
DE JAVA Indonesia**

REF: 15-1068M - 200 g  
REF: 15-1068P - 90 g  
REF: 15-1068R - 50 g



**PIMIENTA MULTICOLOR  
Asia**

REF: 15-1034M - 250 g  
REF: 15-1034P - 120 g  
REF: 15-1034R - 50 g



**PIMIENTA ROSA  
SECA Madagascar**

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



**PIMIENTA SILVESTRE  
Madagascar**

REF: 15-1006M - 250 g  
REF: 15-1006P - 120 g  
REF: 15-1006R - 60 g



**PIMIENTA LARGA DE  
ETIOPÍA AHUMADA  
África**

REF: 15-1081M - 150 g  
REF: 15-1081P - 70 g  
REF: 15-1081R - 30 g



# Superalimentos y Semillas

Ingredientes altamente  
recomendables  
para una **vida saludable.**



Crujiente de sésamo



Vege  
VEGAN

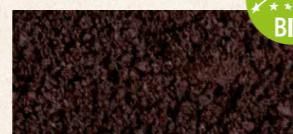




Alto contenido de **fitonutrientes**, componentes orgánicos que se encuentran en los vegetales, que proporcionan **propiedades saludables**.



Tiene propiedades **anticancerígenas**, gracias a sus propiedades **antiinflamatorias**.



### ÇAÍ EN POLVO Brasil

REF: 15-1058BIOG - 500 g  
REF: 15-1058BIOM - 250 g  
REF: 15-1058BIOP - 100 g

El Açaí es una baya procedente de países de América Central y América del Sur. Está considerada como la que posee mayor capacidad antioxidante.



### AMARANTO Perú

REF: 15-1045BIOG - 800 g  
REF: 15-1045BIOM - 400 g  
REF: 15-1045BIOP - 180 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.



Contienen una ideal proporción entre grasas Omega 3 y Omega 6 que favorece la **reducción del colesterol** y por tanto interviene en la **prevención de enfermedades cardiovasculares**.



### SEMILLA DE CHÍA Argentina

REF: 15-1051BIOG - 700 g  
REF: 15-1051BIOM - 400 g  
REF: 15-1051BIOP - 150 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.



### HARINA DE AVENA España

REF: 15-1053BIOG - 500 g

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



### HARINA DE CHÍA Bolivia

REF: 15-1054BIOG - 500 g

La harina de Chía es rica en fibras y en calcio. Tiene menos calorías que la harina de trigo y es rica en minerales.



### 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.

Crema de calabaza con jengibre



### JENGIBRE EN POLVO India

REF: 15-1059BIOG - 400 g  
REF: 15-1059BIOM - 200 g  
REF: 15-1059BIOP - 100 g

El jengibre es un producto obtenido de las raíces de la planta por medio de deshidratación y molienda.

Puede mejorar la circulación sanguínea.



### LÚCUMA EN POLVO Perú

REF: 15-1063BIOG - 600 g  
REF: 15-1063BIOM - 350 g  
REF: 15-1063BIOP - 150 g

Procede de Pesco (centro de Perú). Contiene beneficiosos compuestos, como beta-caroteno, vitaminas y minerales, así como de fibra y carbohidratos.







**MACA EN POLVO Perú**

REF: 15-1060BIOG - 600 g  
REF: 15-1060BIOM - 350 g  
REF: 15-1060BIOP - 100 g

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



Destaca su contenido en **hierro y zinc.**



*Batido de fresas con Maca*



**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.



**QUINOA TRICOLOR Bolívia**

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

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



**URUCUM EN POLVO Brasil**

REF: 15-1061BIOG - 500 g  
REF: 15-1061BIOM - 250 g  
REF: 15-1061BIOP - 100 g

El Urucum es una especie arborecente de las regiones intertropicales de Centro y Sudamérica. Minimiza el riesgo de complicaciones diabéticas y tiene propiedades antiinflamatorias. Además, contiene una cantidad considerable de calcio.



**YACÓN EN POLVO Perú**

REF: 15-1062BIOG - 500 g  
REF: 15-1062BIOM - 250 g  
REF: 15-1062BIOP - 100 g

El yacón en polvo se extrae de la raíz (bulbos) de la planta de yacón que crece en los Andes, América del Sur. Es de sabor dulce, muy recomendada para los diabéticos ya que su principal ventaja es su contenido de Inulina.





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

## calabaza

Con las semillas de calabaza aportaremos a nuestra dieta una gran fuente de fibra y antioxidantes naturales.



**PIPAS DE CALABAZA**

REF: 15-1082 - 450 g



**PIPAS DE CALABAZA TROCEADAS**

REF: 15-1083 - 400 g

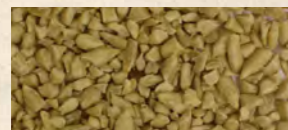


**PIPAS DE CALABAZA CARMELIZADAS**

REF: 15-1086 - 350 g

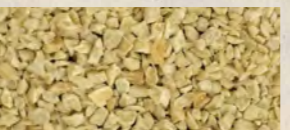
## girasol

Las semillas de girasol o pipas son ricas en potasio. Son calóricas y por ello interesantes para deportistas.



