

# SOC CHEF

SALZ UND PFEFFER  
AUS DER GANZEN WELT



*Pfeffer ist das meistverwendete Gewürz der Welt.  
Wir verwenden ihn zum Verfeinern von süßen und herzhaften Gerichten.  
Gemahlen, in Körnern, in Form einer Ähre.  
Mit warmen, milden, würzigen, rauchigen, fruchtigen und blumigen  
Noten...*



*Es gibt nicht ein Salz, sondern Salze... und jede Art von Salz hat ihre eigene spezifische Anwendung.  
Grob, fein, in Kristallen, Fleur de Sel.  
Weiß, schwarz, grau, rosa.*

*Entdecken Sie in diesem Leitfaden unsere Auswahl an Salzen und Pfeffer mit den  
Eigenschaften jeder Sorte und unseren Ratschlägen zu ihrer Verwendung.*

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

[www.socchef.com](http://www.socchef.com)

# SALZ

Auswahl Herkunft

Herkunft · Aromatisches Profil

Anwendungen

**FLEUR DE SEL GUÉRANDE ggA**  
Weniger bitter als Mittelmeersalze.

**Frankreich**  
Schmelzende Textur und zartes Aroma. Muss so verwendet werden, dass seine Kristalle im Mund schmelzen. Fleur de Sel Guérande ggA wird zwischen der Ernte und der Verpackung nicht verändert. Weniger bitter als Mittelmeersalze.

Passt zu Gänseleber, Schalen- und Krustentieren, See- und Flussfischen, Fleisch, allen Arten von Salaten und sogar zu gebratenem und geröstetem Gemüse. Kurz vor dem Servieren das Fleur de Sel Guérande hinzufügen.

**GROBES SALZ GRAU TROCKEN GUÉRANDE ggA**

**Frankreich**  
Das grobe graue Salz aus Guérande ist ein Meersalz, das jeden Sommertag vom lehmigen Boden der Salinen geerntet wird. Natürlich in der Sonne und im Wind getrocknet.

Nach dem Trocknen und Sieben wird das grobe graue Salz in einer Mühle oder in Mischungen mit aromatischen Kräutern und Gewürzen verwendet.

**ROSA HIMALAYASALZ**

**Pakistan**  
Steinsalz. Knusprige Textur.

Weißer und rosafarbene Kristalle zur Verwendung in der Mühle. Ideal zu Fleisch, Fisch, Salaten, Gemüse... und Schokolade.

**ROSA SALZ MIT TRÜFFEL**

**In Spanien hergestellte Mischung**  
Rosa Salzkristalle mit weißem Trüffelaroma und gefriergetrocknetem Trüffel. Rosa und schwarze Farbe. Feine Textur.

Zur Verwendung mit Pasta, Risotto, Fisch, ...

**SCHWARZES HAWAII SALZ**

**USA**  
Von Hand hergestelltes Meersalz. Intensive schwarze Farbe. Knusprige Textur. Leicht rauchiger Geschmack.

Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten, in Carpaccios, gegrilltem Fleisch und Gemüse, Eiern und Kartoffeln. Zum Dekorieren von Gerichten.

**SALISH SALZ PAZIFISCHER OZEAN**

**USA**  
Meersalz. Dunkelbraune Farbe. Knusprige Textur. Rauchiger Geruch (natürlicher Prozess).

Ideal zu gegrilltem Fleisch und Fisch.

**WIKINGER SALZ**

**In Spanien hergestellte Mischung**  
Meersalz. Originelle und sehr appetitliche Farbe. Feine Textur. Rauchiger Geruch (natürliches Verfahren), enthält neben Salz auch Kurkuma, Zwiebel und schwarzen Pfeffer.

Ein Rezept mit Charakter, das zu Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern und natürlich Lachs passt! Es ist kraftvoll und zart zugleich.



# PFEFFER

Auswahl

Herkunft · Aromatisches Profil

Anwendungen

**WEISSER PFEFFER KORN und GEMAHLEN**

**Asien**  
Milder und sehr duftender Pfeffer. Wir empfehlen, ihn vor dem Servieren zu mahlen, damit er seine Frische behält.

Er passt sehr gut zu rotem Fleisch, Schweinefleisch und Lammfleisch. Er verfeinert gebratenes Gemüse, gebackenen Fisch, ...

**SCHWARZER PFEFFER KORN und GEMAHLEN**

**Asien**  
Pfeffer mit aromatischen Noten, die sowohl warm als auch kräftig sind. Wir empfehlen, ihn vor dem Servieren zu mahlen, damit er seine Frische behält.

