

SOC CHEF

VARIETÀ DI SALE
E PEPE DEL MONDO



Scansiona il QR per scaricare
la versione aggiornata di
questo catalogo



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/SOCHEF 

Versione 2



*Il pepe è la spezia più consumata al mondo.
Lo usiamo per esaltare pietanze sia dolci sia salate.
Macinato, in grani, a forma di spiga.
Con note calde, morbide, piccanti, affumicate, fruttate,
floreali...*

*Non esiste un sale, esistono i sali... e ogni tipo di sale ha una sua applicazione specifica.
Grosso, fine, in cristalli, fleur de sel.
Bianco, nero, grigio, rosa.*

*Scopri in questa guida la nostra selezione di sale e pepe con le caratteristiche di ogni varietà e i
nostri consigli su come utilizzarli.*

www.socchef.com

SALE

Assortimento	Origine · Profilo aromatico	Applicazioni
FLEUR DE SEL GUÉRANDE IGP <i>Meno amaro dei sali del Mediterraneo.</i>	Francia Ha una consistenza fondente e un aroma delicato. Deve essere utilizzato in modo che i suoi cristalli si sciolgano in bocca. Il fleur de sel de Guérande IGP non subisce alcuna trasformazione dal momento della raccolta al confezionamento. Meno amaro dei sali del Mediterraneo.	Si abbina a foie gras, molluschi, crostacei, pesce di mare o di fiume, carne, insalate di ogni tipo, persino verdure fritte e grigliate. Aggiungere il fleur de sel de Guérande poco prima di servire le pietanze.
SALE GROSSO GRIGIO SECCO GUÉRANDE IGP	Francia Il sale grosso grigio di Guérande è un sale marino che si raccoglie ogni giorno d'estate dal fondo argilloso delle saline. Essiccato naturalmente con sole e vento.	Una volta essiccato e setacciato, il sale grosso grigio è utilizzato in un macinino o in miscele con erbe aromatiche e spezie.
SALE ROSA HIMALAYA	Pakistan Salgemma. Consistenza croccante.	Cristalli bianchi e rosa da utilizzare nel macinino. Ideale con carne, pesce, insalate, verdure... e cioccolato.
SALE ROSA CON TARTUFO	Miscela prodotta in Spagna Cristalli di sale rosa con aroma di tartufo bianco e tartufo liofilizzato. Colore rosa e nero. Consistenza fine.	Da utilizzare con pasta, risotti, pesce, ...
SALE NERO DELLE HAWAII	Stati Uniti Sale marino prodotto a mano. Colore nero intenso. Consistenza croccante. Sapore leggermente affumicato.	Ideale con pesce e frutti di mare, su carpacci, carne e verdure grigliate, uova e patate. Per decorare i piatti.
SALE SALISH OCEANO PACIFICO	Stati Uniti Sale marino. Colore marrone scuro. Consistenza croccante. Odore affumicato (processo naturale).	Ideale con carne e pesce alla griglia.
SALE VICHINGO	Miscela prodotta in Spagna Sale marino. Colore originale e molto appetitoso. Consistenza fine. Odore affumicato (processo naturale), oltre al sale, contiene anche curcuma, cipolla, pepe nero.	Una ricetta di carattere per accompagnare carne, pesce, verdure, uova e, naturalmente, salmone! È potente e delicato allo stesso tempo.