**PIPAS DE GIRASOL TROCEADAS**

REF: 15-1084 - 450 g



**PIPAS DE GIRASOL TOSTADAS TROCEADAS**

REF: 15-1085 - 400 g



**PIPAS DE GIRASOL CARMELIZADAS**

REF: 15-1088 - 450 g

## sésamo



**SEMILLAS DE SESAMO**

REF: 15-1011M 300 g  
REF: 15-1011P 120 g  
REF: 15-1011R 60 g



**SEMILLAS DE SESAMO CARMELIZADO**

REF: 15-1087 - 400 g

El sésamo o ajonjolí tiene un gran contenido de fibra y es una excelente fuente de proteína vegetal.

## harinas



**HARINA DE PIPAS DE CALABAZA**

REF: 15-1089 - 400 g



**HARINA DE LINO MARRÓN**

REF: 15-1090 - 350 g

## amapola



**SEMILLAS DE AMAPOLA**

REF: 15-1019M - 300g  
REF: 15-1019P - 120g  
REF: 15-1019R - 60g

Las semillas de amapola son el ingrediente perfecto para sumar sabor y nutrientes a cualquier dieta que pretenda ser saludable y equilibrada. Proviene de la flor con el mismo nombre.







Algas

Enteras, en copos o en polvo,  
pensadas para que  
las disfrutes todo el año.







Las algas son una **rica fuente de minerales, antioxidantes y oligoelementos** como hierro, yodo o calcio entre otros.

Son consideradas una **fuerza de prebióticos** que promueven el **crecimiento de bacterias beneficiosas para la salud** y también para el **control de enfermedades** como obesidad y diabetes.

Contribuyen a **disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares**.

Las algas **marrones** contienen un **betacaroteno**, beneficioso para enfermedades relacionadas con el metabolismo de las grasas.

Las **algas rojas y verdes** también destacan por su **contenido en proteínas**.



**ESPAQUETI DE MAR**  
(*Himanthalia elongata*)

REF: 15-2000CBIO - 400g - ENTERA  
REF: 15-2012MBIO - 350g - POLVO  
REF: 15-2012PBIO - 170g - POLVO  
REF: 15-2012RBIO - 80g - POLVO

Alga marina recolectada a mano en su medio natural en el Golfo de Vizcaya y aguas portuguesas. Puede contener pequeños materiales naturales de origen marino y trazas de moluscos, crustáceos y pescado.

**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:** 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**  
(*Laminaria ochroleuca*)

REF: 15-2001CBIO - 200g - ENTERA  
REF: 15-2011MBIO - 350g - POLVO  
REF: 15-2011PBIO - 150g - POLVO  
REF: 15-2011RBIO - 60g - POLVO

Alga marina recolectada a mano en su medio natural en el Golfo de Vizcaya y aguas portuguesas. Puede contener pequeños materiales naturales de origen marino y trazas de moluscos, crustáceos y pescado.

**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:** 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.

REF: 15-2002CBIO - 250g - ENTERA

Alga marina recolectada a mano en su medio natural en la Bretaña Francesa. Puede contener pequeños materiales naturales de origen marino y trazas de moluscos, crustáceos y pescado.

**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.

REF: 15-2003CBIO - 250g - ENTERA  
REF: 15-2010MBIO - 300g - POLVO  
REF: 15-2010PBIO - 130g - POLVO  
REF: 15-2010RBIO - 70g - POLVO

Alga marina recolectada a mano en su medio natural en el Golfo de Vizcaya y aguas portuguesas. Puede contener pequeños materiales naturales de origen marino y trazas de moluscos, crustáceos y pescado.

**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:** 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.

REF: 15-2013CBIO - 300g - ENTERA - Musgo Estrellado  
REF: 15-2004CBIO - 400g - ENTERA - Musgo de Irlanda

Alga marina recolectada a mano en su medio natural en el Golfo de Vizcaya y aguas portuguesas. Puede contener pequeños materiales naturales de origen marino y trazas de moluscos, crustáceos y pescado.

**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. Como espesante y estabilizante en la elaboración de salsas, confituras y postres.

REF: 15-2007GBIO - 100g - COPOS  
REF: 15-2007MBIO - 40g - COPOS  
REF: 15-2009MBIO - 150g - POLVO  
REF: 15-2009PBIO - 70g - POLVO

Alga marina recolectada a mano en su medio natural en el Golfo de Vizcaya y aguas portuguesas. Puede contener pequeños materiales naturales de origen marino y trazas de moluscos, crustáceos y pescado.

**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:** 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.



**DULSE**  
(*Palmaria palmata*)



**WAKAME**  
(*Undaria pinnatifida*)



**MUSGO ESTRELLADO Y MUSGO DE IRLANDA**  
(*Mastocarpus stellatus*)



**LECHUGA DE MAR**  
(*Ulva sp.*)



# AGUA DE MAR



**AGAR AGAR**  
(Agar E-406)

REF: 15-2006GBIO - 150g - COPOS  
REF: 15-2006MBIO - 80g - 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, 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**  
(Arthrospira platensis)

REF: 15-2008MBIO - 250g - POLVO  
REF: 15-2008PBIO - 130g - POLVO  
REF: 15-2008RBIO - 60g - 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. En masas de pan o de hojaldre.



**NORI**  
(Porphyra sp.)

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

Alga marina recolectada a mano en su medio natural en el Sur-Oeste Atlántico. Puede contener pequeños materiales naturales de origen marino y trazas de moluscos, crustáceos y pescado.

**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:** 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**  
(Porphyra yezoensis)



REF: 15-2015 - 125g - 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.

