

ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ

Προϊόντα	Επεξεργασία	Εφαρμογές
ΠΑΣΤΑ ΦΥΣΤΙΚΙΟΥ ΑΙΓΙΝΗΣ 100 %	Χωρίς άρωμα. Χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. Χωρίς χρωστικές. Χωρίς συντηρητικά.	Στη ζαχαροπλαστική, για σοκολατάκια, για παγωτά. Λεία υφή.
ΠΑΣΤΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ 100 %		
ΠΑΣΤΑ ΨΗΤΟΥ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ 100 %		

Προϊόντα	Επεξεργασία	Εφαρμογές
ΠΑΣΤΑ ΤΟΥΡΟΝ	60 % ηκαρύδι πεκάν.	Στη ζαχαροπλαστική, για σοκολατάκια, για παγωτά. Λεία υφή.
ΠΑΣΤΑ ΚΑΡΥΔΙΟΥ ΠΕΚΑΝ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ		

ΚΑΣΤΑΝΑ ΚΑΙ ΜΑΡΟΝ ΓΛΑΣΕ

Προϊόντα	Παρουσίαση	Επεξεργασία
ΜΑΡΟΝ ΓΛΑΣΕ	Περιτύλιγμα χρυσόχαρτο (22-24g/τεμάχιο)	Προέλευση Γαλικία (Ισπανία) Μεταποιούμε αποκλειστικά τον καρπό της τελευταίας σοδειάς. Αφού τα βράσουμε, καραμελώνουμε τα κάστανα ξεχωριστά σε τούλι, κατά τον παραδοσιακό τρόπο, για 200 περίπου ώρες, μέχρι να επιτύχουμε την επιθυμητή υφή. Μετά τη βαθμονόμησή τους, τα κάστανα γλασάζονται και εν συνεχεία τοποθετείται καθένα χωριστά σε μια χαρτονένια βάση πριν τυλιχτεί σε χρυσόχαρτο.

Προϊόντα	Επεξεργασία	Εφαρμογές	Προϊόντα
ΚΡΕΜΑ ΜΑΡΟΝ ΓΛΑΣΕ 70 %	Επιλογή μαρόν γλασέ και κάστανου, άριστης ποιότητας.	Για πολλαπλές εφαρμογές στη ζαχαροπλαστική (μους, κρέμα ζαχαροπλαστικής, κέικ...), στη σοκολατοποιία (τουρόν, γέμιση τρούφας...) καθώς και σε παγωτά, προϊόντα αρτοποιίας, αρτοσκευάσματα και στην παρασκευή αρμυρών πιάτων.	ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΣΤΑΝΟΥ
ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΜΑΡΟΝ ΓΛΑΣΕ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ			ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΑΣΤΑΝΟ ΒΡΑΣΜΕΝΟ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ
ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΜΑΡΟΝ ΓΛΑΣΕ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ			



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/SOCCHIEF



Βερσιόν 2

SOC CHEF

ΠΑΘΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ



Φυσικά φρούτα που έχουν υποστεί διαφορετικές επεξεργασίες, για πολλαπλές εφαρμογές.

Λυοφιλοποιημένα, ζαχαρωμένα, ειδικά επεξεργασμένα, αφυδατωμένα, σε μορφή crispy, σε σιρόπι...
Ολόκληρα, σε κομμάτια, σε σκόνη, κομμένα σε λωρίδες, σε λεπτές φέτες, σε ροδέλες...

