

SELS

Sélection

Origine · Profil aromatique

Applications

POIVRE ROSE
EN BAIES

Madagascar

Nos baies roses sont récoltées à la main une fois qu'elles ont atteint leur pleine maturité et sont ensuite calibrées à la main par notre équipe dans le nord-est de l'île. Entières, de couleur intense, à l'arôme frais et floral, sans aucune agressivité. Ce poivre demande beaucoup de délicatesse lorsque nous l'utilisons dans nos cuisines et nos laboratoires.

Idéal pour accompagner un ceviche, un tataki, des volailles, une ganache de chocolat.
À utiliser entier ou bien moulu, pour apporter une touche de couleur à tous vos plats.

SÉCHUAN VERTES
EN BAIES

Asie

Nous aimons sa grande fraîcheur et ses arômes floraux proches du jasmin.

À associer avec tous les produits de la mer, fromages et bien sûr le chocolat.
S'utilisent entières, moulues, en infusion, écrasées au mortier.

SÉCHUAN ROUGES
EN BAIES

Asie

Très prisées et appréciées pour sa puissance aromatique et ses notes d'agrumes.

Un mélange à la fois de fraîcheur et de chaleur. Idéal avec le poisson, le foie gras, les fruits tropicaux et toujours le chocolat. S'utilisent entières, moulues, en infusion, écrasées au mortier.

TIMUR, TIMUT
EN BAIES

Népal

Délicates notes fruitées et florales, légèrement piquantes.

Elle accompagnera un très grand nombre d'ingrédients en cuisine et en pâtisserie-chocolaterie.
S'utilisent entières, moulues, en infusion, écrasées au mortier.



Téléchargez notre catalogue
et ses futures mises à jour
en scannant ce code QR



SOC CHEF S.L.U.

Pol. Ind. Riambau c/Llevant 8-10
25300 Tàrrega (Lleida)
Tel.: +34 973 313 751
info@socchef.com

@socchef_gourmet
facebook.com/socchef
youtube.com/SOCCHIEF



Version 2

SOC CHEF

SELS et POIVRES du MONDE



*Le poivre est l'épice la plus consommée au monde.
Utilisé aussi bien pour relever nos plats sucrés que salés.
Moulu, en grain, en forme d'épi.
Aux notes chaudes, suaves, piquantes, fumées, fruitées,
florales, ...*

*Un sel, des sels, ... à chaque sel correspond un usage spécifique.
Gros sel, sel fin, en cristaux, fleur de sel.
Blanc, noir, gris, rose.*

*Nous vous invitons à découvrir notre sélection de sels et de poivres, les caractéristiques de
chaque variété ainsi que nos conseils d'utilisation.*

www.socchef.com

SELS

Sélection

Origine · Profil aromatique

Applications

FLEUR DE SEL GUÉRENDE IGP

France

À la texture fondante et à la saveur délicate. À utiliser de sorte que les cristaux fondent en bouche. La fleur de sel Guérande IGP ne subit aucune transformation entre le moment où elle est récoltée et conditionnée. Son goût est moins amer que les sels de Méditerranée.

En accompagnement de foie gras, fruits de mer, crustacés, poissons de mer et de rivière, viandes, salades et aussi légumes frits et rôtis. La fleur de sel de Guérande doit être ajoutée au dernier moment, avant de servir les plats.

GROS SEL GRIS SEC GUÉRENDE IGP

France

Le gros sel gris de Guérande est un sel de mer récolté les journées les plus chaudes de l'été dans le fond argileux des salines. Séchage naturel grâce au soleil et au vent.

Le gros sel gris une fois séché et tamisé s'utilise dans un moulin ou bien mélangé à des herbes aromatiques ou des épices.

SEL ROSE HIMALAYA

Pakistan

Sel de roche à la texture craquante.

Présenté sous forme de cristaux de couleur blanche et rose à utiliser dans un moulin. Idéal pour toutes sortes de viandes, de poissons, de salades, de légumes, ... sans oublier le chocolat.

SEL ROSE À LA TRUFFE

Mélange réalisé par nos soins en Espagne

Cristaux de sel rose avec de l'arôme de truffe blanche et de la truffe lyophilisée. Couleur rosée et noire. Texture fine.

À utiliser dans des plats de pâtes, sur des risottos, avec du poisson, ...

SEL NOIR DE HAWAÏ

États-Unis

Sel de mer récolté à la main. Couleur noire intense. Texture craquante. Saveur légèrement fumée.

Idéal avec toutes sortes de poissons et de fruits de mer, sur des carpaccios, des viandes, des légumes grillés, des plats à base d'œuf et de pomme de terre. À utiliser également pour décorer vos assiettes.

SEL SALISH Océan PACIFIQUE

États-Unis

Sel de mer. Couleur marron foncé. Texture craquante. Goût fumé (dû à un procédé naturel).

Idéal avec les viandes et les poissons au barbecue.

