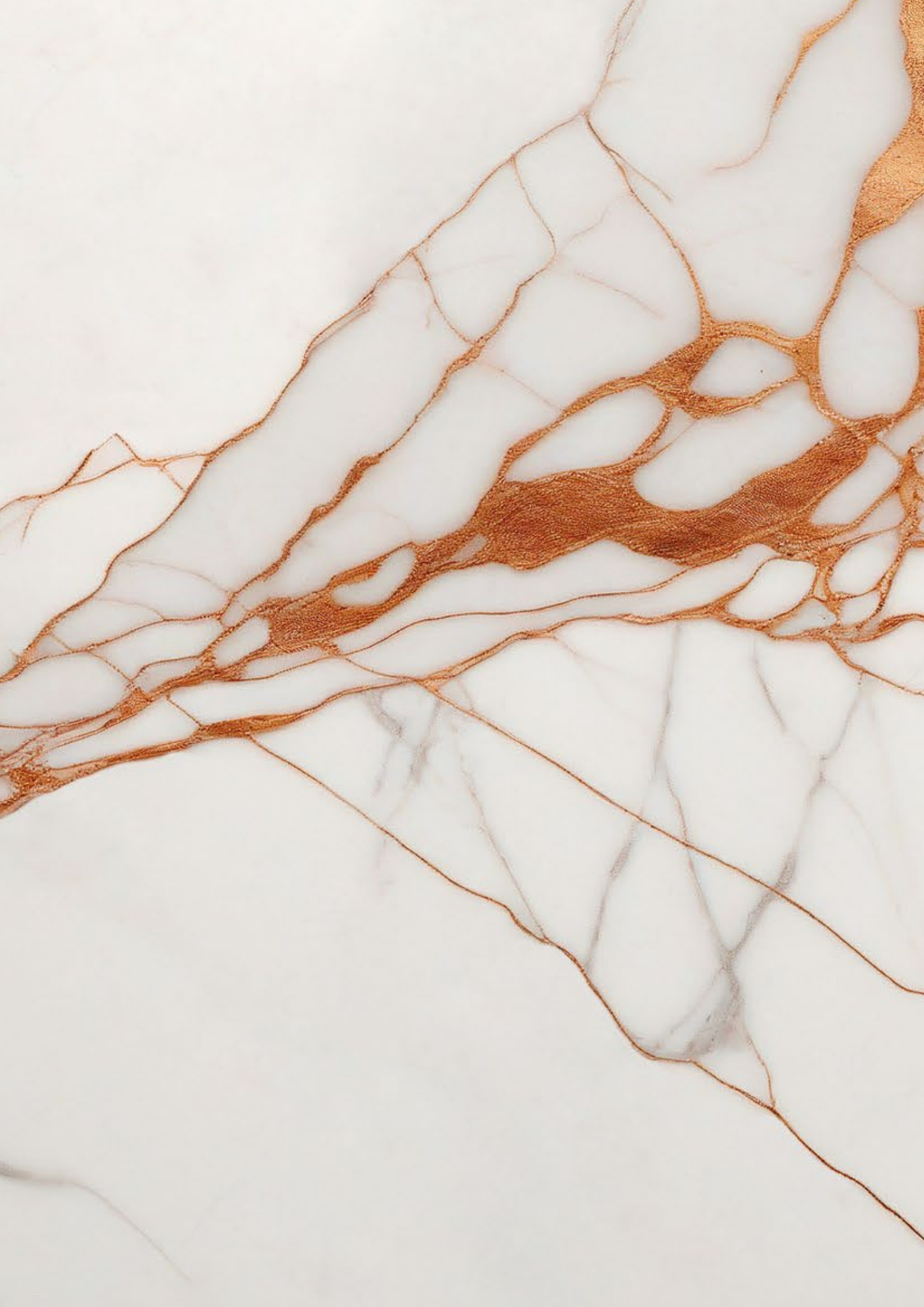


SOCHEF

A family business committed to the world of cuisine since 1999

Catálogo general / General catalogue / Catalogue général

www.socchef.com



Edito

Desde nuestra creación en 1999, la pasión por la gastronomía es el motor de nuestra empresa familiar.

Queremos apoyar a cada chef, respondiendo a sus propias exigencias y necesidades ofreciendo ingredientes de calidad.

Nuestro catálogo es más que una lista de productos. En sus páginas, encontrarás una cuidadosa selección de productos y soluciones para acompañarte en tu camino.

Nuestra bienvenida a los chefs apasionados, con inquietudes y osadía.

Since our creation in 1999, the passion for gastronomy has been the driving force of our family business.

We want to support each chef, responding to their own demands and needs by offering quality ingredients.

Our catalog is more than a list of products. On its pages, you will find a careful selection of products and solutions to help you in your creative process.

We welcome passionate, curious and daring chefs.

Depuis notre création en 1999, la passion de la gastronomie est le moteur de notre entreprise familiale.

Nous voulons accompagner chaque chef, répondre à ses exigences et ses besoins spécifiques en proposant des ingrédients de qualité.

Notre catalogue est plus qu'une liste de produits. En explorant ses pages, vous trouverez une sélection rigoureuse de produits et de solutions pour vous accompagner au quotidien.

Bienvenue à la curiosité, à l'audace et à la passion des chefs.

Christophe Faudrier

Quiénes somos

About us

Qui sommes-nous

Empresa familiar independiente

SOC, nuestras siglas, son los tres pilares de nuestra empresa.

Servicio, Organización y Calidad

Ubicada en la provincia de Lérida (cerca de Barcelona) en una zona conocida por su fruticultura.

Con una trayectoria empresarial consolidada desde hace más de 20 años.

Estamos muy presentes en nuestro mercado nacional y en continua expansión en los mercados de exportación.

Independent family-run business

Our initials, SOC, stand for the three central guiding principles of our company.

Service, Organisation and Quality

We are located in the province of Lérida (near Barcelona), in an area known for growing fruit.

Our company has a consistent track record spanning more than 20 years.

We have a strong presence in our national market and are continually expanding into export markets.

