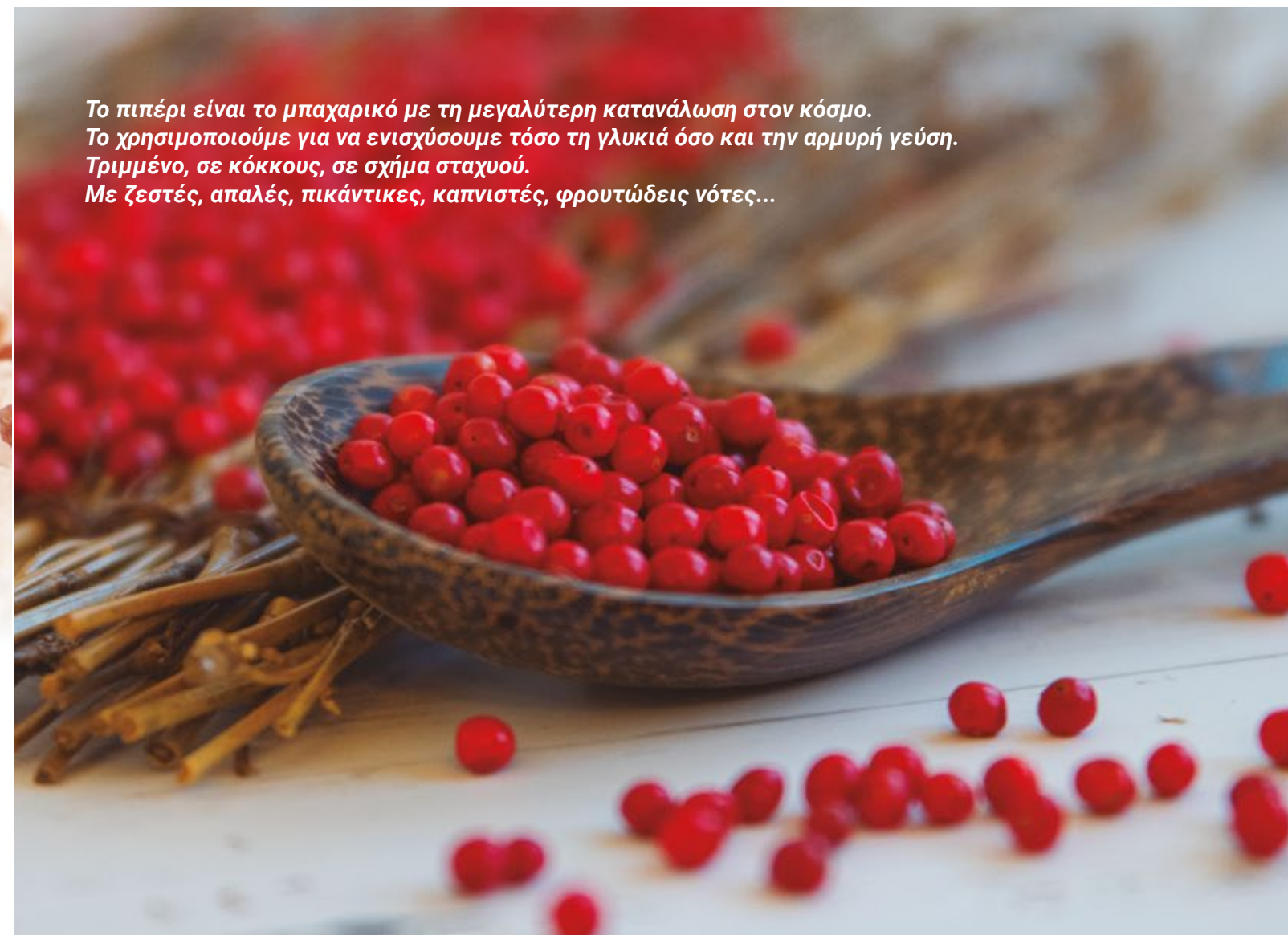


SOC CHEF

ΕΙΔΗ ΑΛΑΤΙΟΥ
ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΑΠΟ
ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



Το πιπέρι είναι το μπαχαρικό με τη μεγαλύτερη κατανάλωση στον κόσμο.
Το χρησιμοποιούμε για να ενισχύσουμε τόσο τη γλυκιά όσο και την αρμυρή γεύση.
Τριμμένο, σε κόκκους, σε σχήμα σταχυού.
Με ζεστές, απαλές, πικάντικες, καπνιστές, φρουτώδεις νότες...