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- 125g

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



Cointreau, el perfume de la gastronomía







### COINTREAU CONCENTRADO 60°

REF: 03-SCSCOICOI/1 - 1 L  
REF: 03-SVSCOICOI/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 y de aroma, 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 está clasificado como: AROMA NATURAL DE NARANJA.



### COGNAC REMY MARTIN 50°

REF: 03-SCECOGOI/1 - 1 L  
REF: 03-SVCGOICOI/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.  
Se asocia también a las elaboraciones pasteleras con frutos secos (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-RCSRHU0001 - 1 L  
REF: 03-RVSRHU0003 - 5 L

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.



### 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 del sector. 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 del sector. 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-SVSBYCOI/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 afrutados 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.



**BRANDY Y NARANJA PERE JACOBERT 60°**

REF: 03-453 - 1L  
Sabor de un Brandy y del triple sec. Muy parecido al "Grand M..."



**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.



**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 y postres.

**KIRSCH 45°**

REF: 03-SCEKIRO00109 - 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 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...).



**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 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...).



**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 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...).







**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, con un contenido mínimo de azúcar.



**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.



**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°. Producto sin azúcar. Ingrediente indispensable para elaborar Tiramisú, y dar un toque almendrado a todas sus preparaciones.



**LIMONCELLO CONCENTRADO**

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.

**RON SAINT JAMES GELIFICADO**

REF: 03-1746 - 2 L

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. Producto gelificado sin impuesto de alcohol.



**COINTREAU GELIFICADO**

REF: 03-1748 - 2 L

Producto natural obtenido de la maceración y destilación de pieles de naranjas dulces y amargas, seleccionadas por su gran sabor. Tiene una textura tipo gel. 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 está clasificado como: AROMA NATURAL DE NARANJA. Producto gelificado sin impuesto de alcohol.



**KIRSCH GELIFICADO 50°**

REF: 03-1747 - 2 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 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...). Producto gelificado sin impuesto de alcohol.







### GRIOTTINES ORIGINAL 15°

REF: 03-SCGGTI/130 - 1 L  
REF: 03-SCGGTI/120 - 3 L  
REF: 03-09 - 33 cl (con caja 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.



### 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.



### 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 foigras y mezclar vinagre.



### GRIOTTINES DECOR 25°

REF: 03-SCGGTI/122 - 1 l  
REF: 03-SCGGTI/118 - 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 DECOR, con licor y Kirsch, es la guinda del pastel. Para usar en decoración directa o bañada en chocolate. Con su rabo natural.



### GRIOTTINES CHOCOLATIER ESCURRIDO 23°

REF: 03-SVGGTE000087 - 25 kg

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



Utensilios y vajillas ecológicas

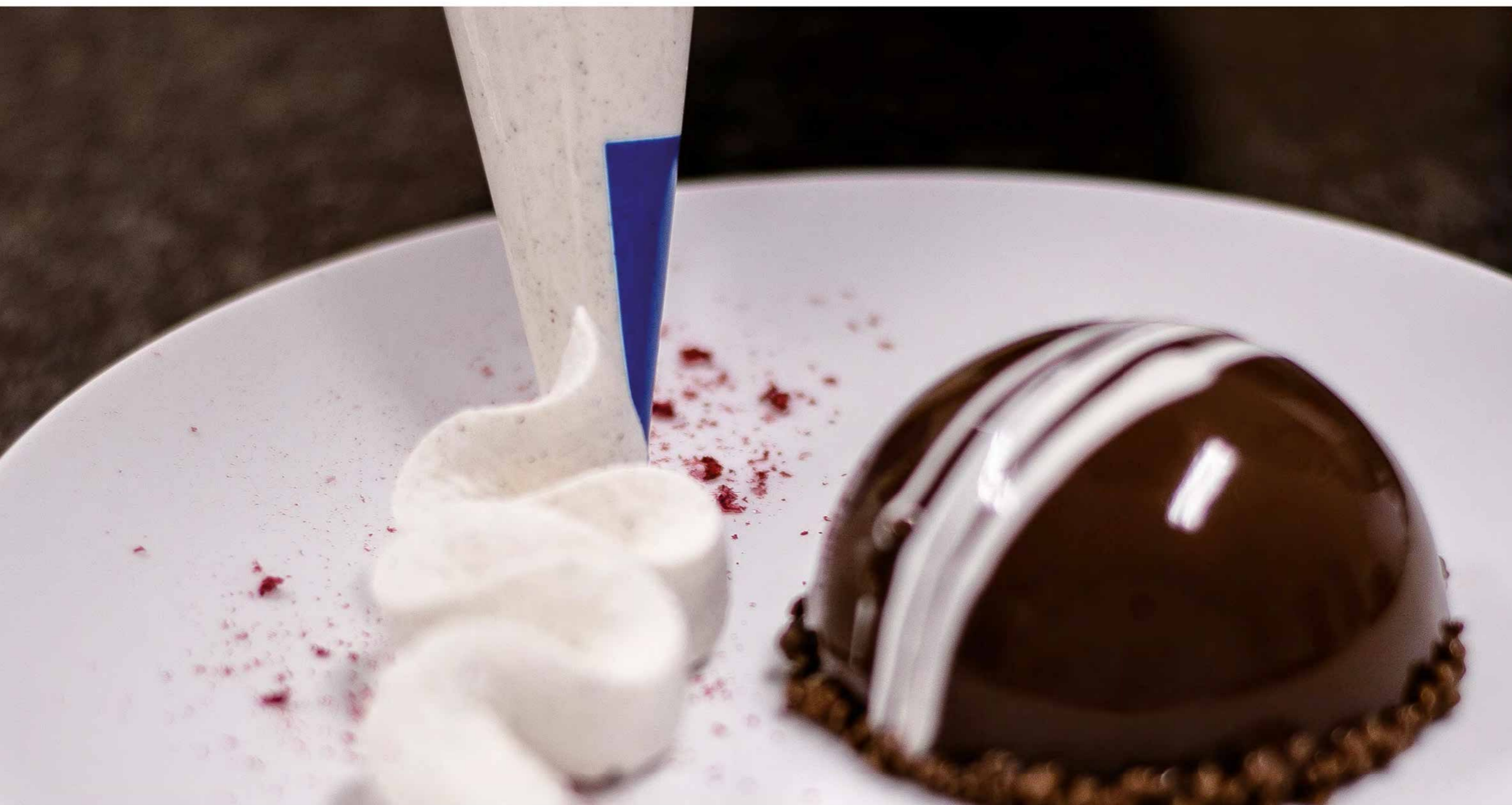
El compromiso de **calidad e innovación** de **SOC CHEF** se traslada también a ofrecer a nuestro cliente artículos que responden a la categoría de utensilios.

