

# SOC CHEF

## SAIS E PIMENTAS DO MUNDO



*A pimenta é a especiaria mais consumida no mundo.  
Utilizamos-la tanto para realçar o doce como o salgado.  
Moída, em grão, em forma de espiga.  
Com notas cálidas, suaves, picantes, fumadas,  
afrutadas, florais...*



Leia o código QR para  
descarregar a versão  
atualizada deste catálogo



**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 

Versão 2

*Não existe um sal, mas sim sais... e a cada tipo de sal corresponde uma aplicação específica.  
Grosso, fino, em cristais, flor de sal.  
Branco, preto, cinzento, rosa.*

*Descubra neste guia a nossa seleção de sais e pimentas com as características de cada variedade, assim como os nossos conselhos para os utilizar.*

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

## SAIS

Sortido	Origem · Perfil aromático	Aplicações
<b>FLOR DE SAL GUÉRANDE IGP</b> <i>Menos amargo que os sais do Mediterrâneo.</i>	<b>França</b> Tem uma textura fundente e um aroma delicado. Deve utilizar-se de maneira que os seus cristais se desfaçam na boca. A flor de sal Guérande IGP não sofre qualquer transformação entre o momento em que é recolhida e a sua embalagem. Menos amargo que os sais do Mediterrâneo.	Acompanha <i>foie gras</i> , mariscos, crustáceos, peixes de mar ou de rio, carnes, todo o tipo de saladas, inclusive vegetais fritos e assados. Adicionar a flor de sal de Guérande precisamente antes de servir os pratos.
<b>SAL GROSSO CINZENTO SECO GUÉRANDE IGP</b>	<b>França</b> O sal grosso cinzento de Guérande é um sal marinho que é recolhido todos os dias de verão no fundo argiloso das salinas. Seca de forma natural com sol e vento.	O sal grosso cinzento, uma vez seco e peneirado, utiliza-se num moinho ou então em misturas com ervas aromáticas e especiarias.
<b>SAL ROSA DO HIMALAIA</b>	<b>Paquistão</b> Sal de rocha. Textura estaladiça.	Cristais de cor branca e rosa para usar no moinho. Ideal com carnes, peixes, saladas, vegetais... e chocolate.
<b>SAL ROSA COM TRUFA</b>	<b>Mistura realizada em Espanha</b> Cristais de sal rosa com aroma de trufa branca e trufa liofilizada. Cor rosada e preta. Textura fina.	Para utilizar com massas, <i>risottos</i> , peixes, etc.
<b>SAL PRETO DO HAVAI</b>	<b>Estados Unidos</b> Sal marinho produzido à mão. Cor preta intensa. Textura estaladiça. Sabor ligeiramente fumado.	Ideal com peixes e mariscos, em <i>carpaccios</i> , carnes e vegetais assados, ovos e batatas. Para decorar pratos.
<b>SAL SALISH OCEANO PACÍFICO</b>	<b>Estados Unidos</b> Sal marinho. Cor castanha escura. Textura estaladiça. Cheiro a fumado (processo natural).	Ideal com carnes e peixes na brasa.
<b>SAL VIKING</b>	<b>Mistura realizada em Espanha</b> Sal marinho. Cor original e muito apetecível. Textura fina. Cheiro a fumado (processo natural), além de sal, leva também curcuma, cebola e pimenta preta.	Uma receita com carácter para acompanhar carnes, peixes, vegetais, ovos e, claro está, salmão! É potente e delicado ao mesmo tempo.



