

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΑ ΖΑΧΑΡΗΣ

ΖΑΧΑΡΗ	PAC	POD
σακχαρόζη	100%	100%
Ζαχαρη αχνη	100%	96%
Δεξτροζη	171%	74%
Φρουκτοζη	188%	144%
Ατομισμενη γλυκοζη	78%	34%
Ζαχαρη isomalt	99%	50%
σιρόπι γλυκόζης	108%	45%
Μαλτιτολη	99%	80%
Μαννιτολη	188%	60%
Ολιγοφρούτ	45%	50%
Σορβιτολη	100%	60%
Τρεχαλοζη	100%	45%
Ιμβερτοποιημενη ζαχαρη Trimoline®	190%	125%
Ξυλιτολη σε σκονη	224%	100%



Σκανάρετε το QR για τη λήψη της ενημερωμένης έκδοσης αυτού του καταλόγου



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

@socchef_gourmet
facebook.com/socchef
youtube.com/SOCHEF



Βερσιόν 2

SOC CHEF

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΑ ΖΑΧΑΡΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΗ ΓΙΑ ΕΙΔΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ



Κάθε ζάχαρη έχει τις ιδιότητές της και είναι κατάλληλη για συγκεκριμένες εφαρμογές.

Μειώνουμε την ποσότητα της ζάχαρης προσδίδοντας παράλληλα μεγαλύτερη προστιθέμενη αξία στις δημιουργίες μας όσον αφορά τη γεύση, το χρώμα και την υφή.
Αυτός είναι ο στόχος της SOC CHEF.