Somos **productores y transformadores de plástico de contacto 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 útiles de plástico técnico según marca el **HACCP.**







Utensilios

---

Una gama completa de  
plástico técnico de  
contacto alimentario  
que responde a las normas  
de higiene más exigentes.





CCP



### MANGA PREMIUM con punta azul

Flexible, resistente y termosellable máxima calidad en mangas. Ideal para la crema caliente y masas espesas.

Triángulo isósceles con doble soldadura que garantiza una resistencia máxima.

Punta del corte azul para asegurar la visibilidad de la parte cortada. No resbala.

- 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

### MANGAS PREMIUM SUELTAS

REF: 02-104130

Caja triangular de 100 Mangas Premium de 55 cm sueltas. Triángulo isósceles con doble soldadura, que garantiza una resistencia máxima.

HAPPC

**Punta azul de seguridad para evitar cuerpos extraños en los alimentos durante el uso de las mangas.**



CCP



### MANGA PROFESIONAL con punta azul

Flexible, resistente y termosellable. Con un lado recto y otro con doble soldadura.

- REF: 02-0110818 - Caja 100 un. 43 cm en rollo
- REF: 02-0110819 - Caja 100 un. 55 cm en rollo
- REF: 02-0110820 - Caja 100 un. 65 cm en rollo

HAPPC

**Punta azul de seguridad para evitar cuerpos extraños en los alimentos durante el uso de las mangas.**



### MANGA ADHERENTE AZUL SUPERGRIP

REF: 02-222955 - Caja 100 un. 55 cm en rollo

Flexible, resistente, tratamiento exterior adherente y antideslizante. Color azul para ver fácilmente la punta una vez cortada.



### MANGA ALTA DENSIDAD (en paquete y en bloc)

Para trabajar productos ligeros como: nata, mousse... Paquetes de 100 mangas. Disponibles de 30cm a 60cm.

- REF: 02-110807 - 30cm
- REF: 02-110810 - 60cm

Ver otras referencias para el resto de medidas.



### MANGAS DE NYLON

Paquetes de 12 mangas. Disponibles de 25cm a 70cm.

- REF: 02-106000 - 25 cm
- REF: 02-106001 - 30 cm

Ver otras referencias para el resto de medidas



### MANGAS DE ALGODÓN (con punta reforzada)

Paquetes de 12 mangas. Disponibles de 25cm a 70cm.

- REF: 02-106011 - 25 cm
- REF: 02-106012 - 30 cm

Ver otras referencias para el resto de medidas



### MANGAS DE ALGODÓN (para escribir)

REF: 02-106010

Paquete 12 mangas algodón 20 cm Especial para escribir. Manga apta para microondas para calentar el chocolate.



### MANGAS AL VACÍO

REF: 02-0120100 - 100 u.

Paquete de 100 manga de 55 cm. Máxima conservación hermética.





### PROTECCIÓN DE CARRO

REF: 02-851281  
1 rollo de 100 protecciones precortadas,  
carro de 60x40 (115/65x185 cm)  
REF: 02-105787  
1 rollo de 100 protecciones precortadas,  
carro 60x80 CHR (GN2/1) (152/86x190cm)

Rollo de 100 fundas protectoras de carro precortadas. Protección higiene de un solo uso para carros gastronómicos. Fácil de usar.

Se sirve en bobinas de 100 fundas en rollos precortadas, a través del dispensador que cuelga a la altura del carro. Producto cada día más indispensable por los exigentes controles de sanidad.



Protección de carro que evita la contaminación de los alimentos frescos que pueda contener.



### DISPENSADOR (para rollo de protectores de carro)

REF: 02-851737



### CÁPSULAS DE ALUMINIO cuadradas

REF: 07-04CR  
2500 cápsulas oro cuadrada 35x35 mm, altura 13 mm

### CÁPSULAS DE ALUMINIO redondas

REF: 07-14R  
1350 cápsulas oro redondas diam 70 mm, altura 30 mm



### PAPEL DE ALUMINIO

Alta resistencia 11 micras

REF: 05-291001  
Caja distribuidora rollo aluminio  
33 cm x 200 m

REF: 05-292001  
Caja distribuidora rollo aluminio  
45 cm x 200 m



### FILM ESTIRABLE ALIMENTARIO

Alta resistencia 8 micras

REF: 02-650023  
Caja distribuidora rollo 30 cm x 300 m

REF: 02-650024  
Caja distribuidora rollo 45 cm x 300 m



### HOJA DE GUITARRA

REF: 02-100615  
Paquete 100 hojas de guitarra,  
lámina de 60x40 cm  
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.