Entreprise familiale indépendante

SOC, l'acronyme des trois piliers de notre entreprise

Service, Organisation et Qualité

Nous sommes situés dans la province de Lérida (près de Barcelone) dans une région réputée pour sa culture fruitière.

Avec un parcours entrepreneurial consolidé depuis plus de 20 ans, nous avons une forte présence sur notre marché national et ne cessons de nous développer à l'export.

Una calidad certificada / Certified quality / Une qualité certifiée



Instalaciones diseñadas para ofrecer la máxima eficiencia en nuestro servicio

Nuestras instalaciones constan de 3.000 m² dedicados a la producción, con certificación FSSC 22000 desde el 2017, BIO, Kosher y Halal.

Contamos también con otra unidad de producción de 1.000 m², donde se realiza la extrusión y la transformación de plásticos técnicos para contacto alimentario.

Facilities designed to offer maximum efficiency in our service

Our main facilities have 3,000 m² dedicated to production. They've been FSSC 22000 certified since 2017 and are also certified for Organic, Kosher and Halal production.

We have another 1,000 m² production unit for the extrusion and processing of food grade technical plastic.

Des infrastructures conçues pour permettre un maximum d'efficacité dans notre service

Nos installations dédiées à la production, sont réparties sur 3.000 m². Nous sommes certifiés FSSC 22000 depuis 2017, ainsi que BIO, Casher et Halal.

Nous disposons également d'une autre unité de production de 1.000 m², où sont réalisées l'extrusion et la transformation de plastiques techniques pour le contact alimentaire.

Nuestros valores como bandera

Our values lead the way

Nos valeurs guident notre action au quotidien



-
- Éticos y respetuosos con nuestros proveedores en origen.
 - Comprometidos y transparentes.
 - Exigentes con la calidad y la innovación.
 - Apasionados por nuestro oficio, la gastronomía.

-
- We're ethical and respectful of our suppliers at the source.
 - We're committed and transparent.
 - We demand quality and innovation.
 - We're passionate about our work, the world of cuisine.

-
- Éthiques et respectueux de nos fournisseurs dans leur pays d'origine.
 - Engagés et transparents.
 - Exigeants sur la qualité et l'innovation.
 - Passionnés par notre métier, la gastronomie.

Martín Berasategui



Asesor gastronómico y embajador de nuestra marca

Chef español de San Sebastián (Lasarte) cuyos restaurantes suman un total de 9 estrellas Michelin en 2026.

Martín Berasategui es uno de los chefs con más estrellas en el ámbito internacional.

Primer restaurante español incluido entre los 10 mejores del mundo según La Liste (París 25-11-2025), algo que nunca antes había conseguido un restaurante español en este ranking.

A él, nos unen la pasión por la gastronomía y los productos naturales y la exigencia por la calidad.

Juntos trabajamos en aplicaciones y desarrollos en productos salados y dulces y en gastronomía líquida.

Martín Berasategui.

Our culinary advisor and brand ambassador

Martín Berasategui is a Spanish chef from the Basque country (San Sebastián) whose restaurants have earned him a total of 9 Michelin stars in 2026.

He's one of the chefs with the highest number of Michelin stars in the world.

The first Spanish restaurant to be included in the top 10 in the world according to La Liste (Paris, November 25th, 2025), something never achieved by a Spanish restaurant in this ranking before.

We're united with him through our passion for the culinary world and natural products and in demanding the highest quality.

Together we are able to cover the entire spectrum of the gastronomic world, in applications and innovations in savoury, sweet and liquid products.

Conseiller gastronomique et ambassadeur de notre marque

Chef espagnol du pays basque (San Sebastián) dont les restaurants totalisent 9 étoiles au guide Michelin en 2026.

Martín Berasategui est l'un des chefs les plus étoilés au monde.

Premier restaurant espagnol à intégrer les 10 meilleurs établissements au monde selon la classification de La Liste (Paris, le 25 novembre 2025), chose qui n'était jamais arrivée auparavant.

C'est la passion de la gastronomie, des produits naturels et l'exigence de qualité qui nous unissent.

Ensemble, nous travaillons sur des développements de produits et des applications aussi bien salées, sucrées, glacées, que pour la mixologie.

Índice Index Sommaire

8 | Geles para flambear / Kit de cocción
Cold flambé gels / Cooking kit
Gels à flamber / Kit de cuisson

Desechables, material y utensilios
de uso alimentario
Food grade Disposable,
Material & Ustensils
Matériel, Fournitures jetables et
Ustensiles à usage alimentaire

12

22 | Texturizantes e Ingredientes Funcionales
Texturizing agents & Functional Ingredients
Texturants et Ingrédients Fonctionnels

Azúcares
Sugars
Sucres

56

68 | Colorantes / Sprays
Colorings / Sprays
Colorants / Sprays

Ingredientes para el obrador
Ingredients for the laboratory
Ingrédients pour le laboratoire

73

78 | Frutas
Fruits
Fruits

Castaña y Marron Glacé
Chestnuts & Marron Glacé
Châtaignes & Marron Glacé

90

94 | Puras pastas y frutos secos
Pure pastes and nuts
Pures pâtes et fruits secs

Verduras
Vegetables
Légumes

96

98 | Algas
Seaweeds
Algues

Vainillas
Vanillas
Vanilles

104

108 | Sales
Salts
Sels

Pimientas
Peppers
Poivres

111

117 | Especias
Spices
Épices

Semillas
Seeds
Graines

132

134 | Alcoholes
Cointreau®
Griottines®

GELES PARA FLAMBEAR en frío

Cold flambé gels

Gels à flamber à froid



Obtendrás durante 2 minutos
un flambeado espectacular:

- Sin goteo.
- Sin humo.
- Sin riesgo.
- Sin residuo de alcohol al finalizar el proceso.

Get an amazing WOW effect
for 2 minutes:

- No dripping.
- Without smoke.
- Risk free.
- No residual alcohol once the flambé process is completed.

Obtenez pendant 2 minutes
un flambage spectaculaire:

- Sans écoulement.
- Sans fumée.
- Sans risque.
- Sans résidu d'alcool une fois la combustion terminée.

