

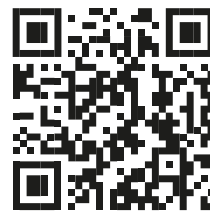
SOC CHEF

SALT OG PEBER
FRA HELE VERDEN



*Peber er verdens mest brugte krydderi.
Det bruges til at fremhæve både søde og salte smags-
indtryk.
Stødt, i korn, på klase.
Med varme, bløde, stærke, røgede, frugtige og blomster-
lignende toner...*

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

*Der findes ikke kun ét salt, men mange typer salt... og hver af disse har deres specifikke anvendelse.
Groft, fint, krystaller, i blomster.
Hvidt, sort, grå, rosa.*

*Gå på opdagelse i vores udvalg af salt- og pebertyper, med beskrivelse af hver variants egen-
skaber, samt vores råd til deres anvendelse.*

www.socchef.com

SALT

Udvalg	Oprindelse · Smagsprofil	Anvendelser
SALTBLOMSTER GUÉRANDE BGB <i>Mindre bitter end middelhavssalt.</i>	Frankrig Dette salt har en smeltende konsistens og en blid smag. Skal bruges på en måde, så krystallerne kan smelte i munden. Saltblomsterne med Guérande BGB bliver ikke behandlet på nogen måde fra indsamling til emballering. Mindre bitter end middelhavssalt.	Sammen med foie gras, skaldyr, salt- og ferskvandsfisk, kød, alle slags salat samt stegte eller grillede grøntsager. Saltblomster fra Guérande skal tilsættes lige før retten serveres.
GROFT SALT GRÅT TØRT GUÉRANDE BGB	Frankrig Groft gråt salt fra Guérande er et havsalt, som indsamles hver dag om sommeren fra den bunden af saltsoerne, som er fuld af ler. Tørres naturligt i sol og vind.	Dette grå grove salt bruges, efter det er tørt og sigtet, i kværn eller i blanding med urter og krydderier.
ROSA SALT HIMALAYA	Pakistan Krystalsalt. Sprød konsistens.	Hvide og rosa krystaller, til brug i kværn. Ideelt til kød, fisk, salat, grøntsager... og chokolade.
ROSA SALT MED TRØFFEL	Blanding fremstillet i Spanien Rosa saltkrystaller med smag af hvid trøffel og frysetørret trøffel. Rosa og sort farve. Fin konsistens.	Til tilberedning af pasta, risotto, fisk...
SORT SALT FRA HAWAI	USA Havsalt, som fremstilles ved håndkraft. Sort, intens farve. Sprød konsistens. Let røget smag.	Ideel til fisk, skaldyr, til carpaccio, grillet kød grøntsager, æg og kartofler. Til dekoration af tallerkner.
SALISH-SALT STILLEHAVET	USA Havsalt. Mørkebrun farve. Sprød konsistens. Røget duft (naturlig proces).	Ideel til grillet kød og fisk.
VIKINGESALT	Blanding fremstillet i Spanien Havsalt Original, indbydende farve Fin konsistens Røget duft (naturlig proces). Udover salt indeholder dette produkt også gurkemeje, løg og sort peber.	En karakteristisk opskrift til kød, fisk, grøntsager, æg, og naturligvis laks! Det er stærkt og blidt på samme tid.



PEBER

Udvalg	Oprindelse · Smagsprofil	Anvendelser
HVID PEBER KORN OG STØDT	Asien Mild og meget aromatisk peber. Det anbefales at kværne dette produkt ved servering, så alle nuancer bevares.	Fungerer godt med rødt kød, svinekød og lammekød. Fremhæver smagen af grillede grøntsager, ovnbagt fisk...
SORT PEBER KORN OG STØDT	Asien Peber med aromatiske toner, som på samme tid er varme og stærke. Det anbefales at kværne dette produkt ved servering, så alle nuancer bevares.	Kombineres perfekt med en grøntsags-flan med aubergine, rød peberfrugt, tomat og squash. Eller med dampede rejer og saltblomster fra Guérande, and, svinekød...
MULTIFARVET PEBER KORN	Asien Blanding af sort, hvid, grøn og rosa peber.	Aromatisk og balanceret peber. Flot farve i gennemsigtige kværne.
JAMAICA-PEBER KORN	Jamaica Jamaica-peberkornene er meget større end andre peberkorn. Behagelig aroma og mild smag.	Let at bruge i en bred vifte af tilberedninger (supper, kød, fisk...). Vi anbefaler at kornene kværnes umiddelbart før anvendelse.
SARAWAK-PEBER KORN	Malaysia Kornene fra klaseme høstes ved håndkraft på traditionel vis, før de soltørres. Frugtige noter, som gradvist giver plads til dens varme, diskrete krydderi, som fører til blomstrede noter med en træagtig og krydret afslutning.	Kan bruges revet, knust i morter eller kværnet, for at fremhæve deres komplekse smag. Sort Sarawak-peber er et perfekt supplement til alle typer kød, fisk, foie gras, ost, dressing, frugt og chokolade.
VILD PEBER "VOATSIPERIFERY" KORN	Madagaskar Arten Voatsiperifery dyrkes og høstes på øen Madagaskar, i en højde på mellem 25 og 30 m i vilde omgivelser. Den udmærker sig ved en udsøgt aromatisk og krydret smag, med intense og vedvarende træ-, blomster- og citrusnoter.	Chokolade og Voatsiperifery-peber er et godt makkerpar.
LANG PEBER JAVA KLASE	Indonesien Et ekstraordinært produkt til dem, som elsker kulariske udfordringer. Varm og stærk på samme tid, med søde, diskrete toner af træ. Peber i små klaser, som ofte forveksles med lang, røget peber fra Etiopien.	Kan bruges revet, knust i morter eller kværnet, sammen med kød, i saucer, til grøntsager eller søde opskrifter.
RØD PEBER fra KAMPOT BGB KORN	Cambodia Disse røde Kampot-peberkort høstes ved håndkraft, når de er helt modne. Den smukke røde farve bevares ved umiddelbart efter plukning at nedsænke dem i kogende vand, og derefter i iskoldt vand. Kokke og gourmet vil nyde den granatrøde farve og de frugtagtige blomsternoter. Overraskende nuancer af bær, kandiserede frugter og endda diskrete tropiske aromaer.	En peber med en ekstraordinær intensitet og en middel-stærk krydring, som overrasker os med sin delikate smag. Ideel til kombinationer af sødt og salt sammen med citrus, lette typer kød, foie gras, gedeost, aborre... Det anbefales at knuse denne peber i en morter umiddelbar før brug, for at bevare alle dens aromatiske egenskaber.
TØR ROSA PEBER BÆR	Madagaskar Disse rosa bær høstes når de er modne, sorteres efter størrelse i hånden af vores medarbejdere i Madagaskar, på øens nordøstlige del. Intens farve og frisk og blomstrende aroma. Denne peber kræver nænsom behandling i køkkenet, såvel som da den blev høstet.	Ideel til ceviche, tataki, fjerkræ, chokolade-ganache, i hel eller stødt form.