### PROTECCIÓN PARA PLACA

REF: 02-100616  
Paquete 100 protecciones color blanco del 50x70 cm

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.



### BOLSA DE PAPEL PARA INFUSIÓN

REF: 02-100803- 100 u.



### CINTA TRANSPARENTE PVC en rollo

En rollos de 250m, de 100 y 200 micras.  
Disponibles de 30mm a 50mm.

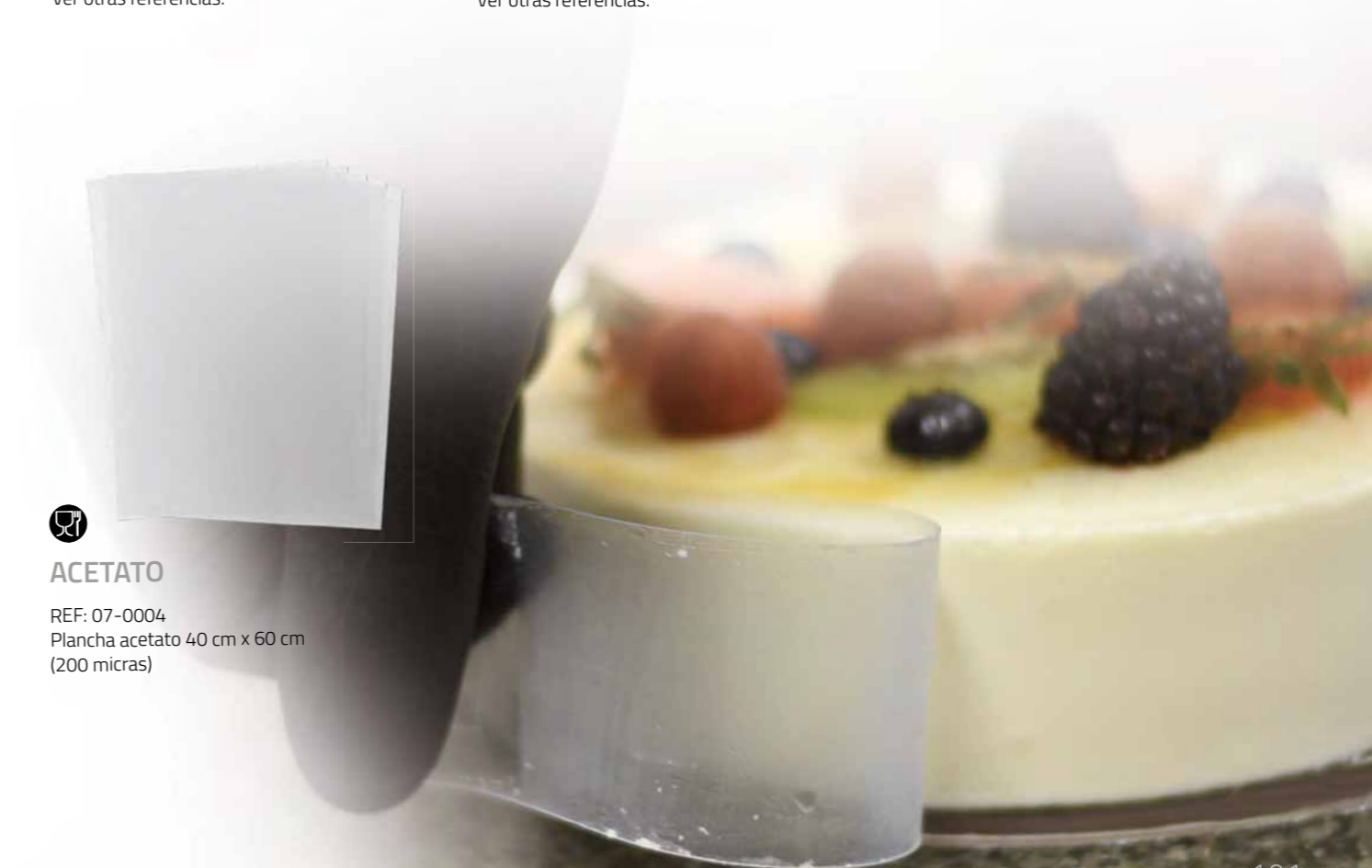
REF: 02-01030 – 250m x 30mm (100 micras)  
REF: 02-01035 – 250m x 35mm (100 micras)  
Ver otras referencias.

REF: 02-02030 – 250m x 30mm (200 micras)  
REF: 02-02035 – 250m x 35mm (200 micras)  
Ver otras referencias.



### ACETATO

REF: 07-0004  
Plancha acetato 40 cm x 60 cm  
(200 micras)





### BOLSAS PARA ENVASAR AL VACÍO



### BOLSAS VACÍO CONSERVACIÓN

REF: 04-15100 - 80micras (150X200mm) - 1000 u.  
 REF: 04-15101 - 80micras (200X300mm) - 1000 u.  
 REF: 04-15102 - 80micras (350X500mm) - 500 u.  
 REF: 04-15103- 140micras (200X300mm) - 1000 u.  
 REF: 04-15104 - 140micras (350X500mm) - 500 u.