Geles para flambear en frío

Cold flambé gels / Gels à flamber à froid

Geles de origen 100% vegetal con alta concentración de alcohol (96°) para un flambeado en frío.

Para dar un toque original y espectacular a tus platos dulces y salados.

Cold flambé gels, 100% vegetal origin with high concentration of alcohol (96°).

Get a WOW effect on your sweet & savoury dishes.

Gels pour un flambage à froid d'origine 100% végétale, forte concentration en alcool (96°).

Apportez une touche originale et créez un effet WOW en salle sur vos plats sucrés et salés.



Gel para flambear Caramelo
Flambé gel Caramel
Gel à flamber Caramel

REF	Formato Size Format
03-3001	200 ml



Gel para flambear Tomillo
Flambé gel Thyme
Gel à flamber Thym

REF	Formato Size Format
03-3002	200 ml



Gel para flambear Pimienta Negra
Flambé gel Black Pepper
Gel à flamber Poivre Noir

REF	Formato Size Format
03-3003	200 ml



Gel para flambear Ahumado
Flambé gel Smoked
Gel à flamber Fumé

REF	Formato Size Format
03-3004	200 ml



Gel para flambear Cointreau®
Flambé gel Cointreau®
Gel à flamber Cointreau®

REF	Formato Size Format
03-3005	200 ml



Gel para flambear Chile
Flambé gel Chili Pepper
Gel à flamber Piment Chili

REF	Formato Size Format
03-3007	200 ml

Geles para flambear en frío

Cold flambé gels / Gels à flamber à froid



Gel para flambear Vainilla
Flambé gel Vanilla
Gel à flamber Vanille

REF	Formato Size Format
03-3010	200 ml



Gel para flambear Orégano
Flambé gel Oregano
Gel à flamber Origan

REF	Formato Size Format
03-3011	200 ml



Gel para flambear Ron Negrita®
Flambé gel Negrita® Rum
Gel à flamber Rhum Negrita®

REF	Formato Size Format
03-3012	200 ml



Escanea este QR para ver su aplicación.

Flash this QR to view application.

Scannez ce QR pour voir son application.

Kit de cocción directa en la mesa

Direct cooking kit / Kit de cuisson “spectacle” à table



Gel de cocción

Cooking gel

Gel de cuisson

REF	Formato Size Format
03-3008	500 ml

- Alcohol de cocina concentrado a base de alcohol vegetal y fibra de celulosa. 7 minutos de duración.
- Concentrated cooking alcohol made from plant-based alcohol and cellulose fiber. Timing 7 minutes.
- Alcool de cuisson concentré à base d'alcool végétal et de fibres de cellulose. Durée 7 minutes.

Kit de cocción de 2 piezas

2 pieces cooking set

Kit de cuisson 2 pièces

REF	Caja Box Carton
03-3009	6 kits

- Kit compuesto por un vaso de vidrio de cocción y su soporte de hierro fundido esmaltado, dedicado a la preparación y presentación de elaboraciones culinarias. Alta resistencia al calor. No altera el sabor de los alimentos.
- Kit composed of a glass cooking jar and its enameled cast iron support, dedicated to the preparation and presentation of culinary elaborations. High resistance to heat. It does not alter the taste of food.
- Kit composé d'une verrine de cuisson en verre et de son support en fonte émaillée, dédié à la préparation et à la présentation d'élaborations culinaires. Haute résistance à la chaleur. N'altère pas le goût des aliments.



Escanea este QR para ver su aplicación.

Flash this QR to view application.

Scannez ce QR pour voir son application.



DESECHABLES MATERIAL UTENSILIOS de uso alimentario

Food grade Disposable,
Material & Ustensils

Matériel, Fournitures
jetables et Ustensiles à
usage alimentaire





Papel de horno

Baking paper / Papier de cuisson

Garantizamos un papel de horno blanco de alta calidad **siliconado por ambas caras**, impermeable a la grasa y con una excelente estabilidad térmica.

Varias medidas y presentaciones disponibles (en caja de hojas sueltas o en rollo), según las aplicaciones deseadas para un proceso de horneado controlado.

Our baking paper is made of high-quality white paper and is coated with a **double-sided silicone layer**.

Treated natural greaseproof paper with an excellent heat stability.

Different sizes and presentations (loose sheets/roll) depending on the applications for a perfect baking process.

Notre papier de cuisson est la garantie d'une qualité extra, **siliconé sur les deux faces**, imperméable à la graisse et d'une excellente stabilité thermique.

Différentes tailles sont disponibles et présentées en boîte distributrice de feuilles ou bien en rouleau, selon les applications pour un parfait résultat en cuisson.



45 g/m²



41 g/m²



Especial / Special
HORECA

41 g/m²

Papel de horno EXTRA PREMIUM

Extra Premium baking paper
Papier de cuisson Extra Premium

REF	Formato Size Format	Caja Box Carton
02-853617	60 x 40 cm	1 x 500 un.

- Hoja reutilizable de 6 a 10 veces.
- Loose sheet reusable from 6 to 10 times.
- Feuille réutilisable de 6 à 10 fois.

Papel de horno PREMIUM

Premium baking paper
Papier de cuisson Premium

REF	Formato Size Format	Caja Box Carton
02-853613	60 x 40 cm	1 x 500 un.

- Hoja reutilizable de 6 a 8 veces.
- Loose sheet reusable from 6 to 8 times.
- Feuille réutilisable de 6 à 8 fois.

Papel de horno GASTRO

Gastro baking paper
Papier de cuisson Gastro

REF	Formato Size Format	Caja Box Carton
02-853615	53 x 32,5 cm	1 x 500 un.

- Hoja reutilizable de 6 a 8 veces.
- Loose sheet reusable from 6 to 8 times.
- Feuille réutilisable de 6 à 8 fois.



41 g/m²

Papel de horno PREMIUM

Premium baking paper
Papier de cuisson Premium

REF	Formato Size Format	Caja Box Carton
02-853614	40 cm x 200 m	1 un.

- Rollo de papel para cortar a la medida deseada.

- Roll of baking paper to be cut according your needs.