## PIMENTAS

Sortido	Origem · Perfil aromático	Aplicações
<b>PIMENTA BRANCA GRÃO e MOÍDA</b>	<b>Ásia</b> Pimenta suave e muito perfumada. Recomendamos moê-la precisamente ao servir o prato para conservar toda a sua frescura.	Combina muito bem com a carne vermelha, carne de porco e borrego. Realça os vegetais assados, o peixe no forno...
<b>PIMENTA PRETA GRÃO e MOÍDA</b>	<b>Ásia</b> Pimenta com notas aromáticas simultaneamente cálidas e potentes. Recomendamos moê-la precisamente ao servir o prato para conservar toda a sua frescura.	Marida perfeitamente com um flã de vegetais à base de beringelas, pimento vermelho, tomate, curgete. E também camarão refogado e flor de sal de Guérande, carne de pato ou porco, entre outras.
<b>PIMENTA MULTICOLOR GRÃO</b>	<b>Ásia</b> Mistura de pimenta preta, branca, verde e rosa.	Pimenta aromática e equilibrada. Cor apelativa num moinho transparente.
<b>PIMENTA DA JAMAICA GRÃO</b>	<b>Jamaica</b> O tamanho das bagas da pimenta da Jamaica é significativamente maior do que o das restantes pimentas. Aroma agradável e sabor suave.	Muito fácil de incluir numa infinidade de preparações culinárias (cremes, carnes, peixes, etc.). O nosso conselho é moê-la precisamente quando se for condimentar.
<b>PIMENTA SARAWAK GRÃO</b>	<b>Malásia</b> As bagas dos seus cachos são colhidas à mão seguindo uma tradição artesanal, antes de se porem os grãos a secar ao sol. Notas afrutadas que, pouco a pouco, dão lugar a um picante cáldo, sem agressividade, passando a notas florais, com um final amadeirado e condimentado.	Utilizada ligeiramente desfeita num almofariz ou moída, vamos certamente desfrutar da sua complexa potência aromática. A pimenta preta de Sarawak acompanha idealmente todo o tipo de carnes, peixes, <i>foie gras</i> , queijos, vinagretes, frutas, sem esquecer o chocolate.
<b>PIMENTA SILVESTRE "VOATSIPERIFERY" GRÃO</b>	<b>Madagáscar</b> Variedade Voatsiperifery, cujas plantas têm de 25 a 30 metros de altura em estado silvestre, cultivada e colhida na Ilha de Madagáscar. Destaca-se pelo seu aroma excecional, pelo seu toque condimentado, com intensas e persistentes notas de madeira, florais e cítricas.	O chocolate e a pimenta Voatsiperifery fazem uma dupla perfeita.
<b>PIMENTA LONGA JAVA ESPIGA</b>	<b>Indonésia</b> Produto excecional para os amantes de emoções gustativas. Cáldo e ao mesmo tempo picante, com notas doces, amadeiradas e muita sutileza. Pimenta em forma de pequena espiga que se costuma confundir com a pimenta-longa fumada da Etiópia.	Pode-se utilizar ralada, desfeita num almofariz ou moída, para combinar com carnes, molhos, vegetais e receitas doces.
<b>PIMENTA VERMELHA DE KAMPOT IGP GRÃO</b>	<b>Camboja</b> As bagas vermelhas da pimenta de Kampot são colhidas à mão ao alcançarem uma maturação plena. Para conservar a sua bonita cor vermelha, imediatamente depois da sua colheita são submergidas em água a ferver e, posteriormente, em água gelada. Os chefes e os <i>gourmets</i> mais sibaritas regozijar-se-ão com a sua cor grená, bem como com as suas notas afrutadas e florais. Surpreendem os seus matizes de frutos vermelhos, de fruta cristalizada e inclusive de suaves aromas tropicais.	Pimenta de uma intensidade extraordinária com um nível de picante médio, que nos cativa pela sua grande delicadeza. Ideal para maridagens doce-salgado, com cítricos, carnes de textura suave, <i>foie gras</i> , queijos de cabra, robalo, etc. Recomenda-se desfazer esta pimenta num almofariz precisamente antes de a utilizar, para conservar todas as suas propriedades aromáticas.
<b>PIMENTA ROSA SECA BAGA</b>	<b>Madagáscar</b> As nossas bagas cor-de-rosa são colhidas no seu ponto de maturação e calibradas à mão pela nossa equipa em Madagáscar no nordeste da ilha. De cor intensa, aroma fresco e floral sem qualquer agressividade. Requer a mesma delicadeza quando a manipulamos na cozinha que quando é colhida.	Ideal para acompanhar um ceviche, um <i>tataki</i> , aves, uma ganache de chocolate, utilizada inteira ou moída.