Para ser usadas para aislar el producto del aire y poder alargar su conservación, tanto a temperatura ambiente como en frío o congelado.

**Consultar calendarios de cursos profesionales de COCINA AL VACÍO**

### BOLSAS VACÍO COCCIÓN

REF: 04-15105- 90micras (150X200mm) - 1000 u.  
 REF: 04-15106 - 90micras (200x300mm) - 1000 u.  
 REF: 04-15107 - 90micras (350x500mm) - 500 u.

Resistente al calor, hasta 120°C para poder aplicar la cocción al vacío. Reconocible en la soldadura.



### BOLSAS VACÍO RETRACTIL

REF: 04-15108 - (180x250mm) - 1000 u.  
 REF: 04-15109 - (250x350mm) - 1000 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.

Se trata de **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** y **mantener todo su sabor, olor y textura** así como **sus valores nutricionales**. Potencia **el aroma** y mantiene todos **los jugos del producto**.



**PAPEL DE HORNO PREMIUM**  
 en hojas de 60 x 40 cm  
 REF: 02-853613  
 1 caja 500 hojas  
 Papel horno bisiliconado PREMIUM.  
 Multipaso  
 60x40 cm de 41g/m2



**PAPEL DE HORNO PREMIUM en bobina**  
 REF: 02-853614  
 Bobina de papel de horno siliconado por las dos caras de 41g/m2 40 cm x 200 m



**PAPEL DE HORNO EXTRA PREMIUM**  
 en hojas de 60 x 40 cm  
 REF: 02-853617  
 1 caja 500 hojas  
 Papel horno bisiliconado Extra PREMIUM.  
 Multipaso  
 60x40 cm de 45 g/m2



**PAPEL DE HORNO PREMIUM**  
 en hojas de 62 x 42 cm  
 REF: 02-853616  
 1 caja 1.000 hojas  
 Papel horno bisiliconado PREMIUM.  
 Multipaso  
 62x42 cm de 41 g/m2

### Papillote



**PAPEL HORNO GASTRO**  
 en hojas de 53 x 32,5 cm  
 REF: 02-853615  
 1 caja 500 hojas. Papel de horno GASTRO Multipaso. Papel siliconado ambos lados. Tratamiento waterproof especial cocción "papillote" 53x32,5 cm





BOLSA REUTILIZABLE PP - Tejido Rafia



REF: 04-VM7157  
1 caja de 120 bolsas Pan y Pastel de 160g  
39x28x34 cm "BOLSA RAFIA"



REF: 05-261445  
1 caja de 100 Bolsas Blancas de 120 g  
40x20x36 cm "BOLSA RAFIA"



REF: 04-VM13075  
1 caja de 120 Bolsas Corazón vegetal de 160  
g 39x21x34 cm "BOLSA RAFIA"



REF: 04-VM13074  
1 caja de 120 Bolsas Pan y pastel azul de  
160 g 39x28x34cm "BOLSA RAFIA"



REF: 04-VM13995  
1 caja de 120 Bolsas Pescado marisco de  
160 g 39x21x34cm "BOLSA RAFIA"



REF: 05-262453  
1 caja de 100 Bolsas Fruta verdura y Tractor  
de 150 g 40x20x35 cm "BOLSA RAFIA"



REF: 05-262460  
1 caja de 100 Bolsas Fruta verdura Collage  
de 100 g 32x20x34 cm "BOLSA RAFIA"



REF: 05-262447  
1 caja de 100 Bolsas Fruta verdura de 120 g  
40x20x35 cm "BOLSA RAFIA"



REF: 05-262452  
1 caja de 100 Bolsas Carnicería de 150 g  
40x20x35 cm "BOLSA RAFIA"



REF: 04-12431  
1 caja de 120 Bolsas lisa verde de 130 g  
40x24x35 cm "BOLSA RAFIA"



REF: 04-12889  
1 caja de 120 Bolsas lisa naranja de 130 g  
40x24x35 cm "BOLSA RAFIA"



REF: 04-12890  
1 caja de 120 Bolsas lisa roja de 130 g  
40x24x35 cm "BOLSA RAFIA"

¡Personaliza  
tu bolsa a partir  
de 600 u!

¡EL FUTURO ESTA EN TUS  
MANOS Y LAS SUYAS!



Conforme a lo establecido en la propia Directiva (UE) 2015/720 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2015, cumple con los requisitos de la norma europea EN 13432:2000 y corresponde a la ley aplicable a partir de 01/01/2020.

**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.



Anticipando la normativa de obligatoriedad de uso de bolsas recicladas de límite de aplicación de enero de 2020.



**BOLSA CAJA PASTEL**

REF: 05-189025  
Caja de 250 bolsas,  
adaptable hasta una caja de 35x30 cm  
Tamaño 35x (15+15) x 45 cm. 55 micras.  
Grosor de 55 micras y con un contenido del 70% de plástico reciclado



**BOLSAS MACRO PERFORADAS**

Paquetes de 250 bolsas.  
REF: 02-100836 - 200x400 + ff 40mm  
REF: 02-100837 - 250x360 + ff 40mm  
REF: 02-851563 - 250x460 + ff 40mm  
REF: 02-100841 - 300x360 + ff 40mm  
REF: 02-100845 - 450x500 + ff 40mm  
Ver otras referencias.

Bolsa de plástico macro-perforada para que el pan respire naturalmente y se mantenga más días en perfecto estado. Con un fuelle en el fondo que permite una mejor presentación y aspecto del pan. Con un brillo que luce el mejor color del pan.