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΑ ΖΑΧΑΡΗΣ

Προϊόντα	Ιδιότητες	Εφαρμογές
ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ	Λευκή ζάχαρη, αλεσμένη και αναμεμειγμένη με φυσικό αντιπηκτικό. Λευκή στο χρώμα και γλυκειά στη γεύση.	Για χρήση σε είδη ζαχαροπλαστικής και αρτοσκευάσματα.
ΖΑΧΑΡΗ ΣΚΟΝΗ ΑΝΤΙΥΓΡΑΣΙΑΚΗ	Προϊόν σε σκόνη, υπέρλευκη. Υψηλή αντοχή στην υγρασία και την ψύξη.	Αδιάλυτη, με άρωμα βανίλιας, για την παρασκευή και διακόσμηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.
ΖΑΧΑΡΗ ISOMALT	Γλυκαντική ουσία με χαμηλότερη θερμιδική περιεκτικότητα από τη ζάχαρη με κρυσταλλική υφή. Τήκεται στους 173°C.	Ιδανική για γλυκές συνταγές με ιδιότητες παρόμοιες με αυτές της ζάχαρης και για δημιουργία καλλιτεχνικών ζαχαροσκευασμάτων.
ΙΜΒΕΡΤΟΠΟΙΗΜΕ ΝΗ ΖΑΧΑΡΗ TRIMOLINE®	ΜΟΝΑΔΙΚΗ ιμβερτοποιημένη ζάχαρη με κρεμώδη υφή, μη κρυσταλ- λωτική.	Διατηρεί την υγρασία και τη φρεσκάδα των μαγειρευμένων προϊόντων, εμποδίζοντας την ανακρυστάλλωσή τους. Στερεώνει τα αρώματα και βελτιώνει την υφή της ζύμης.
ΔΕΞΤΡΟΖΗ	Δεξτρόζη σε λεπτή λευκή σκόνη, με γλυκιά γεύση.	Επιτρέπει με άμεσο τρόπο την αντικατάσταση της ζάχαρης υπό μορφή σεμιδάλεως, σε ποσοστό 10 ως 25%.
ΖΑΧΑΡΗ ΦΟΝΤΑΝ	Λευκή υφή.	Βάση λευκής ζάχαρης για τη διακόσμηση για τη διακόσμηση ειδών ζαχαροπλαστικής και ζαχαρωτών. Μπορούν να ενσωματωθούν αρώματα και χρωστικές και να ρυθμιστεί ή ποσότητα νερού ώστε να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
ΦΡΟΥΚΤΟΖΗ	Θρεπτικό γλυκό που δεν περιέχει τεχνητά γλυκαντικά.	Ιδανικό γλυκαντικό που ενισχύει με φυσικό και υγιεινό τρόπο τη γλυκιά γεύση σε τρόφιμα και ποτά.
ΑΤΟΜΙΣΜΕΝΗ ΓΛΥΚΟΖΗ (ΓΛΥΚΟΖΗ ΣΕ ΣΚΟΝΗ)	Βελτιώνει τη σταθερότητα των προϊόντων. Πλεονεκτήματα: υψηλή σταθερότητα, βελτίωση της διόγκωσης, μακροχρόνια συντήρηση, καλύτερη γεύση όταν λιώνει στο στόμα.	Γλυκόζη σε λευκή σκόνη που μπορεί να ενσωματωθεί στο μείγμα για παγωμένες κρέμες ή παγωτά, αντικαθιστώντας μερικώς τη ζάχαρη.
ΓΛΥΚΙΑ ΙΝΟΥΛΙΝΗ	Επιτρέπει την αντικατάσταση της ζάχαρης. Προσδίδει γλυκύτητα, αλλά όχι υφή. Εξάγεται από τη ρίζα του κιχωρίου.	Αναμιγνύεται με το προϊόν στο ηλεκτρικό μίξερ, σε ζεστό και κρύο. Δίνει τα καλύτερά της αποτελέσματα σε μάζες τύπου κέικ, brownie. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε επιδόρπια με βάση το γάλα, και μπισκότα.
ΜΑΛΤΙΤΟΛΗ	Λευκή σκόνη με υψηλή γλυκαντική ισχύ. Με διακριτικό και δροσερό άρωμα. Έχει λιγότερες θερμίδες από τη ζάχαρη.	Ιδανική για παγωτά, μπισκότα, σοκολάτες, γλυκά και σουβλάκια φρούτων. Μπορεί να αρωματιστεί και να χρωματιστεί.
MANNITOLΗ	Λαμβάνεται από φρουκτόζη ή σάκχαρο. Χαμηλή υγροσκοπικότητα, μη υγραντική. Χαμηλή γλυκαντική ισχύς 60% συγκρινόμενη με τη σακχαρόζη.	Διαλυτή σε κρύο αλλά συνιστάται να διαλύεται σε ζεστό. Χρησιμοποιείται επίσης για την κρυστάλλωση παντός τύπου προϊόντων.
ΣΟΡΒΙΤΟΛΗ	Η σορβιτόλη θεωρείται πολυαλκοόλη. Προέρχεται από το καλαμπόκι. Γλυκαντικό με αντικρυσταλλωτική και σταθεροποιητική δράση.	Διαλυτή σε κρύο αλλά συνιστάται να διαλύεται σε ζεστό. Χρησιμοποιείται επίσης για την κρυστάλλωση παντός τύπου προϊόντων. Γλυκαντικό με αντικρυσταλλωτική και σταθεροποιητική δράση.
ΣΤΕΒΙΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ	Φυσικό γλυκαντικό.	Για χρήση σε είδη ζαχαροπλαστικής και αρτοσκευάσματα.
ΤΡΕΧΑΛΟΖΗ	Υδρατάνθρακας (δισακχαρίτης) που λαμβάνεται από άμυλο ταπιόκας. Ανθεκτική στην ψύξη (αποφυγή σχηματισμού κρυστάλλων). Χαρακτηρίζεται από τη μεγάλη ικανότητα να απορροφά νερό και να μειώνει τη δραστηριότητά του, ενεργεί ως προστατευτικό εμπόδιο στην υγρασία. Έχει χαμηλή υγροσκοπικότητα, ήπια γλυκύτητα και υψηλή ανθεκτικότητα στη γλυκύτητα.	Υψηλή σταθερότητα στην οξύτητα και τη θερμότητα. Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας υαλώδους μετάπτωσης (117°C) παρέχει μεγάλη σταθερότητα στο προϊόν.

