

NØDDER

Udvalg	Proces	Anvendelser	Udvalg	Proces	Anvendelser
PISTACIEMASSE 100 %	Uden smag. Uden tilsat sukker. Uden farvestoffer. Uden konserveringsmidler.	Til konditori, konfekt og is. Glat konsistens.	MANDELPASTA	60 % pekannød.	Til konditori, konfekt og is. Glat konsistens.
HASSELNØDDEMASSE 100 %			MASSE AF KARAMELLISEREDE PEKANNØDDER		
MASSE AF RISTEDE MANDLER 100 %					

KASTANJER OG MARRON GLACÉ

Udvalg	Format	Proces	Udvalg
MARRON GLACÉ	Indpakket i guldpapir (22-24 gr/stk)	Med oprindelse i Galicien Vi anvender udelukkende frugt fra den seneste høst. Efter kogning karamelliserer vi kastanjerne individuelt til en creme, ved hjælp af en traditionel proces på næsten 200 timer, til vi opnår den ønskede konsistens. Når de er blevet inddelt efter størrelse, karamelliseres kastanjerne, og hver marron glacé placeres på et stykke karton, hvorefter de pakkes ind i guldpapir.	
CREME AF MARRON GLACÉ 70%	Vores udvalg af marron og kastanjer når de er bedst.	Dette produkt har mange anvendelser i konditori (mousse, kagecreme, kager...) til konfekt (chokolader, trøffelfyld...) samt til is, bagværk og også til tilberedning af madretter.	KASTANJEPURÉ
HEL MARRON I SIRUP			HEL KASTANJE, KOGT UNDER VAKUUM
KASTANJESTYKKER I SIRUP			



Scan QR-koden for at
downloade den opdaterede
version af dette katalog



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

SOC CHEF

PASSION FOR FRUGT



Vi tilbereder naturlig frugt med forskellige processer til en bred vifte af anvendelser.
Frysetørret, kandiseret, tekstureret, tørret, sprød, i sirup...
Hele, i stykker, i pulver, i strimler, i cirkler, i skiver...

Vi bruger al vores viden til at fremme smagen og hjælpe vores gastronomiske kolleger.

FRYSETØRRET FRUGT 100 % frugt

Udvalg	Fugt	Proces	Anvendelser
HELE HINDBÆR	Maks. 5 %	100 % naturlig frysetørring. Udvalgte frugter på deres optimale modningspunkt. Frysning. Osmose under tryk, som fjerner frugtens vandindhold.	Chokolade, cremer, saucer, kager...
JORDBÆR I SKIVER			
JORDBÆR I STYKKER (5-10 mm)			
MANGO I STYKKER			

FRYSETØRRET FRUGT I PULVER 100% frugt

Udvalg	Fugt	Proces	Anvendelser
AÇAÍ BIO	Maks. 5 %	Frysetørring. Frysning. Osmose under tryk, som fjerner frugtens vandindhold.	Chokolade, cremer, is, saucer, kager, smoothies... På grund af det tørre format er det let at blande med væske eller fedt.
KIRSEBÆR			
HINDBÆR			
JORDBÆR			
CITRON			
MANGO			
BANAN			

CRISPY FRUGT

Udvalg	Fugt	Proces	Anvendelser
CAPPUCCINO	Maks. 4 %	Fremstillet med frugtpuré og glukose, som giver mere knas og bedre modstandsdygtighed over for fugt.	Topping, dekoration, chokolade...
JORDBÆR			
HINDBÆR			
PASSIONSFRUGT			
CITRON			
MANGO			
APPELSIN			
INGEFÆR-CHIPS KRYSTALISERET (3-6 mm)			

FRUGTSTYKKER (3-5 mm)

Udvalg	Fugt	Proces	Anvendelser
KARAMEL	14 %	Fremstillet med naturlig frugt af bedste kvalitet, som struktureres med Alginat fra SOC Chef ved en unik fremstillingsproces. Blød konsistens.	Ideel til brød, kager, is, chokolade og madlavning som ingrediens, dekoration eller topping. Stabil til bagning og frysning.
JORDBÆR			
HINDBÆR			
CITRON			
APPELSIN			

TØRRET FRUGT

Udvalg	Fugt	Proces	Anvendelser
APPELSIN I SKIVER	10-20 %	Udvalgte frugter på deres perfekte modningspunkt. Langsom tørring ved lav temperatur.	Til cocktails og madlavning samt dekoration til bagværk, is og konditori. Brug æble-chips som base, i salat, som snack eller til petitfour.
ÆBLE-CHIPS	≤2 %		

KANDISERET FRUGT (stave, strimler, skiver, spåner, krymmel, kvarte)

Udvalg	Proces	Anvendelser
APPELSIN	En langsom kandiseringsproces, som tager mellem 15 og 20 dage under vakuum. Uden konserveringsmidler og sulfitter. Lavt sukkerniveau. Stave af appelsin og citron, skåret i hånden, for at sikre den perfekte størrelse.	Til at overtrække med chokolade, som ingrediens i pladechokolade og konfekt. I kager, muffins osv.... Til dekoration af alle slags kager, bagværk og is...
CITRON		
INGEFÆR		

FLERE KANDISEREDE FRUGTER

Udvalg	Proces	Anvendelser
TØRREDE SOLBÆR	Cassis Noir fra Bourgogne BGB.	Hele syltede og tørrede bær til let anvendelse, som kombineres perfekt med chokolade.
HELE RØDE KIRSEBÆR	En langsom kandiseringsproces, som tager mellem 15 og 20 dage under vakuum.	Syltet frugt til dekoration af alle slags kager, bagværk og is. Mini-pærer kan skæres i skiver med mandolinjern. Mandarinerne er en perfekt kombination med chokolade.
HELE MANDARINER		
HELE MINI-PÆRE		

SOFT FRUGT I STYKKER

Udvalg	Fugt	Proces	Anvendelser
ABRIKOSER	19-25 %	Tørret frugt, skåret i stykker og overtrukket med dekstrose.	Som topping til is, sorbet og desserter, chokoladeovertræk, til chokoladeplader på eller som en del af brød.
JORDBÆR	5-15 %		
FIGEN	20 %		
KOKOS I TERN (10X10 mm)	1-5 %	Tørret frugt, skåret i stykker og overtrukket med dekstrose.	Som topping til is, sorbet og desserter, chokoladeovertræk, til chokoladeplader på eller som en del af brød.

FLERE FRUGTER I VORES UDVALG

Udvalg	Proces	Anvendelser
AMARENA-KIRSEBÆR I SIRUP	Hele amarena-kirsebær i ensartet størrelse og let syltede i sirup med 60° Brix. Fast konsistens. Lavt sukkerniveau.	Ideelle til en Schwarzwälder-kage, som tilhører til cheese cake, panna cotta, til dekoration af is eller sammen med foie gras, ost, eller siruppen kan bruges til dressing.
ÆBLEKOMPOT 94 % FRUGT	24° Brix.	Stabil til bagning og frysning.
HINDBÆRFYLD 44 % FRUGT	Med de naturlige kerner, til fyld af bagværk og kager.	Stabil til bagning og frysning.