**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.



**BOLSAS BAGUETTE MICRO PERFORADAS**

REF: 02-100683  
1 caja de 2000 Bolsas baguette microperforada 15x70 cm  
Permite envasar pan todavía caliente.



**CIERRE TWIST**

REF: 02-100014  
1 Caja de 2000 Cierres "Twist & Twist" rojo para bolsas.





Consultar calendarios de cursos profesionales de TÉCNICAS CON NITRÓGENO LÍQUIDO



MALETA DE CRIOMOLDEADOS EN NITRÓGENO LÍQUIDO

REF: 04-MALETA

Set de herramientas para criomoldeados en nitrógeno líquido.

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.



CRIOBOL BIG

REF: 18-7162

Crio bol Grande de 18 cm de diámetro.

Bol de cristal borosilicato con doble cámara.



INDICADOR pH

REF: 02-100804



PIPETA TRANSPARENTE

REF: 18-15467C

Bolsa de 100 Pipetas de 4 ml.



PLANCHA FRÍA 12 x 12

REF: 18-7161

Plancha Fría de 12x12 cm  
La plancha radiante más rápida para efectuar trabajos con nitrógeno.



KIT DE ESFERIFICACIÓN

REF: 18-7163

1 kit esferificación contiene: 2 jeringas,  
1 juego de cucharas dosificadoras y 2  
cucharas perforadas.



BÁSCULA DE PRECISIÓN

REF: 18-7165

0,1 g / 500 g



BOLSAS DESECANTES

REF: 02-100800 - 25 bolsas de 2g

Gel de sílice granulado para la protección antihumedad interior.





Colores disponibles:



**DELANTAL**

REF: 02-100784 - NEGRO  
REF: 02-100790 - AZUL

Bolsa de 100 u.  
Delantal desechable de un solo uso P.E. Talla única.



Colores disponibles:



**GUANTES NITRILLO**

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.



**CUBRE BARBAS**

REF: 02-100788  
Bolsa de 100 u.



**BATA PARA VISITAS**

REF: 02-100786

Bolsa de 10 batas.  
Bata de visita un solo uso para industria alimentaria. PP no tejido. Talla única.



**CUBRE MANGAS**

REF: 02-100791

Bolsa de 100 u.



**CUBRE ZAPATOS**

REF: 02-100789  
Bolsa de 100 u.



**GORRO**

REF: 02-100785

Bolsa de 100 u.  
Gorro higiénico desechable de un solo uso. Fabricado en PP no tejido.



**GORRO COCINERO DE PAPEL**

REF: 02-100792 - Bolsa de 10 u.



Ajustable



**GORRO COCINERO INFANTIL DE PAPEL**

REF: 02-100793 - Bolsa de 25 u.

Ajustable







Vajilla ecológica y biodegradable

Vajillas respetuosas con el medio ambiente.



**Caña de azúcar:**

Fabricadas con las fibras resultantes de la extracción del azúcar en la producción de azúcar de caña. Material altamente resistente que obtiene como resultado una vajilla apta para microondas y que puede contener líquido.

**100% BIODEGRADABLE.** Acorde a la nueva normativa para la utilización de vajillas de un solo uso.



**PLATO REDONDO "ECO-LINE"**

REF: 18-15373C - Ø 18 cm  
REF: 18-15374C - Ø 23 cm  
REF: 18-15375C - Ø 26 cm  
Paquetes de 50 u.



**PLATO CUADRADO "ECO-LINE"**

REF: 18-15380C - 16 x 16 x 1,5 cm  
REF: 18-15381C - 20 x 20 x 1,5 cm  
REF: 18-15382C - 26 x 26 x 1,8 cm  
Paquetes de 50 u.



**BOL REDONDO "ECO-LINE"**

REF: 18-15377C - Ø 18 cm  
400 ml de capacidad  
Paquetes de 50 u.



**BOL TRIANGULAR COCKTAIL**

REF: 18-N462200C - 26,8 x 25,7 cm  
Paquetes de 50 u.



**BOL TRIANGULAR**

REF: 18-N461200C - 21.1 x 20.4 x 6.6 cm  
600 ml de capacidad  
Paquetes de 50 u.



**PLATO RECTANGULAR**

**3 COMPARTIMENTOS**  
REF: 18-N464450C - 11x 26 cm  
Paquetes de 50 u.



**BOL RECTANGULAR**

REF: 18-10056 - 12x8x4,5 cm  
Paquetes de 50 u.





**PLATO CUADRADO OLA**

REF: 18-N133500C - 15x15 cm  
REF: 18-N132500C - 8x8 cm



**PLATO TRIANGULAR FLORAL COCKTAIL**

REF: 18-N131500C - 26x13cm  
Paquetes de 50 u.



**CONCHA**

REF: 18-14250 - 17x17 cm  
REF: 18-14249C - 11x11 cm  
Paquetes de 50 u.



**CAJA MENÚ 3 COMPARTIMENTOS**

REF: 18-3468250C - 23,5x19,5 cm - Paquetes de 125 u.



**CAJA BURGUER**

REF: 18-3474500C - 13,5x13,5 cm  
Paquetes de 125 u.



**100%**  
BIODEGRADABLE



**BOL REDONDO MINI**

REF: 18-10135C - Ø 6,3x3cm - 50 u.  
60 ml de capacidad



TAPA PLA 100% Biodegradable

**TAPAS PLA PARA BOL REDONDO MINI**

REF: 18-15303C - Ø 6,3cm  
Paquetes de 50 u.