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/SOCCHEF

Βερσιόν 2

Δεν υπάρχει αλάτι, υπάρχουν αλάτια... και σε κάθε είδος αντιστοιχεί μια συγκεκριμένη εφαρμογή.
Χονδρό, ψιλό, σε κρυστάλλους, ανθός αλατιού.
Λευκό, μαύρο, γκριζό, ροζ.

Ανακαλύψτε σ' αυτόν τον οδηγό τη συλλογή μας από είδη αλατιού και πιπέρια με τα
χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας και τις συμβουλές μας για τη χρήση τους.

www.socchef.com

ΑΛΑΤΙΑ

Προϊόντα Προέλευση	Προέλευση · Αρωματικό προφίλ	Εφαρμογές
ΑΝΘΟΣ ΑΛΑΤΙΟΥ GUÉRANDE ΠΓΕ <i>Λιγότερο πικρό από τα μεσογειακά αλάτια.</i>	Γαλλία Έχει βουτυρώδη υφή και ντελικάτο άρωμα. Πρέπει να χρησιμοποι- είται με τέτοιο τρόπο ώστε οι κρύσταλλοί του να λιώνουν στο στόμα. Ο Ανθός Αλατιού Guérande ΠΓΕ δεν υφίσταται καμία μετατροπή μεταξύ συγκομιδής και συσκευασίας. Λιγότερο πικρό από τα μεσογειακά αλάτια.	Συνοδεύει φουά γκρα, μαλακόστρακα και οστρακοειδή, θαλάσσια ή ποταμίσια ψάρια, κρέατα, όλων των ειδών τις σαλάτες, ακόμα και τηγανητά ή ψητά λαχανικά. Προσθέτουμε τον ανθό αλατιού Guérande λίγο πριν σερβίρουμε τα πιάτα.
ΧΟΝΔΡΟ ΑΛΑΤΙ ΓΚΡΙΖΟ ΞΗΡΟ GUÉRANDE ΠΓΕ	Γαλλία Το χονδρό γκρίζο αλάτι της Guérande είναι θαλασσινό αλάτι που συλλέγεται καθημερινά στη διάρκεια του καλοκαιριού από τον αργιλώδη πυθμένα των αλυκών. Στεγνώνει φυσικά, με ήλιο και αέρα.	Αφού στεγνώσει και κοσκινιστεί, το χονδρό γκρίζο αλάτι χρησιμοποιείται σε μύλο ή σε μείγματα με αρωματικά βότανα και μπαχαρικά.
ΡΟΖ ΑΛΑΤΙ ΙΜΑΛΑΪΩΝ	Πακιστάν Ορυκτό αλάτι. Τραγανή υφή.	Λευκοί και ροζ κρύσταλλοι για χρήση στον μύλο. Ιδανικό για κρέατα, ψάρια, σαλάτες, λαχανικά... και σοκολάτα.
ΡΟΖ ΑΛΑΤΙ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ	Μείγμα που παρασκευάζεται στην Ισπανία Κρύσταλλοι ροζ αλατιού με άρωμα λευκής τρούφας και λυοφιλοποιημένης τρούφας. Ροζ και μαύρο χρώμα. Λεπτή υφή.	Το χρησιμοποιούμε με ζυμαρικά, ριζότο, ψάρια ...
ΑΛΑΤΙ ΜΑΥΡΟ ΧΑΒΑΗΣ	ΗΠΑ Θαλασσινό αλάτι που συλλέγεται με το χέρι. Έντονο μαύρο χρώμα. Τραγανή υφή. Ελαφρώς καπνιστή γεύση.	Ιδανικό για ψάρια και θαλασσινά, συνταγές με καρπάτσα, κρέατα και ψητά λαχανικά, αυγά και πατάτες. Για να διακοσμήσετε πιάτα.
ΑΛΑΤΙ SALISH ΕΙΡΗΝΙΚΟΣ ΩΚΕΑΝΟΣ	ΗΠΑ Θαλασσινό αλάτι. Σκούρο καφέ χρώμα. Τραγανή υφή. Μυρωδιά καπνιστού (φυσική διαδικασία).	Ιδανικό με ψητά κρέατα και ψάρια.
ΑΛΑΤΙ ΒΙΚΙΝΓΚ	Μείγμα που παρασκευάζεται στην Ισπανία Θαλασσινό αλάτι Πρωτότυπο χρώμα και πολύ λαχταριστό Λεπτή υφή Μυρωδιά καπνιστού (φυσική διαδικασία). Εκτός από αλάτι, περιέχει και κουρκουμά, κρεμμύδι, μαύρο πιπέρι.	Μια συνταγή με χαρακτήρα, για να συνοδεύσετε κρέατα, ψάρια, αυγά, και φυσικά, σολομό! Δυνατό και ντελικάτο ταυτόχρονα.