ΞΥΛΙΤΟΛΗ ΣΕ ΣΚΟΝΗ	Γλυκαντικό. Έχει την ίδια γλυκαντική δύναμη με τη λευκή ζάχαρη, αλλά λιγότερες θερμίδες.	Χρησιμοποιείται σε κάθε είδους ζεστά ή κρύα ροφήματα, ζαχαρώδη παρασκευάσματα, και στη μαγειρική.
-------------------	--	---

ΖΑΧΑΡΗ ΓΙΑ ΕΙΔΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

Προϊόντα	Ιδιότητες - Προέλευση	Εφαρμογές
ΖΑΧΑΡΗ ΜΕ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΛΟΒΩΝ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΜΠΕΡΜΠΟΝ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ	Ζάχαρη με εκχύλισμα από λοβούς βανίλιας Μαδαγασκάρης.	Χρησιμοποιείται ευρέως στη ζαχαροπλαστική, για την παρασκευή μπισκότων και σαντιγύ.
ΖΑΧΑΡΗ ΚΑΡΥΔΑΣ	100% Ζάχαρη καρύδας.	Χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό.
ΖΑΧΑΡΗ MUSCOVADO	Υγρή ζάχαρη, με έντονη γεύση. Σκούρο χρώμα.	
ΖΑΧΑΡΗ ΠΑΝΕΛΑ	Ακατέργαστη ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο. Παρασκευάζεται από χυμό ζαχαροκάλαμου ύστερα από εξάτμιση και συμπύκνωση.	Χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό. Φυσικό προϊόν τροφή με υψηλή διατροφική αξία. Το πανέλα έχει μορφή σκόνης, γεγονός που διευκολύνει τη χρήση και τη διαλυτότητά του.

POP ROCKS ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Προϊόντα	Ιδιότητες	Εφαρμογές
POP ROCKS SPARK	Κοκκώδη κομματάκια αεριούχας καραμέλας που σκάνε όταν τα βάζετε στο στόμα σας.	Μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε όπως θέλουμε, για να επιτύχουμε αυτό το πρωτότυπο, εκρηκτικό αποτέλεσμα.
CHOCO POP ROCKS SPARK	Το Choco Pop Rocks Spark είναι το ίδιο, με επικάλυψη σοκολάτας.	

ΖΑΧΑΡΗ ΠΕΡΛΕ

Προϊόντα	Διαμέτρημα	Ιδιότητες	Εφαρμογές
ΧΟΝΔΡΟΚΟΚΚΗ ΖΑΧΑΡΗ	4-4,5 mm	Ραφιναρισμένη ζάχαρη πρώτης ποιότητας, κοσκινισμένη έτσι ώστε να διασφαλίζονται οι προδιαγραφές διαμετρήματος. Έξτρα λευκό χρώμα, σπάει εύκολα στο στόμα.	Ιδανική για πανετόνε, κουλούρια μπίγκελ, μπριάς, βάφλες...
ΖΑΧΑΡΗ ΜΕ ΚΟΚΚΟ ΜΕΣΑΙΟΥ ΜΕΓΕΘΟΥΣ	2-2,5 mm		

ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΖΑΧΑΡΗ

Προϊόντα	Ιδιότητες	Εφαρμογές
ΖΑΧΑΡΗ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΜΕΝΤΑ	Δίνει χρωματική πρωτοτυπία και γεύση στις συνταγές σας.	Ιδανική για την τελευταία πινελιά στα κοκτέιλ σας. Για τη διακόσμηση παντός είδους γλυκών, κρέπες και βάφλες. Μπορεί να μπει σε κρέμες και ζύμες.
ΖΑΧΑΡΗ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ		
ΖΑΧΑΡΗ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΒΙΟΛΕΤΑ		
ΚΡΥΣΤΑΛΛΩΜΕΝΑ ΠΕΤΑΛΑ ΒΙΟΛΕΤΑΣ	Φρέσκα άνθη βιολέτας βιολογικής καλλιέργειας αποξηραμένα, με επικάλυψη ζάχαρης.	Μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε για να διακοσμήσετε επιδόρπια με βάση κρέμα σαντιγύ, παγωτά, σοκολατάκια, ακόμα και για να συνοδεύ- σετε ένα ποτήρι σαμπάνιας.