

## ZUCCHERI TECNICI

ZUCCHERI	PAC	POD
Saccarosio	100%	100%
Zucchero per glassa	100%	96%
Destrosio	171%	74%
Fruttosio	188%	144%
Glucosio atomizzato	78%	34%
Zucchero isomalto	99%	50%
Sciroppo di glucosio	108%	45%
Maltitolo	99%	80%
Mannitolo	188%	60%
Oligofrut	45%	50%
Sorbitolo	100%	60%
Trealosio	100%	45%
Zucchero invertito Trimoline®	190%	125%
Xilitolo in polvere	224%	100%



Scansiona il QR per scaricare  
la versione aggiornata di  
questo catalogo



### SOC CHEF S.L.U.

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

@socchef\_gourmet   
facebook.com/socchef   
youtube.com/SOCHEF 

Versione 2

# SOC CHEF

## ZUCCHERI TECNICI E ZUCCHERI SPECIALI



*Ogni zucchero ha le sue proprietà ed è adatto a determinate applicazioni.  
Ridurre la quantità di zucchero, apportando maggiore valore aggiunto alle tue  
creazioni in termini di sapore, colore e consistenza.  
Questo è l'obiettivo di SOC CHEF.*

## ZUCCHERI TECNICI

Assortimento	Proprietà	Applicazioni
ZUCCHERO PER GLASSA	Zucchero bianco, macinato e mescolato con un antiagglomerante naturale. Colore bianco e sapore dolce.	Per uso pasticceria e panetteria.
POLVERE ZUCCHERATA ANTI UMIDITÀ	Preparazione in polvere extra bianca. Elevata resistenza all'umidità e al gelo.	Insolubile, al profumo di vaniglia, per la preparazione e la decorazione di prodotti di pasticceria.
ZUCCHERO ISOMALTO	Edulcorante con un contenuto calorico inferiore a quello dello zucchero cristallino. Fonde a 173 °C.	Ideale per ricette dolci con proprietà simili allo zucchero e per creare pezzi artistici di zucchero.
ZUCCHERO INVERTITO TRIMOLINE®	Zucchero invertito UNICO dalla consistenza cremosa, assolutamente non cristallizzabile.	Preserva l'umidità e la freschezza dei prodotti cotti, evitando la ricristallizzazione. Fissa bene gli aromi e migliora la consistenza dell'impasto.
DESTROSI	Destrosio in polvere fine bianca, dal sapore dolce.	Consente di sostituire direttamente il 10-25% dello zucchero in grani presente nella formula.
FONDANT	Consistenza morbida.	Base di zucchero bianco per la decorazione di pasticceria e confetteria. È possibile aggiungere aromi e coloranti e regolare la quantità di acqua per ottenere la consistenza desiderata.
FRUTTOSIO	È un edulcorante nutritivo, non contiene edulcoranti artificiali.	Edulcorante ideale che esalta in modo naturale e salutare la dolcezza di cibi e bevande.
GLUCOSIO ATOMIZZATO	Migliora la stabilità dei prodotti. Vantaggi: elevata compattezza, migliore estrusione, lunga durata di conservazione, migliore sensazione in bocca quando si scioglie.	Glucosio in polvere bianca che può essere aggiunto nelle miscele per creme gelate o per gelati, per sostituire parzialmente lo zucchero.
INULINA DOLCE	Consente di sostituire lo zucchero. Offre dolcezza, ma non consistenza. Proviene dalla radice di cicoria.	Mescolare con il frullatore a caldo e a freddo. Offre i migliori risultati negli impasti montati come il pan di Spagna o i brownies. Può essere utilizzata anche in dolci a base di latte e biscotti.
MALTITOLO	Polvere bianca ad alto potere edulcorante. Aroma delicato e fresco. Contenuto calorico inferiore a quello dello zucchero.	Ideale per gelati, biscotti, cioccolato, pasticceria e spiedini di frutta. Si può aromatizzare e colorare.
MANNITOLO	Ottenuto da fruttosio o zuccheri, a bassa igroscopicità e non umettante. Basso potere edulcorante, 60% rispetto al saccarosio.	Solubile a freddo, ma si consiglia di scioglierlo a caldo. Viene utilizzato anche per la cristallizzazione di tutti i tipi di prodotti.
SORBITOLO	Il sorbitolo è considerato un poliolo, derivato dal mais. È un edulcorante con funzione anticristallizzante e stabilizzante.	Solubile a freddo, ma si consiglia di scioglierlo a caldo. Viene utilizzato anche per la cristallizzazione di tutti i tipi di prodotti. È un edulcorante con funzione anticristallizzante e stabilizzante.
STEVIA IN POLVERE	Dolcificante naturale.	Per uso pasticceria e panetteria.
TREALOSIO	Carboidrato (disaccaride) ottenuto dall'amido di tapioca. Agente di carica resistente al congelamento (impedisce la formazione di cristalli). Caratterizzato da un'elevata capacità di assorbimento dell'acqua e dalla riduzione della sua attività, agisce come barriera protettiva contro l'umidità. Ha un'igroscopicità molto bassa, una dolcezza lieve e un'elevata persistenza della dolcezza.	L'elevata stabilità agli acidi e al calore e l'alta temperatura di transizione vetrosa (117 °C) conferiscono al prodotto una grande stabilità.