PEPE

Assortimento	Origine · Profilo aromatico	Applicazioni
PEPE BIANCO <i>IN GRANI e MACINATO</i>	Asia Pepe delicato e molto profumato. Si consiglia di macinarlo al momento di servire la pietanza per preservarne tutta la freschezza.	Si abbina molto bene a carni rosse, maiale e agnello. Esalterà delle verdure grigliate, un pesce al forno, ...
PEPE NERO <i>IN GRANI e MACINATO</i>	Asia Pepe con note aromatiche calde e potenti allo stesso tempo. Si consiglia di macinarlo al momento di servire la pietanza per preservarne tutta la freschezza.	Si sposa perfettamente con uno sformato di verdure a base di melanzane, peperoni rossi, pomodori e zucchine. E anche con gamberi saltati e fleur de sel de Guérande, carne d'anatra, di maiale, ...
PEPE MULTICOLOR <i>IN GRANI</i>	Asia Miscela di pepe nero, bianco, verde e rosa.	Pepe aromatico ed equilibrato. Colore attraente in un macinino trasparente.
PEPE DELLA JAMAICA <i>IN GRANI</i>	Jamaica Le dimensioni delle bacche di pepe della Jamaica sono significativamente più grandi rispetto alle altre varietà di pepe. Aroma gradevole e sapore delicato.	Molto facile da inserire in un'infinità di preparazioni culinarie (creme, carne, pesce...). Il nostro consiglio: macinarlo proprio al momento di condire.
PEPE SARAWAK <i>IN GRANI</i>	Malesia Le bacche dei grappoli sono raccolte a mano secondo una tradizione artigianale, prima di lasciar essiccare i grani al sole. Note fruttate che lasciano gradualmente spazio alla sua calda piccantezza, senza aggressività, passando poi a note floreali, con un finale legnoso e speziato.	Usato leggermente pestato in un mortaio o macinato, si potrà godere della sua complessa intensità aromatica. Il pepe nero Sarawak è un accompagnamento ideale per tutti i tipi di carne, pesce, foie gras, formaggi, vinaigrette, frutta, senza dimenticare il cioccolato.
PEPE SELVATICO "VOATSIPERIFERY" <i>IN GRANI</i>	Madagascar Varietà Voatsiperifery, coltivata e raccolta sull'isola di Madagascar, alta tra i 25 e i 30 m, allo stato selvatico. Si distingue per la sua squisitezza aromatica e speziata, con intense e persistenti note di legno, floreali e agrumate.	Il cioccolato e il pepe di Voatsiperifery sono un buon abbinamento.
PEPE LUNGO GIAVA <i>SPIGA</i>	Indonesia Prodotto eccezionale per gli amanti delle emozioni del gusto. Caldo e piccante allo stesso tempo, con note dolci e legnose e molta sottigliezza. Pepe a forma di piccola spiga, spesso confuso con il pepe lungo affumicato dell'Etiopia.	Si può usare grattugiato, pestato in un mortaio o macinato, da abbinare a carne, salse, verdure e ricette dolci.
PEPE ROSSO DI KAMPOT IGP <i>IN GRANI</i>	Cambogia Le bacche rosse del pepe di Kampot si raccolgono a mano una volta raggiunta la piena maturità. Per conservare il loro bel colore rosso, vengono immerse in acqua bollente subito dopo la raccolta e poi in acqua ghiacciata. Gli chef e i buongustai più raffinati apprezzeranno il suo colore rosso granato oltre alle sue note fruttate e floreali. Sono sorprendenti le sue sfumature di frutti rossi, frutta candita e persino di delicati aromi tropicali.	Pepe di straordinaria intensità con un livello medio di piccantezza, che ci affascina con la sua grande delicatezza. Ideale per abbinamenti dolce-salato, con agrumi, carne dalla consistenza morbida, foie gras, formaggio di capra, branzino, ... Si consiglia di pestare questo pepe in un mortaio poco prima dell'uso per preservarne tutte le proprietà aromatiche.
PEPE ROSA SECCO <i>BACCA</i>	Madagascar Le nostre bacche rosa sono raccolte al culmine della maturazione e selezionate a mano dal nostro team in Madagascar, nel nord-est dell'isola. Colore intenso, aroma fresco e floreale senza alcuna aggressività. Quando viene maneggiato in cucina, richiede la stessa delicatezza di quando viene raccolto.	Ideale per accompagnare un ceviche, un tataki, pollame, una ganache al cioccolato, usato intero o macinato.