- Rouleau de papier de cuisson à découper selon vos besoins.

Mangas de un solo uso



Single-use piping bags / Poches pâtissières à usage unique

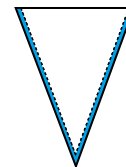
PREMIUM

Flexible, resistencia máxima y termosellable. Para cremas calientes y masas densas.

Flexible, highly resistant and heat sealable. Ideal for hot custard cream and thick dough.

Flexible, résistance maximale, thermoscellable. Recommandé pour travailler les crèmes chaudes et les pâtes épaisses.

Doble soldadura
Double welding
Double soudure



Manga Premium

Premium piping bag

Poche pâtissière Premium

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Rollo Roll Rouleau	
02-110811	90 µm	40 cm	1 x 100 un.	12 x 100 un.
02-104128	90 µm	54 cm	1 x 100 un.	12 x 100 un.
02-104129	90 µm	65 cm	1 x 100 un.	12 x 100 un.

Manga Premium suelta (en caja triangular)

Loose Premium piping bag (served in box)

Poche pâtissière Premium à l'unité (servie en boîte distributrice)

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Caja Box Boîte	
02-104130	90 µm	55 cm	1 x 100 un.	10 x 100 un.



Manga alta densidad

High density piping bag

Poche pâtissière haute densité

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Rollo Roll Rouleau	
02-110807	35 µm	30 cm	1 x 100 un.	12 x 100 un.
02-110810	35 µm	40 cm	1 x 100 un.	12 x 100 un.
02-110806	35 µm	45 cm	1 x 100 un.	12 x 100 un.
02-110805	35 µm	50 cm	1 x 100 un.	12 x 100 un.
02-110809	35 µm	55 cm	1 x 100 un.	12 x 100 un.
02-110803	35 µm	60 cm	1 x 100 un.	12 x 100 un.
02-110808	35 µm	65 cm	1 x 100 un.	12 x 100 un.

- Para trabajar productos fríos y ligeros como nata, mousse, merengue.
- To work cold and light fillings such as buttercream, mousse, meringue.
- Utilisée pour le travail à froid des crèmes légères, mousses, merengues.

Mangas de nylon - resistente y reutilizable

Nylon piping bags - resistant and reusable

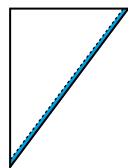
Poche pâtissière en nylon - résistante et réutilisable

REF	Formato Size Format	Caja Box Boîte	
02-106000	25 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106001	30 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106002	35 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106003	40 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106004	45 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106005	50 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106006	55 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106007	60 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106008	65 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106009	70 cm	1 un.	12 x 1 un.

PROFESIONAL

Flexible, resistente y termosellable.
Flexible, resistant and heat sealable.
Flexible, résistante, thermoscellable.

Una soldadura
One welding
Une soudure

**Manga Profesional**

Professional piping bag

Poche pâtissière Professionnelle

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Rollo Roll Rouleau	
02-5001	80 µm	43 cm	1 x 100 un.	10 x 100 un.
02-5002	80 µm	55 cm	1 x 100 un.	10 x 100 un.
02-5003	80 µm	65 cm	1 x 100 un.	10 x 100 un.

**Manga Profesional azul**

Professional blue piping bag

Poche pâtissière Professionnelle - Bleu

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Rollo Roll Rouleau	
02-222955	80 µm	55 cm	1 x 100 un.	10 x 100 un.

**Manga Profesional verde**

Professional green piping bag

Poche pâtissière Professionnelle - Vert

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Rollo Roll Rouleau	
02-222900	80 µm	55 cm	1 x 100 un.	10 x 100 un.

Punta reforzada
Reinforced tip
Embout renforcé

**Manga de Algodón - resistente y reutilizable**

Cotton piping bag - resistant and reusable

Poche pâtissière en Coton - résistante et réutilisable

REF	Formato Size Format	Caja Box Boîte	
02-106011	25 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106012	30 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106013	35 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106014	40 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106015	45 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106016	50 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106017	55 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106018	60 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106019	65 cm	1 un.	12 x 1 un.
02-106020	70 cm	1 un.	12 x 1 un.

Manga de Algodón (para escribir con chocolate)

Cotton piping bag (special chocolate)

Poche pâtissière en Coton (pour décor chocolat)

REF	Formato Size Format	Caja Box Carton	
02-106010	20 cm	1 un.	12 x 1 un.

- Manga apta para el horno microondas. Resistente y reutilizable.
- Piping bag suitable for microwave. Resistant and reusable.
- Poche apte au four à micro-ondes. Résistante et réutilisable.



Protecciones de carro y placa



Trolley and tray protection sleeves / Protecciones pour échelle et plaque

Protecciones de un solo uso para evitar la contaminación de los alimentos frescos.

Food grade disposable protection sleeves to avoid contamination of fresh products.

Protection pour échelle et plaque à usage unique pour éviter la contamination des aliments frais.



Fundas de protección para carro pre-cortada

Pre-cut disposable trolley protection sleeves
Protections pour échelle pré-découpées

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato carro Trolley size Format échelle	Rollo Roll Rouleau
02-851281	15 µm	60 x 40 cm	1 x 100 un.
02-105787	15 µm	60 x 80 cm	1 x 100 un.
02-105788	15 µm	62 x 82 cm	1 x 100 un.

Dispensador protección carro en acero inox.

Stainless steel trolley protective sleeve dispenser
Support en acier inoxydable pour protection d'échelle

REF	Formato Size Format	Caja Box Carton
02-851737	890 mm	1 un.



Fundas de protección para placa

Tray protection sleeve
Protection pour plaque

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Paquete Pack Paquet	Color Colour Couleur
02-100616	40 µm	50 x 70 cm	1 x 100 un.	Blanco White Blanc

Plancha de acetato

Acetate sheet
Plaque acétate

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Caja Box Carton
07-0004	200 µm	40 x 60 cm	1 x 100 un.



Delantal de un solo uso PE

PE Disposable apron
Tablier à usage unique PE

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Bolsa Bag Sac
02-100784	18 µm	1 x 100 un.