SEL VIKING

Mélange réalisé par nos soins en Espagne

Sel de mer. Couleur originale et très gourmande. Texture fine. Sel au goût fumé (dû à un procédé naturel) qui contient également du curcuma, de l'oignon, du poivre noir.

Une recette de caractère pour relever viandes, poissons, légumes, plats à base d'œuf et bien sûr le saumon. C'est un sel au goût puissant et délicat à la fois.



POIVRES

Sélection

Origine · Profil aromatique

Applications

POIVRE BLANC EN GRAIN et MOULU

Asie

Poivre léger et très parfumé. Nous recommandons de le moudre juste au moment de servir le plat, de façon à conserver toute sa fraîcheur.

Se marie très bien avec de la viande rouge, de la viande de porc et de l'agneau. Il relèvera les légumes grillés, un poisson cuit au four, ...

POIVRE NOIR EN GRAIN et MOULU

Asie

Poivre aux notes aromatiques à la fois chaudes et puissantes. Nous recommandons de le moudre juste au moment de servir le plat, de façon à conserver toute sa fraîcheur.

Se marie très bien avec un tian de légumes à base d'aubergine, de poivron rouge, de tomate, de courgette. Et tout aussi bien avec des gambas juste saisies, de la fleur de sel de Guérande, de la viande de canard, de porc, ...

POIVRE MULTICOLORE EN GRAIN

Asie

Mélange de poivres noir, blanc, vert et rose.

Poivre aromatique et équilibré. Une jolie couleur mise en valeur dans un moulin transparent.

POIVRE de JAMAÏQUE EN GRAIN

Jamaïque

La taille des baies du poivre de Jamaïque est significativement plus grosse que celle des autres variétés de poivre. Un poivre léger et très agréable.

Très facile à incorporer dans une multitude de préparations culinaires (crèmes, poissons, viandes, ...) et de recettes à base de chocolat. Notre conseil : moudre le poivre au dernier moment, avant le service.

POIVRE de SARAWAK EN GRAIN

Malaisie

Les baies de ses grappes se récoltent à la main selon la tradition artisanale locale, avant de mettre les grains à sécher au soleil. Des notes fruitées qui laissent petit à petit la place à un piquant chaud, sans agressivité, pour aller ensuite vers des notes florales, avec un final boisé et épicé.

À utiliser légèrement écrasé dans un mortier ou bien moulu, pour apprécier pleinement sa complexité aromatique. Le poivre noir de Sarawak accompagne très bien tous types de viandes, de poissons, le foie gras, les fromages, dans les vinaigrettes et aussi sur des fruits, sans oublier le chocolat.

POIVRE SAUVAGE "VOATSIPERIFERY" EN GRAIN

Madagascar

Variété Voatsiperifery, cultivée et récoltée dans l'île de Madagascar, entre 25 et 30 mètres d'altitude, à l'état sauvage. Ce poivre se distingue par ses exquises notes aromatiques épicées, son intensité et la persistance de ses notes boisées, florales et d'agrumes.

Le chocolat et le poivre Voatsiperifery se marie à merveille.

PIMIENTA LONG de JAVA EN ÉPI

Indonésie

Un poivre exceptionnel pour les amateurs d'émotions gustatives. Chaleur et piquant à la fois, avec des notes sucrées, boisées et une grande finesse. Poivre en forme de petit épi souvent confondu avec le poivre long fumé d'Éthiopie.

À utiliser râpé, ou écrasé dans un mortier, et à marier avec des viandes, des sauces, des légumes et des recettes sucrées.

POIVRE ROUGE De KAMPOT IGP EN GRAIN

Cambodge

Les baies rouges du poivre de Kampot sont ramassées à la main une fois qu'elles ont atteint leur pleine maturité. Afin de conserver leur belle couleur rouge, les baies sont immédiatement plongées après leur récolte dans de l'eau bouillante et ensuite dans de l'eau glacée. Les chefs et les gourmets apprécieront sa belle couleur rouge grenat, ses notes fruitées et florales. Vous serez surpris par ses nuances de fruits rouges, de fruits confits et même d'arôme de fruits tropicaux.

Poivre d'une extraordinaire intensité avec un niveau de piquant moyen qui captive par sa grande délicatesse. Idéal pour les mariages sucré-salé, sur des agrumes, des viandes à la chair tendre, le foie gras, les fromages de chèvre, le bar, ... Nous recommandons de l'écraser dans un mortier juste avant de l'utiliser, pour conserver toutes ses propriétés aromatiques.

POIVRE BLANC DE PENJA IGP EN GRAIN

Cameroun

Poivre d'exception et de caractère qui convient à toutes les cuisines. Les terres volcaniques du Cameroun lui confèrent sa puissance aromatique aux notes chaudes (mentol et camphre) et persistantes. C'est un poivre équilibré et complexe moyennement piquant.

Notre coup de coeur ! Poivre blanc IGP de caractère. Idéal pour vos accords avec viandes, poissons, légumes, fromages, chocolat...