ΠΙΠΕΡΙΑ

Προϊόντα Προέλευση	Προέλευση · Αρωματικό προφίλ	Εφαρμογές
ΛΕΥΚΟ ΠΙΠΕΡΙ ΣΕ ΚΟΚΚΟΥΣ και ΑΛΕΣΜΕΝΟ	Ασία Πιπέρι απαλό και πολύ αρωματισμένο. Συνιστούμε να το αλέθετε την ώρα του σερβιρίσματος για να διατηρεί όλη του τη φρεσκάδα.	Συνδυάζεται πολύ καλά με κόκκινο κρέας, χοιρινό και αρνίσιο κρέας. Δίνει γεύση στα ψητά λαχανικά, στο ψάρι στο φούρνο ...
ΜΑΥΡΟ ΠΙΠΕΡΙ ΣΕ ΚΟΚΚΟΥΣ και ΑΛΕΣΜΕΝΟ	Ασία Πιπέρι με αρωματικές και ταυτόχρονα ζεστές και έντονες νότες. Συνιστούμε να το αλέθετε την ώρα του σερβιρίσματος για να διατηρεί όλη του τη φρεσκάδα.	Συνδυάζεται τέλεια με τάρτα λαχανικών με βάση μελιτζάνες, κόκκινη πιπεριά, ντομάτα, κολοκυθάκι. Και επίσης με σωταρισμένες γαρίδες και ανθό αλατιού Guérande, με κρέας πάπιας, χοιρινού ...
ΠΙΠΕΡΙ ΠΟΛΥΧΡΩΜΟ ΣΕ ΚΟΚΚΟΥΣ	Ασία Μείγμα μαύρου, λευκού, πράσινου και ροζ πιπεριού.	Αρωματικό και ισορροπημένο πιπέρι. Ελκυστικό χρώμα σε διάφανο μύλο.
ΠΙΠΕΡΙ ΤΖΑΜΑΪΚΑΣ ΣΕ ΚΟΚΚΟΥΣ	Τζαμάικα Ο καρπός του Πιπεριού Τζαμάικας είναι εμφανώς μεγαλύτερος σε σύγκρι- ση με άλλα πιπέρια. Ευχάριστο άρωμα και απαλή γεύση.	Πολύ εύκολο να συμπεριληφθεί σε μαγειρικές παρασκευές (κρέμες, κρέατα, ψάρια...). Η συμβουλή μας, αλέστε το ακριβώς τη στιγμή του καρυκεύματος.
ΠΙΠΕΡΙ SARAWAK ΣΕ ΚΟΚΚΟΥΣ	Μαλαισία Μαζεύεται με το χέρι, κατά τον παραδοσιακό τρόπο, προτού οι κόκκοι του εκτεθούν στον ήλιο για να στεγνώσουν. Φρουτώδεις νότες που σταδιακά δίνουν τη θέση τους στη ζεστή πικάντικη γεύση, χωρίς επιθετικότητα, για να περάσουν σε λουλουδένιες νότες, που στο τέλος γίνονται ξυλώδεις και πικάντικες.	Ελαφρώς θρυμματισμένο στο γουδί ή και αλεσμένο, μας προσφέρει την απόλαυση της πολύπλοκης, αρωματικής του δύναμης. Το μαύρο πιπέρι Sarawak συνοδεύει ιδανικά όλα τα είδη κρεάτων, ψαριών, φουά γκρα, τυριά, βινεγκρέτ, φρούτα, και βέβαια, τη σοκολάτα.
ΑΓΡΙΟ ΠΙΠΕΡΙ “VOATSIPERIFERY” ΣΕ ΚΟΚΚΟΥΣ	Μαδαγασκάρη Ποικιλία Voatsiperifery, που καλλιεργείται και συλλέγεται στη νήσο Μαδαγασκάρη, έχει ύψος μεταξύ 25 και 30 m, και ανήκει στην άγρια χλωρίδα. Ξεχωρίζει για την αρωματική και πικάντικη φινέτσα του, με έντονες νότες ξύλου, λουλουδιών και εσπεριδοειδών, που διαρκούν.	Η σοκολάτα και το πιπέρι Voatsiperifery κάνουν ένα πολύ ωραίο ζευγάρι.
ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΚΡΟΣΤΕΝΟΥ ΣΧΗΜΑΤΟΣ ΙΑΒΑ ΣΤΑΧΥ	Ινδονησία Εξαιρετικό προϊόν για τους λάτρεις των γευστικών συγκινήσεων. Ζεστό και πικάντικο ταυτόχρονα, με γλυκές, ξυλώδεις και πολύ διακριτικές νότες. Πιπέρι σε σχήμα μικρού σταχυού που συχνά συγχέεται με το μακρόστενο καπνιστό πιπέρι Αιθιοπίας.	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί τριμμένο, θρυμματισμένο σε γουδί ή αλεσμένο, για να συνοδεύσει κρέατα, σάλτσες, λαχανικά και γλυκές συνταγές.
ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΙΠΕΡΙ ΚΑΜΠΟΤΖΗ ΠΓΕ ΣΕ ΚΟΚΚΟΥΣ	Καμπότζη Οι καρποί της πιπεριάς Kampot μαζεύονται με το χέρι μόλις φτάσουν σε πλήρη ωρίμανση. Μετά τη συγκομιδή τους, για να διατηρήσουν το όμορφο κόκκινο χρώμα τους, βυθίζονται σε βραστό νερό και εν συνεχεία σε παγωμένο νερό. Οι σεφ και οι πιο σοβαροί γκουρμέ, πέρα από τις φρουτώδεις και λουλου- δένιες νότες, θα απολαύσουν και το κόκκινο γκρενά χρώμα του. Εκπλήσουν οι αποχρώσεις κόκκινων ή χακαρωμένων φρούτων, καθώς και τα απαλά, τροπικά του αρώματα.	Πιπέρι εξαιρετικά έντονο, μέτρια πικάντικο, που μας αιχμαλωτίζει με τη μεγάλη του φινέτσα. Ιδανικό για να παντρέψουμε γλυκό-αλμυρό, με εσπεριδοει- δή, κρέατα με απαλή υφή, φουά γκρα, καταικίσιο τυρί, λαβράκι ... Σας συνιστούμε να το θρυμματίσετε στο γουδί λίγο πριν το χρησιμοποιήσετε, για να διατηρήσει όλες τις αρωματικές του ιδιότητες.
ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ ΞΗΡΟ ΚΑΡΠΟΣ	Μαδαγασκάρη Οι ροζ καρποί μας συλλέγονται στο ακριβές σημείο ωρίμανσης και βαθμονομούνται στο χέρι από τους ανθρώπους μας στη Μαδαγασκάρη, στα βορειοανατολικά του νησιού. Έντονο χρώμα, φρέσκο και λουλουδένιο άρωμα, χωρίς καμιά επιθετικότητα. Απαιτεί την ίδια λεπτότητα όταν το χρησιμοποιούμε στην κουζίνα μας, όπως και όταν το μαζεύουμε.	Ιδανικό για να συνοδεύσει σεβίτσε, τατάκι, πουλερικά, γκανάς σοκολάτας, ολόκληρο ή αλεσμένο.