Θέτουμε όλη την τεχνογνωσία μας στην υπηρεσία των γευσιγνωστών και των επαγγελματιών της γαστρονομίας.

www.socchef.com

ΛΥΟΦΙΛΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ 100 % φρούτο

Προϊόντα	Υγρασία	Επεξεργασία	Εφαρμογές
ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΣΜΕΟΥΡΟ	Μάχ. 5 %	Λυοφιλοποίηση 100% φυσικό. Επιλογή φρούτων στο βέλτιστο σημείο ωρίμανσης. Κατάψυξη. Ψαμωση υπό πίεση για την αποβολή του νερού που περιέχεται στο φρούτο.	Σοκολάτα, κρέμες, σάλτσες, κέικ...
ΦΡΑΟΥΛΑ ΣΕ ΡΟΔΕΛΕΣ			
ΦΡΑΟΥΛΑ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ (5-10 mm)			
ΜΑΝΓΚΟ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ			

ΛΥΟΦΙΛΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ 100 % φρούτο

Προϊόντα	Υγρασία	Επεξεργασία	Εφαρμογές
ΑΣΑΪ ΒΙΟ	Μάχ. 5 %	Λυοφιλοποίηση. Κατάψυξη. Ψαμωση υπό πίεση για την αποβολή του νερού που περιέχεται στο φρούτο.	Σοκολάτα, κρέμες,παγωτά, σάλτσες, κέικ, smoothies... Καθώς είναι στεγνά, ενσωματώνεται εύκολα σε υδατικό διάλυμα ή σε λίπος.
ΚΕΡΑΣΙ			
ΣΜΕΟΥΡΟ			
ΦΡΑΟΥΛΑ			
ΛΕΜΟΝΙ			
ΜΑΝΓΚΟ			
ΜΠΑΝΑΝΑ			

CRISPY ΦΡΟΥΤΩΝ

Προϊόντα	Υγρασία	Επεξεργασία	Εφαρμογές
CARPUCCINO	Μάχ. 4 %	Από πουρέ φρούτων και γλυκόζη, συστατικά που τα κάνουν πιο τραγανά και πιο ανθεκτικά στην υγρασία.	Γλάσο, διακόσμηση, σοκολάτα...
ΦΡΑΟΥΛΑ			
ΣΜΕΟΥΡΟ			
ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ			
ΛΕΜΟΝΙ			
ΜΑΝΓΚΟ			
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ			
ΤΣΙΠΣ ΤΖΙΝΤΖΕΡ ΓΛΑΣΑΡΙΣΜΕΝΑ (3-6 mm)			

FRUIT CHUNKS (3-5 mm)

Προϊόντα	Υγρασία	Επεξεργασία	Εφαρμογές
ΚΑΡΑΜΕΛΑ	14 %	Από φυσικά φρούτα άριστης ποιότητας και επεξεργασμένη υφή με αλγινικό νάτριο SOC Chef, και τη χρήση μιας μοναδικής διαδικασίας παραγωγής. Μαλακή υφή.	Ιδανικά για αρτοσκευάσματα, είδη φούρνου, παγωτά, σοκολάτες και κουζίνα, διακόσμηση ή γλάσο. Ανθεκτικά στο φούρνο και την κατάψυξη.
ΦΡΑΟΥΛΑ			
ΣΜΕΟΥΡΟ			
ΛΕΜΟΝΙ			
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ			

ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

Προϊόντα	Υγρασία	Επεξεργασία	Εφαρμογές
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΣΕ ΛΕΠΤΕΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ ΦΕΤΕΣ	10-20 %	Επιλογή του καρπού στο ιδανικό σημείο ωρίμανσης. Αργή αφυδάτωση σε χαμηλή θερμοκρασία.	Χρήση σε κοκτελερία, εστίαση και διακόσμηση σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής, παγωτά και ζαχαρωτά. Χρησιμοποιήστε το μήλο chips σαν τουίλ σε σαλάτες, σαν ανακ, για να φτιάξετε πτιφουρ.
ΜΗΛΟ ΣΕ CHIPS	≤2 %		

ΖΑΧΑΡΩΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ (μπαστουνάκια, κομμένα σε λωρίδες, λεπτές φέτες, θρυμματισμένα, αλεσμένα, σε τέταρτα)