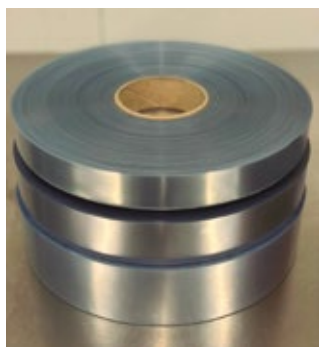
Guantes negros de nitrilo

Black nitrile gloves
Gants noirs nitrile

REF	Talla Size Taille	Caja Box Carton
02-100816	M	1 x 100 un.
02-100817	L	1 x 100 un.
02-100818	XL	1 x 100 un.

Talla única / One size / Taille unique (69 x 107 cm).

Equipo de Protección Individual (EPI) 89/686/CEE: CE Cat. I



Cinta PVC transparente para pastelería

Neutral PVC pastry ribbon

Tour d'entremets PVC neutre

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Ancho Width Largeur	Rollo Roll Rouleau	
07-01030	100 µm	3 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-01035	100 µm	3,5 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-01040	100 µm	4 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-01045	100 µm	4,5 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-01050	100 µm	5 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-01055	100 µm	5,5 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-01060	100 µm	6 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-01540	150 µm	4 cm	1 x 100 m	5 x 100 m
07-01545	150 µm	4,5 cm	1 x 100 m	5 x 100 m
07-01550	150 µm	5 cm	1 x 100 m	5 x 100 m
07-02030	200 µm	3 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-02035	200 µm	3,5 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-02040	200 µm	4 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-02045	200 µm	4,5 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-02050	200 µm	5 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-02055	200 µm	5,5 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-02060	200 µm	6 cm	1 x 250 m	4 x 250 m
07-02070	200 µm	7 cm	1 x 250 m	4 x 250 m

Hojas guitarra pre-cortadas

Pre-cut guitar sheets

Feuilles guitare en liasse

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Bolsa Bag Sac	
02-100615	80 µm	60 x 40 cm	1 x 100 un.	10 x 100 un.

- Flexible, resistente y apta para la congelación.
Para dar brillo al chocolate y en múltiples aplicaciones en pastelería y confitería.
- Flexible, resistant and suitable for freezing.
To give shine to your chocolate, and for many applications in pastry and confectionery.
- Flexible, resistente et apte pour la congélation.
Pour faire briller vos chocolats et pour différentes applications en pâtisserie et en chocolaterie.



Film estirable alimentario

Food grade cling film

Film alimentaire étirable

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Caja Box Carton
02-650023	8 µm	30 cm x 300 m	3 x 1 un.
02-650024	8 µm	45 cm x 300 m	3 x 1 un.



Cápsulas de aluminio

Aluminium cups

Capsules d'aluminium

REF	Formato Size Format	Altura Height Hauteur	Caja Box Carton
07-14R	Ø 70 mm	30 mm	1 x 1350 un.
07-04CR	35 x 35 mm	13 mm	1 x 2520 un.

Bolsas y mangas para cocinar al vacío



Vacuum and piping bags for cooking / Sacs et poches pour la cuisson sous vide



<120°C

Bolsas para conservación al vacío

Vacuum bags for preservation

Sacs pour conservation sous vide

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Bolsa Bag Sac	
04-15100	80 µm	150 x 200 mm	1 x 100 un.	10 x 100 un.
04-151010	80 µm	140 x 300 mm	1 x 100 un.	10 x 100 un.
04-15101	80 µm	200 x 300 mm	1 x 100 un.	10 x 100 un.
04-15102	80 µm	350 x 500 mm	1 x 100 un.	5 x 100 un.
04-15103	140 µm	200 x 300 mm	1 x 100 un.	10 x 100 un.
04-15104	140 µm	350 x 500 mm	1 x 100 un.	5 x 100 un.

- Bolsa transparente especialmente diseñada para la conservación al vacío de todo tipo de alimentos.
- Transparent bag specially designed for vacuum preservation of all types of food.
- Sac transparent spécialement conçu pour la conservation sous vide de tous types d'aliments.

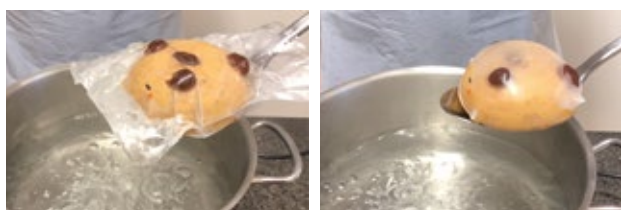
Bolsas para cocción al vacío

Vacuum bags for cooking

Sacs pour cuisson sous vide

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Bolsa Bag Sac	
04-15105	90 µm	150 x 200 mm	1 x 100 un.	10 x 100 un.
04-15106	90 µm	200 x 300 mm	1 x 100 un.	5 x 100 un.
04-15107	90 µm	350 x 500 mm	1 x 100 un.	5 x 100 un.

- Bolsa transparente para la cocción al vacío de todo tipo de alimentos. Resistencia al calor hasta 120°C. Reconocible en la soldadura.
- Transparent bag for vacuum cooking of all types of food. Heat resistance up to 120°C. Easy to recognize thanks to its welding.
- Sac transparent pour la cuisson sous vide de tous types d'aliments. Résistance à la chaleur jusqu'à 120°C. Reconnaissable à la soudure.



Bolsa de cocción retráctil

Retractable cooking bag

Sac de cuisson rétractable

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Bolsa Bag Sac	
04-15109	42 µm	250 x 350 mm	1 x 100 un.	10 x 100 un.

- Diseñada para el envasado y prolongación de la vida útil de los alimentos, gran transparencia y óptima retracción.
- Designed for packaging and prolonging the shelf life of food with great transparency and optimal shrinkage properties.
- Conçu pour emballer et prolonger la durée de conservation des aliments, grande transparence et rétraction optimale.



Mangas conservación al vacío

Vacuum preservation piping bag

Poche de conservation sous vide

REF	Espesor Thickness Épaisseur	Formato Size Format	Bolsa Bag Sac	
02-0120100	87 µm	55 cm	1 x 100 un.	10 x 100 un.