Er passt perfekt zu einem Gemüsekuchen mit Auberginen, roter Paprika, Tomaten und Zucchini. Er passt auch gut zu gebratenen Garnelen und Fleur de Sel aus Guérande, Ente, Schweinefleisch, ...

**BUNTER PFEFFER KORN**

**Asien**  
Eine Mischung aus schwarzem, weißem, grünem und rosa Pfeffer.

Aromatischer und ausgewogener Pfeffer. Attraktive Farbe in einer transparenten Mühle.

**JAMAIKAPFEFFER KORN**

**Jamaika**  
Die Größe der Jamaikapfeffer-Beeren ist deutlich größer als bei anderen Pfefferarten. Angenehmer Geruch und milder Geschmack.

Sehr einfach in unzähligen kulinarischen Zubereitungen zu verwenden (Cremes, Fleisch, Fisch...). Unser Rat: Mahlen Sie ihn erst, wenn Sie würzen wollen.

**SARAWAK PFEFFER KORN**

**Malaysia**  
Die Beeren werden auf traditionelle Weise von Hand geerntet und anschließend in der Sonne getrocknet. Fruchtbare Noten weichen allmählich seiner warmen Würze, ohne aggressiv zu sein, bis hin zu blumigen Noten, mit einem holzigen und würzigen Abgang.

Leicht in Mörser und Stößel zerstoßen oder gemahlen, kann man seine komplexe aromatische Kraft genießen. Schwarzer Pfeffer aus Sarawak passt hervorragend zu allen Arten von Fleisch, Fisch, Gänseleber, Käse, Vinaigretten, Früchten und nicht zuletzt zu Schokolade.

**WILDER PFEFFER „VOATSIPERIFERY“ KORN**

**Madagaskar**  
Voatsiperifery-Sorte, angebaut und geerntet auf der Insel Madagaskar, zwischen 25 und 30 m hoch, in freier Natur. Er zeichnet sich durch seine aromatische und würzige Vorzüglichkeit aus, mit intensiven und anhaltenden holzigen, blumigen und zitrusartigen Noten.

Schokolade und Voatsiperifery-Pfeffer passen sehr gut zusammen.

**LANGER PFEFFER JAVA ÄHRE**

**Indonesien**  
Ein außergewöhnliches Produkt für Liebhaber von Geschmackserlebnissen. Warm und würzig zugleich, mit süßen, holzigen Noten und viel Finesse. Pfeffer in Form einer kleinen Ähre, der oft mit dem äthiopischen geräucherten langen Pfeffer verwechselt wird.

Er kann gerieben, im Mörser zerstoßen oder gemahlen verwendet werden, um Fleisch, Soßen, Gemüse und Süßspeisen zu verfeinern.

**ROTHER KAMPOT PFEFFER ggA KORN**

**Kambodscha**  
Die roten Beeren des Kampot Pfeffers werden von Hand geerntet, sobald sie ihre volle Reife erreicht haben. Um ihre schöne rote Farbe zu erhalten, werden sie unmittelbar nach der Ernte in kochendem Wasser und anschließend in Eiswasser getaucht. Köche und Feinschmecker werden sich an ihrer granatroten Farbe und ihren fruchtigen und blumigen Noten erfreuen. Überraschende Nuancen von roten Früchten, kandierten Früchten und sogar weichen tropischen Aromen.

Pfeffer von außergewöhnlicher Intensität mit mittlerer Schärfe, der durch seine große Feinheit besticht. Ideal für süß-salzige Kombinationen, mit Zitrusfrüchten, Fleisch mit weicher Textur, Gänseleber, Ziegenkäse, Wolfsbarsch, ... Wir empfehlen, diesen Pfeffer erst kurz vor der Verwendung in einem Mörser zu zerkleinern, um alle seine aromatischen Eigenschaften zu erhalten.

**TROCKENER ROSA PFEFFER BEERE**

**Madagaskar**  
Unsere rosa Beeren werden auf dem Höhepunkt der Reife gepflückt und von unserem Team in Madagaskar im Nordosten der Insel von Hand sortiert. Intensive Farbe, frisches und blumiges Aroma ohne jegliche Aggressivität. In der Küche muss er genauso behutsam behandelt werden wie bei der Ernte.

Ideal zu Ceviche, Tataki, Geflügel, Schokoladenganache, ganz oder gemahlen verwendet.