Προϊόντα	Επεξεργασία	Εφαρμογές
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	Αργή διαδικασία γλασαρίσματος, 15 έως 20 ημέρες σε κενό αέρος. Χωρίς συντηρητικά και θειώδη. Χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη. Μπαστουνάκια πορτοκαλιού και λεμονιού κομμένα στο χέρι για να εξασφαλίζεται το τέλειο μέγεθος.	Για επικάλυψη με σοκολάτα, ως υλικό σε ταμπλέτες και τουρόν. Μέσα σε κέικ, φινανσιέ, μαντλέν... Σε διακοσμήσεις κέικ, σε βασιλόπιτες, κόκες και παγωτά...
ΛΕΜΟΝΙ		
ΤΖΙΝΤΖΕΡ		

ΚΙ ΑΛΛΑ ΖΑΧΑΡΩΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

Προϊόντα	Επεξεργασία	Εφαρμογές
ΜΥΡΤΙΛΛΟ ΣΕ ΔΕΞΤΡΟΖΗ	Φραγκοστάφυλο Βουργουνδίας (ΠΓΕ).	Γλασαρισμένα ολόκληρα φρούτα σε δεξτρόζη για εύκολη χρήση, συνδυάζονται τέλεια με σοκολάτα.
ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΕΡΑΣΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ	Αργή διαδικασία γλασαρίσματος, 15 έως 20 ημέρες σε κενό αέρος.	Ζαχαρωμένα φρούτα για να διακοσμήσετε κέικ, βασιλόπιτες, κόκες και παγωτά. Το μίνι αχλάδι μπορεί να χρησιμοποιηθεί κομμένο σε λεπτές στρογγυλές φέτες με το μαντολίνο κουζίνας. Το μανταρίνι συνδυάζεται πολύ καλά με τη σοκολάτα.
ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ		
ΜΙΝΙ ΑΧΛΑΔΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ		

SOFT ΦΡΟΥΤΑ ΣΕ ΤΕΜΑΧΙΑ

Προϊόντα	Υγρασία	Επεξεργασία	Εφαρμογές
ΒΕΡΙΚΟΚΟ	19-25 %	Αποξηραμένα φρούτα, κομμένα, με επικάλυψη δεξτρόζης.	Ως topping για παγωτά, σορμπέ και επιδόρπια, επικάλυψη σοκολάτας, ταμπλέτες σοκολάτας ή ενσωμάτωση σε ζύμες.
ΦΡΑΟΥΛΑ	5-15 %		
ΣΥΚΟ	20 %		
ΚΑΡΥΔΑ ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ (10 x10 mm)	1-5 %	Αποξηραμένα φρούτα, κομμένα, με επικάλυψη δεξτρόζης.	Ως topping σε παγωτά, σορμπέ και επιδόρπια, επικάλυψη σοκολάτας, ταμπλέτες σοκολάτας ή ενσωμάτωση σε ζύμες.

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΦΡΟΥΤΑ ΣΤΗ ΓΚΑΜΑ ΜΑΣ

Προϊόντα	Επεξεργασία	Εφαρμογές
ΚΕΡΑΣΙΑ AMARENA ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ	Ολόκληρα κεράσια amarena, βαθμονομημένα και ημι-ζαχαρωμένα σε σιρόπι στους 60° Brix. Σφικτή υφή. Χαμηλό επίπεδο σακχάρου.	Ιδανικό για black forest, μπορεί να συνοδεύσει ένα τσιζκέικ, μια πανακότα, να διακοσμήσει ένα παγωτό, αλλά πάει και με φουαγκρά, με τυριά, ή και για να κάνουμε μια βινεγκρέτ με τον χυμό.
ΠΟΛΤΟΣ ΜΗΛΟΥ 94% ΦΡΟΥΤΑ	Στους 24° Brix.	Σταθερό στον φούρνο και στην κατάψυξη.
ΓΕΜΙΣΗ ΣΜΕΟΥΡΟ 44% ΦΡΟΥΤΑ	Με τους σπόρους του, για τη γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής και τάρτες.	Σταθερό στον φούρνο και στην κατάψυξη.