- Manga transparente para el envasado al vacío de todo tipo de alimentos, garantizando la máxima conservación hermética.
- Transparent piping bag for vacuum packaging of all types of food with guarantee of maximum hermetic preservation.
- Poche transparente pour conserver sous vide tous types d'aliments en garantissant une conservation hermétique maximale.

Utensilios y Packaging

Utensils and Packaging / Ustensiles et Packaging



0,1 g -> 500 g

Báscula de precisión

Precision scale

Balance de précision

REF	Caja Box Boîte
18-7165	1 un.



Cuchara esferificación inox

Stainless steel spherification spoon

Cuillère perforée inox pour sphérification

REF	Caja Box Boîte
18-7168	1 un.



Bolsas desecantes de 2 g

2 g dessicant bags

Sachets déshydratants de 2 g

REF	Bote Tub Pot
02-100801	1 x 100 bolsas 1 x 100 bags 1 x 100 sachets

- Bolsas de gel de sílice granulado para la protección antihumedad interior.
- Granulated silica gel bags to remove the moisture from inside packaging.
- Sachets de gel de sílice granulé pour préserver et protéger contre l'humidité.



Cierres twist

Twist ties

Liens twist

REF	Formato Size Format	Caja Box Boîte
02-100014	9 mm x 9 cm	1 x 2000 un.

- Twist armado con 2 hilos metálicos, sin riesgo de romperse.
- Twist ties armed with 2 metal wires, without risk of breaking.
- Liens armés par 2 fils métalliques, sans risque de casse.

Cerámica

Ceramics / Céramique



Resulta de un proceso tradicional con una cocción de cada pieza a altas temperaturas en nuestros hornos (900°C) para obtener una vajilla resistente al horno, al microondas y al lavavajillas.

The result from a traditional process with a cooking of each piece at high temperatures in our ovens (900°C) to obtain an oven, microwave and dishwasher resistant tableware.

Procédé traditionnel avec une cuisson de chaque pièce à haute température dans nos fours (900°C) pour obtenir une vaisselle résistante au four, au micro-ondes et au lave-vaisselle.



- Diseño moderno.
- Resistencia y solidez (no se puede rayar).
- Cocción impecable y homogénea.
- Ideal para platos que requieren una cocción lenta.
- Apta para todo tipo de fuego (menos inducción).

FABRICADO CON MATERIALES 100% NATURALES: TIERRA, AGUA, FUEGO, AIRE... y un gran saber hacer.

- Modern design.
- Resistance and strength (cannot be scratched).
- Impeccable and homogeneous cooking.
- Ideal for stewed dishes.
- Suitable for all types of fire (less induction).

MADE WITH 100% NATURAL MATERIAL: EARTH, WATER, FIRE, WIND... and a unique know-how.

- Design moderne.
- Résistance et solidité (sans rayures).
- Cuisson impeccable et homogène.
- Idéal pour les plats à mijoter.
- Convient à tous les types de feu (sauf induction).

FABRIQUÉ À PARTIR DE MATIÈRES 100% NATURELLES: TERRE, EAU, FEU, AIR... et d'un savoir-faire unique.

Barniz impermeable transparente de contacto alimentario, **sin plomo, sin cadmio.**

Waterproof food grade transparent varnish, **lead-free, cadmium-free.**

Vernis alimentaire transparent imperméable, **sans plomb, sans cadmium.**



Cazuela Classic
Classic Casserole
Ramequin Classique

REF	Formato Size Format	Altura Height Hauteur	Caja Box Carton
01-107	Ø 7 cm	2,9 cm	48 un.
01-110	Ø 10 cm	2,6 cm	48 un.
01-112	Ø 12 cm	2,9 cm	48 un.



Cazuela Classic Black
Classic Black Casserole
Ramequin Classique Black

REF	Formato Size Format	Altura Height Hauteur	Caja Box Carton
01-110B	Ø 10 cm	2,6 cm	48 un.
01-112B	Ø 12 cm	2,9 cm	48 un.



Cazuela New Classic
New Classic Casserole
Ramequin New Classique

REF	Formato Size Format	Altura Height Hauteur	Caja Box Carton
01-210	Ø 10 cm	2,4 cm	48 un.



Cazuela New Classic Black
New Classic Black Casserole
Ramequin New Classique Black

REF	Formato Size Format	Altura Height Hauteur	Caja Box Carton
01-210B	Ø 10 cm	2,4 cm	48 un.
01-212B	Ø 12 cm	2,8 cm	48 un.

Servicio de personalización

- A partir de **1.000 unidades** por referencia.
- La personalización puede ser en grabado o en serigrafía en color blanco o negro.