**TAPAS PLA PARA BOL CUADRADO**

REF: 18-N279400C - 16 x 16 x 4,5 cm  
(PLA 100% Biodegradable)  
Paquetes de 50 u.

**BOL CUADRADO**

REF: 18-N202500C - 16 x 16 x 4,5 cm - 450 ml de capacidad  
Paquetes de 50 u.



TAPA PLA 100% Biodegradable



**Hoja de palma:**

Resultado del aprovechamiento de las vainas que el árbol "Areca catechu" rechaza durante su crecimiento. Las familias indígenas las recogen, luego se transforman con presión y calor y se obtienen vajillas de un solo uso que resisten tanto el horno tradicional como el microondas y la congelación.

**100% BIODEGRADABLE.** Acorde a la nueva normativa para la utilización de vajillas de un solo uso.



**PLATO CUADRADO**

REF: 18-5030100C - 17 x 17 x 2.5 cm - Paquete de 25 u.  
REF: 18-5040100C - 24 x 24 x 3 cm - Paquete de 25 u.



**PLATO RECTANGULAR**

REF: 18-5034100C - 24 x 16 x 2.5 cm - Paquete de 25 u.



**PLATO CUADRADO "GOURMET"**

REF: 18-3392100C - 18 x 18 x 2.5 cm - Paquete de 25 u.



**PLATO RECTANGULAR "GOURMET"**

REF: 18-3394100C - 25 x 16 x 2.5 cm - 25 u.



220°C -25°C

**100%**  
BIODEGRADABLE



**BOL REDONDO MINI**

REF: 18-N732400 - Ø 6cm - 25 u.  
60 ml de capacidad.



**TAPAS PLA PARA BOL REDONDO MINI**

REF: 18-N15303C - Ø 6,3cm - 50u.  
(PLA 100% Biodegradable)



**BOL CUADRADO "GOURMET"**

REF: 18-N140100C 16 x 16 x 4.5 cm  
25 u.  
450 ml de capacidad.

**TAPAS PLA PARA BOL CUADRADO**

REF: 18-N279400C 16 x 16 x 4.5 cm  
50u.  
(PLA 100% Biodegradable)



MADERA

**TENEDOR**

REF: 18-55532500C - 16,5cm - 100u.

**CUCHARA GRANDE**

REF: 18-55362500 - 16,5cm - 100u.

**CUCHILLO**

REF: 18-55542500C - 16,5cm - 100u.

**CUCHARA PEQUEÑA**

REF: 18-55245000 - 11cm - 100u.

**AGITADOR**

REF: 18-509210000 - 11,4cm - 1000u.

**Cubiertos de madera** desechables, ecológicos y biodegradables. Gran consistencia.



CPLA

**TENEDOR**

REF: 18-15463C - 16,5cm 50u.

**CUCHARA GRANDE**

REF: 18-15465C - 16,5cm 50u.

**CUCHILLO**

REF: 18-15464C - 16,5cm 50u.

**CUCHARA PEQUEÑA**

REF: 18-15466C - 12,8cm 50u.

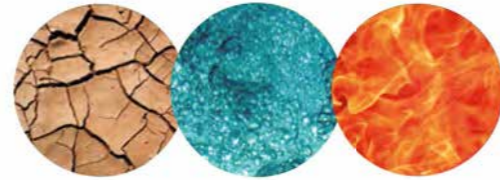
**Los cubiertos CPLA** tienen un aspecto similar al plástico, están fabricados en un material 100% biodegradable de origen vegetal. Son de gran resistencia.





Resultado de un **proceso tradicional** de la mezcla de tierra y agua, que a altas temperaturas en fuego a 900° ofrece como resultado una **vajilla resiste al horno, al microondas y lavavajillas.**

Alternativa clásica y a la vez muy contemporánea gracias a la **presentación natural de los platos** servidos en esta vajilla.



Tierra Agua Fuego



**Sin plomo, sin contaminantes**

**Barniz impermeable de contacto alimentario**

#### CAZUELA CLASSIC

REF: 01-107 - Cazuela de 7 cm Ø

REF: 01-110 - Cazuela de 10 cm Ø

REF: 01-112 Cazuela de 12 cm Ø

Caja de 48 u.



#### CAZUELA CLASSIC BLACK

REF: 01-107B - Cazuela de 7 cm Ø

REF: 01-110B - Cazuela de 10 cm Ø

REF: 01-112B - Cazuela de 12 cm Ø

Caja de 48 u.



#### CAZUELA NEW CLASSIC

Con un borde recto que da un toque moderno a la cerámica.

REF: 01-210 Cazuela de 10 cm Ø

REF: 01-212 Cazuela de 12 cm Ø

Caja de 48 u.



#### CAZUELA NEW CLASSIC BLACK

Con un borde recto que da un toque moderno a la cerámica.

REF: 01-210B - Cazuela de 10 cm Ø

REF: 01-212B - Cazuela de 12 cm Ø

Caja de 48 u.

#### COCOTTE BLACK

REF: 01-601B - Cazuela de 12 cm Ø

Caja de 18 U.



A partir de 1000 unidades. La personalización puede ser en gravado o en serigrafía en colores blanco o negro.





Consulte las novedades y la última  
versión del catálogo disponible en:



Versión actual: V16 ES 19

**SOC**<sup>®</sup>  
**CHEF**

 **healthyfood**  
**innovation**

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