### XILITOLO IN POLVERE

Edulcorante. Stesso potere dolcificante dello zucchero bianco, ma con meno calorie.

Per dolcificare tutti i tipi di bevande calde e fredde, in pasticceria e in cucina.

## ZUCCHERI SPECIALI

Assortimento	Proprietà · Origine	Applicazioni
ZUCCHERO CON ESTRATTO DI BACCELLI DI VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR	Zucchero con estratto di vaniglia ricavato a partire dai baccelli del Madagascar.	È ampiamente utilizzato in pasticceria, per preparare biscotti e panna montata.
ZUCCHERO DI COCCO	100% Zucchero di cocco.	Si usa come dolcificante.
ZUCCHERO MOSCOVADO	Zucchero umido e dal sapore intenso. Colore scuro.	
ZUCCHERO PANELA	Zucchero di canna integrale non raffinato. Prodotto ottenuto per evaporazione e concentrazione del succo della canna da zucchero.	Si usa come dolcificante. Alimento naturale ad alto valore energetico. La Panela è polverizzata, il che ne facilita l'uso e la solubilità.

## PETA E CARMELLO

Assortimento	Proprietà	Applicazioni
PETA SPARK	Pezzi granulari di caramello frizzante che scoppiano in bocca a contatto con la saliva.	Tutti quelli che vogliamo per ottenere questo effetto frizzante e originale.
CHOCO PETA SPARK	Choco Peta Spark è lo stesso, ma ricoperto di cioccolato.	

## ZUCCHERO PERLATO

Assortimento	Calibro	Proprietà	Applicazioni
ZUCCHERO GRANA GRANDE	4-4,5 mm	Zucchero raffinato di qualità n. 1, setacciato per garantire le specifiche del calibro.	Ideale per panettoni, ciambelle, brioche, cialde...
ZUCCHERO GRANA MEDIA	2-2,5 mm	Colore extra bianco e si rompe facilmente in bocca.	

## ZUCCHERI AROMATIZZATI

Assortimento	Proprietà	Applicazioni
ZUCCHERO AROMATIZZATO ALLA MENTA	Apporta originalità di colore e sapore alle tue ricette.	Ideale per aggiungere il tocco finale ai tuoi cocktail. Per decorare tutti i tipi di torte, crêpes e cialde. Si può aggiungere a creme e impasti.
ZUCCHERO AROMATIZZATO ALLA ROSA		
ZUCCHERO AROMATIZZATO ALLA VIOLETTA		
PETALI DI VIOLETTA CRISTALLIZZATI	Fiori freschi di violetta da coltivazione biologica, essiccati e ricoperti di zucchero.	Possono essere utilizzati per decorare dolci a base di crema Chantilly, gelati, cioccolatini... o anche per accompagnare un calice di Champagne.