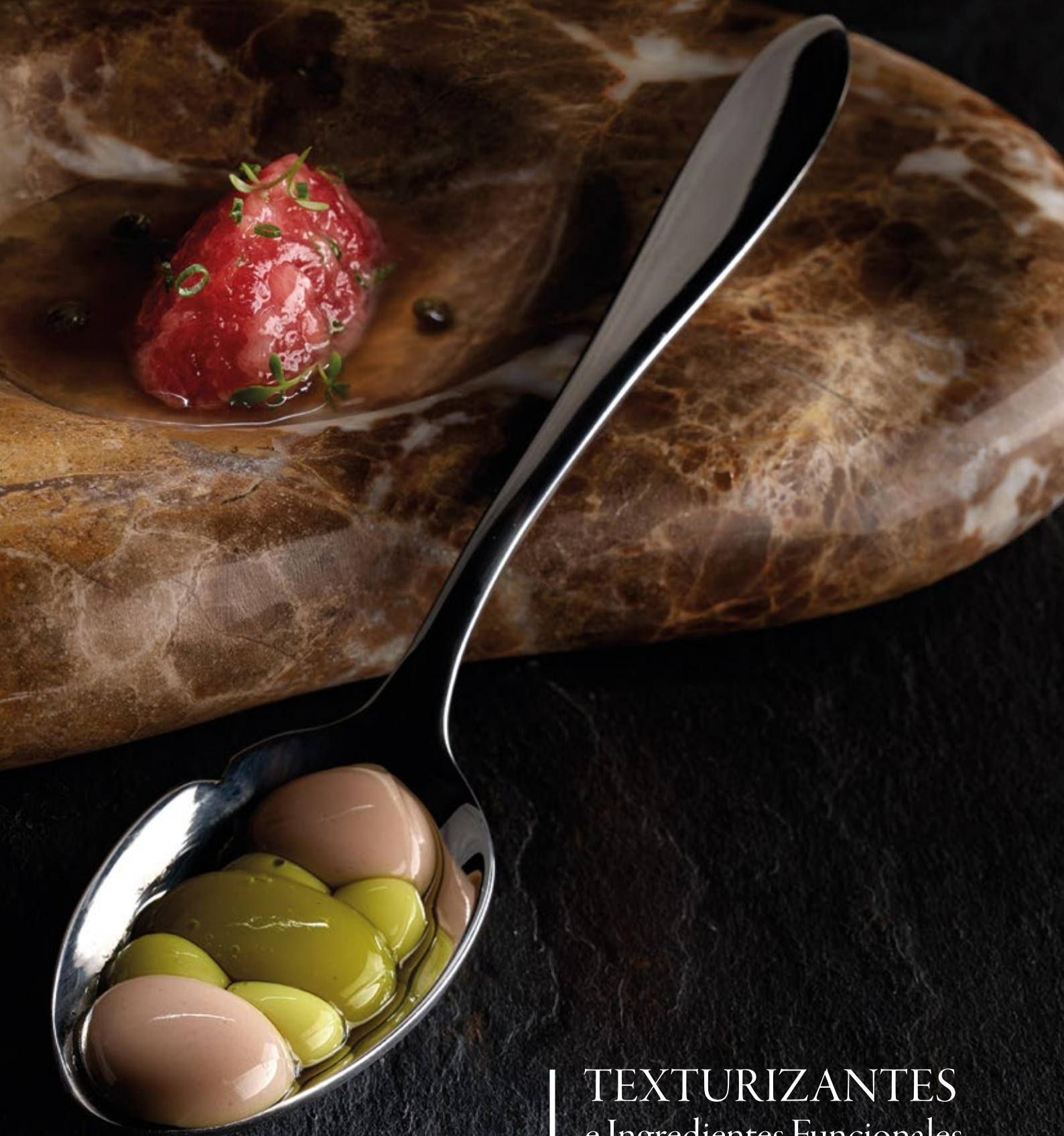
Customization service

- From **1,000 units** per reference.
- The personalization can be in engraved or in silkscreen printing in white or black colors.

Service de personnalisation

- À partir de **1.000 unités** par référence.
- La personnalisation peut être en gravure ou en sérigraphie en couleur blanc ou noir.





Gilda
Cortesía del Restaurante Martín Berasategui
Lasarte-Oria (Guipúzcoa)

TEXTURIZANTES
e Ingredientes Funcionales

Texturizing agents &
Functional Ingredients

Texturants et Ingrédients
Fonctionnels



Para conseguir texturas impecables, especiales, diferentes y sorprendentes.
 Descubre nuestras soluciones naturales para gelificar, esferificar, emulsionar, espesar, estabilizar, airear, ligar ...

Impeccable, special, different and surprising textures.
 Discover our range of natural gelling agents, emulsifiers, stabilisers, pectins, proteins, binding agents, ...

Pour obtenir des textures impeccables, spéciales, différentes et surprenantes.
 Découvrez notre gamme de produits et solutions pour émulsionner, épaissir, gélifier, sphérifier, stabiliser, mousser, lier, ...



Tartar de chipirón con su jugo ligado, matices de nuez moscada, yema, algas y kaffir
 Cortesía del Restaurante Martín Berasategui. Lasarte-Oria (Guipúzcoa)



Ostra con jugo de olivas verdes, emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar
 Cortesía del Restaurante Martín Berasategui. Lasarte-Oria (Guipúzcoa)

Ácidos

Acids / Acides

Emulsionantes

Emulsifiers / Émulsifiants

Enzimas

Enzymes

Esferificación

Spherification / Sphérification

Espesantes

Thickeners / Épaississants

Estabilizantes

Stabilisers / Stabilisants

Gelificantes

Gelling agents / Gélifiants

Pectinas

Pectins / Pectines

Proteínas

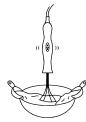
Proteins / Protéines

Esferificación

Se trata de convertir un líquido en esferas de gel. Conseguimos este efecto gracias a la reacción del Alginat, gelificante natural procedente de algas marinas marrones, con una solución rica en calcio.

Esferificación directa:

Un producto a base de **Alginat** se introduce dentro de un **baño de Cálculo con agua** para formar esferas. Este tipo de esferificación debe servirse al poco tiempo, ya que el Alginat sigue gelificando en el interior de la elaboración.



Preparar el baño de Cálculo: 5 g por litro de **agua embotellada**, y dejar reposar durante 4 horas para sacar el aire.



Introducir el producto con el Alginat dentro del baño de Cálculo, dejándolo sumergido de 30 segundos a 3 minutos dependiendo del tamaño del producto esferificado.



Enjuagar las perlas en **agua embotellada** para finalizar el proceso. Emplatar y servir en un plazo máximo de 15 minutos.



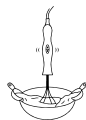
Esferificación de mango

Esferificación inversa:

Un producto a base de **Cálculo o Gluconolactato** se introduce dentro de un **baño de Alginat**. Esta técnica de esterificación nos permite reservar las perlas, porque la gelificación solo se produce en el exterior, no en el interior.



Flor de sepia líquida
Cortesía del Restaurante Martín Berasategui
Lasarte-Oria (Guipúzcoa)



Preparar el baño de Alginat: 5 g por litro de **agua embotellada** con un nivel de calcio bajo (3mg/L). Dejar reposar durante 4 horas para sacar el aire.



Introducir el producto con Cálculo o Gluconolactato dentro del baño de Alginat, dejándolo sumergido de 30 segundos a 3 minutos dependiendo del tamaño del producto esferificado.



