

FRÜCHTE MIT SCHALE

Auswahl	Verfahren	Anwendungen	Auswahl	Verfahren	Anwendungen
100 % PISTAZIENPASTE	Ohne Aromastoffe. Ohne Zuckerzusatz. Ohne Farbstoffe. Ohne Konservierungsstoffe.	In Bäckerei, Konditorei, Eiscremeherstellung. Glatte Textur.	NOUGAT-PASTE	60 % Pekannuss.	In Bäckerei, Konditorei, Eiscremeherstellung. Glatte Textur.
100 % HASELNUSSPASTE			KARAMELLISIERTE PEKANNUSSPASTE		
100 % GERÖSTETE MANDELPASTE					

KASTANIEN UND MARRONS GLACÉS

Auswahl	Darstellung	Verfahren
MARRON GLACÉ	In Goldfolie eingewickelt (22-24 g / Einheit)	Herkunft Galicien Wir verarbeiten ausschließlich die Früchte der letzten Ernte. Nach dem Kochen werden die Kastanien in einem handwerklichen Verfahren, das fast 200 Stunden dauert, einzeln in einem Musselin kandiert, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nach der Kalibrierung werden die Kastanien glasiert und anschließend wird jedes Marron Glacé auf einen Pappsockel gestellt, bevor es in Goldpapier eingewickelt wird.

Auswahl	Verfahren	Anwendungen	Auswahl
MARRON GLACÉ CREME 70 %	Auswahl von Maronen und Kastanien zum optimalen Zeitpunkt.	Für vielfältige Anwendungen in der Konditorei (Mousse, Vanillepudding, Biskuit, ...), in der Herstellung von Süßwaren (Nougat, Trüffelfüllung, ...) sowie Speiseeis, Bäckerei- und Konditoreiprodukten und für die Zubereitung von salzhaltigen Gerichten.	KASTANIENPÜREE
GANZE MARONE IN SIRUP			GANZE KASTANIE UNTER VAKUUM GEKOCHT
MARONENSTÜCKE IN SIRUP			



Scannen Sie den QR-Code, um die aktualisierte Version des Katalogs herunterzuladen.



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

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



Version 2

SOCCHIEF

LEIDENSCHAFT FÜR FRÜCHTE



Die frische Frucht wird mit verschiedenen Verfahren für vielfältige Anwendungen verarbeitet.

Gefriergetrocknet, kandiert, texturiert, dehydriert, knusprig, in Sirup, ...
Im Ganzen, in Stücken, in Pulver, in Streifen, in Scheiben, ...

Wir stellen unser ganzes Know-how in den Dienst des Geschmacks und der Gastronomieprofis.

GEFRIERGETROCKNETE FRÜCHTE 100 % Frucht

Auswahl	Feuchtigkeit	Verfahren	Anwendungen
GANZE HIMBEERE	Max. 5 %	100 % natürliche Gefriertrocknung. Auswahl der Früchte zum optimalen Reifezeitpunkt. Einfrieren. Osmose unter Druck, um das in der Frucht enthaltene Wasser zu entfernen.	Schokolade, Cremes, Soßen, Kuchen...
ERDBEERSCHEIBEN			
ERDBEERSTÜCKE (5-10 mm)			
MANGOSTÜCKE			

GEFRIERGETROCKNETE FRÜCHTE PULVERFÖRMIG 100 % Frucht

Auswahl	Feuchtigkeit	Verfahren	Anwendungen
AÇAÍ BIO	Max. 5 %	Gefriertrocknen. Einfrieren. Osmose unter Druck, um das in der Frucht enthaltene Wasser zu entfernen.	Schokolade, Cremes, Eiscreme, Soßen, Kuchen, Smoothies... Leicht einzuarbeiten, da es trocken, in wässriger oder fettiger Lösung vorliegt.
KIRSCH			
HIMBEERE			
ERDBEERE			
ZITRONE			
MANGO			
BANANE			

KNUSPRIGE FRÜCHTE

Auswahl	Feuchtigkeit	Verfahren	Anwendungen
CAPPUCCINO	Max. 4 %	Hergestellt aus Fruchtpüree und Glukose, für mehr Knusprigkeit und Feuchtigkeitsbeständigkeit.	Topping, Dekoration, Schokolade...
ERDBEERE			
HIMBEERE			
PASSIONSFRUCHT			
ZITRONE			
MANGO			
ORANGE			
INGWERCHIPS KRISTALLISIERT (3-6 mm)			

FRUCHTSTÜCKCHEN (3-5mm)

Auswahl	Feuchtigkeit	Verfahren	Anwendungen
KARAMELL	14 %	Hergestellt aus hochwertigen natürlichen Früchten, die mit SOC-Chef-Alginat, in einem einzigartigen Produktionsverfahren, texturiert werden. Weiche Textur.	Ideal in Gebäck, Backwaren, Eiscreme, Schokolade und in der Küche als Einlage, Dekoration oder Topping. Backofen- und gefrierstabil.
ERDBEERE			
HIMBEERE			
ZITRONE			
ORANGE			

TROCKENFRÜCHTE

Auswahl	Feuchtigkeit	Verfahren	Anwendungen
ORANGENSCH	10-20 %	Auswahl der Früchte zum perfekten Reifezeitpunkt. Langsame Dehydrierung bei niedriger Temperatur.	Für Cocktails und Catering sowie zur Dekoration in Konditoreien, Eisdien und Confiserien. Apfelchips als Unterlage, in einem Salat, als Snack oder für ein Petit Four verwenden.
APFELCHIPS	≤2 %		

KANDIERTE FRÜCHTE (Stäbchen, Streifen, Scheiben, Raspeln, gehackt, geviertelt)

Auswahl	Verfahren	Anwendungen
ORANGE	Langsamer Kandierprozess von 15 bis 20 Tagen unter Vakuum. Frei von Konservierungsstoffen und Sulfiten. Niedriger Zuckerspiegel. Handgeschnittene Orangen- und Zitronenstäbchen, um ein perfektes Kaliber zu garantieren.	Für Schokoladenüberzug, als Zutat für Riegel und Nougat. In Biskuitkuchen, Financiers, Muffins, ... In Dekorationen für Torten, Hefezöpfe, Kuchen und Eis...
ZITRONE		
INGWER		

MEHR KANDIERTE FRÜCHTE

Auswahl	Verfahren	Anwendungen
PREISELBEEREN IN DEXTROSE	Burgunder Cassis Noir ggA.	Ganze Früchte kandiert und mit Dextrose behandelt, für eine einfache Verwendung. Passt perfekt zu Schokolade.
ROTE KIRSCH GANZ	Langsamer Kandierprozess von 15 bis 20 Tagen unter Vakuum.	Kandierte Früchte zum Verzieren von Torten, Hefezöpfen, Kuchen und Eiscreme. Die Mini-Birne kann mit einer Mandoline in Scheiben geschnitten werden. Die Mandarine passt sehr gut zu Schokolade.
GANZE MANDARINE		
GANZE MINI-BIRNE		

SOFT-FRÜCHTE IN STÜCKEN

Auswahl	Feuchtigkeit	Verfahren	Anwendungen
APRIKOSE	19-25 %	Gehackte Trockenfrüchte, mit Dextrose überzogen.	Als Topping für Eis, Sorbets und Desserts, als Schokoladenüberzug, für Schokotafeln oder zum Einarbeiten in Teig.
ERDBEERE	5-15 %		
FEIGE	20 %		
KOKOSNUSS IN WÜRFELN (10X10 mm)	1-5 %	Gehackte Trockenfrüchte, mit Dextrose überzogen.	Als Topping für Eis, Sorbets und Desserts, als Schokoladenüberzug, für Schokotafeln oder zum Einarbeiten in Teig.

MEHR FRÜCHTE IN UNSEREM SORTIMENT VERFÜGBAR

Auswahl	Verfahren	Anwendungen
AMARENA-KIRSCHEN IN SIRUP	Ganze gelbe Kirschen, kalibriert und halbkandiert in einem Sirup von 60° Brix. Feste Textur. Niedriger Zuckerspiegel.	Ideal für eine Schwarzwälder-Kirschtorte, zu einer Käsetorte, einer Panna Cotta, zur Dekoration einer Eiscreme, aber auch zu Gänseleber, Käse und sogar zur Zubereitung einer Vinaigrette mit dem Saft.
APFELMUS 94 % FRUCHT	24° Brix.	Backofen- und gefrierstabil.
HIMBEERFÜLLUNG 44 % FRUCHT	Inklusive Samen zum Füllen von Backwaren und Kuchen.	Backofen- und gefrierstabil.