Enjuagar las perlas con **agua embotellada** para finalizar el proceso. Podemos servir inmediatamente o reservar en frío positivo. Las perlas no se pueden congelar.



Esferificación de yogur

Perlas gastronómicas

Gastronomic pearls / Perles gastronomiques

Producto listo para usar.

Ideal para la cocina, la pastelería, la heladería y la coctelería. Esferificaciones con interior líquido, para uso directo. Resistencia térmica de -40°C a 120°C.

Ready to use product.

For your sweet, savoury and mixology applications. Spherification with a liquid core. Temperature resistance from -40°C to +120°C.

Produit prêt à l'emploi.

Pour vos applications sucrées, salées et en mixologie. Sphérifications avec un intérieur liquide, pour un usage direct. Résistance thermique de -40°C à +120°C.

Tarro de cristal / Glass jar / Bocal en verre



Ø 8 mm



Perlas de Soja

Pearls Soy
Perles Soja

REF	Formato Size Format
10-19	100 g



Ø 8 mm



Perlas de Mango Pasión

Pearls Mango Passion fruit
Perles Mangue Passion

REF	Formato Size Format
10-16	100 g



Ø 8 mm



Perlas de vinagre balsámico de Módena IGP

Pearls with PGI Modena balsamic vinegar
Perles vinaigre balsamique de Modena IGP

REF	Formato Size Format
10-14	100 g



Ø 8 mm



Perlas de vinagre balsámico blanco y zumo de Yuzu

Pearls with white balsamic vinegar and Yuzu juice
Perles vinaigre balsamique blanc et jus de Yuzu

REF	Formato Size Format
10-17	100 g

Spherification

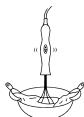
It consists of a controlled jellification of a liquid, once submerged in a specific bath, liquid turns into spheres.

We obtain this effect thanks to the reaction of the Alginate, gelling agent made of brown seaweed, with a rich solution in calcium.

Direct Spherification:

It consists of a **base product with Alginate** that interferes inside **Calcic's bath with water** to form spheres.

When using this spherification process, the pearls must be served in a very short time because the Alginate continues its jelling action inside the final product.



Prepare a bath with Calcic: 5 g per 1L **bottled water**.
Leave it to stand for 4 hours to remove air.



Introduce the product with Alginate inside the bath of Calcic, leaving the spheres submerged from 30 seconds to 3 minutes, depending on their size.



Rinse the spheres in **bottled water** to complete the process.
To be served within 15 minutes.



Mango spherification

Inverted spherification:

It consists of a **base Calcic or Gluconolactate** product that interferes in a **bath of Alginate**.

This kind of spherification allows us to keep the spheres, because the gelification only frees in the outside not in the inside.



Prepare a bath with Alginate: 5 g per 1L bottled water with low levels of calcium (3mg/L). Leave it to stand for 4 hours to remove air.



Pipette the solution with Calcic or Gluconolactate inside the Alginate bath, leaving the spheres submerged from 30 seconds to 3 minutes, depending on their size.



Rinse the spheres in **bottled water** to complete the process.
You can serve immediately or keep in the fridge.
The pearls do not allow freezing.



Yoghurt spherification

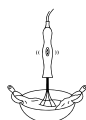
Liquid cuttlefish blossom
Photo courtesy of Restaurant Martin Berasategui
Lasarte-Oria (Basque Country - Spain)

Sphérification

Il s'agit de transformer un liquide en sphères gélifiées.
Nous obtenons ce résultat grâce à la réaction de l'Alginat, gélifiant naturel provenant d'algues marrons dans une solution riche en calcium.

Sphérification directe:

Introduire le produit à base d'Alginat dans le **bain de Calcique et d'eau** pour former des sphères.
Cette technique de sphérification oblige à un service immédiat car l'Alginat continue son action gélifiante à l'intérieur des perles.



Préparer un bain de Calcique: 5 g par litre d'**eau minérale**, et laisser reposer pendant 4 heures pour éliminer l'air.



Introduire le produit à base d'Alginat dans le bain de Calcique, et laisser immerger entre 30 secondes et 3 minutes en fonction de la taille du produit à sphérifier.



Rincer les sphères obtenues avec de l'eau minérale en bouteille pour terminer le process. Dresser à l'assiette et servir à table dans un délai maximum de 15 minutes.



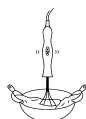
Sphérification de mangue

Sphérification inversée:

Introduire le produit à base de **Calcique ou Gluconolactate** dans un **bain d'Alginat**.
Cette technique de sphérification nous permet de réserver les perles obtenues. La gélification ne se déclenche qu'à l'extérieur, et non pas à l'intérieur des sphères.



Fleur de seiche liquide
Photo courtoisie de Restaurante Martín Berasategui
Lasarte-Oria (Guipúzcoa)



Préparer un bain d'Alginat: 5 g par litre d'**eau minérale** en bouteille, avec un niveau de calcium faible (3mg/L).
Laisser reposer pendant 4 heures pour éliminer l'air.



Introduire le produit à base de Calcique ou Gluconolactate dans le bain d'Alginat, laisser immerger entre 30 secondes et 3 minutes en fonction de la taille du produit à sphérifier.



Rincer les sphères dans de l'eau minérale en bouteille afin de finaliser le process. Réserver en froid positif si les perles ne sont pas immédiatement dressées à l'assiette. Les sphères ne peuvent pas être congelées.



Sphérification de yaourt

Esferificación

Spherification / Sphérification



5 g - 16 g / L

Alginat

Alginate
Alginat

REF	Formato Size Format
14-2001R	80 g
14-2001P	180 g
14-2001	500 g
14-2001/25	25 kg



5 g - 10 g / L

Cálcico

Calcic
Calcique

REF	Formato Size Format
14-2002P	200 g
14-2002	500 g
14-2002/25	25 kg



0,5 g - 5 g / L

Citrato

Citrate

REF	Formato Size Format
14-2003P	200 g
14-2003	600 g
14-2003/25	25 kg

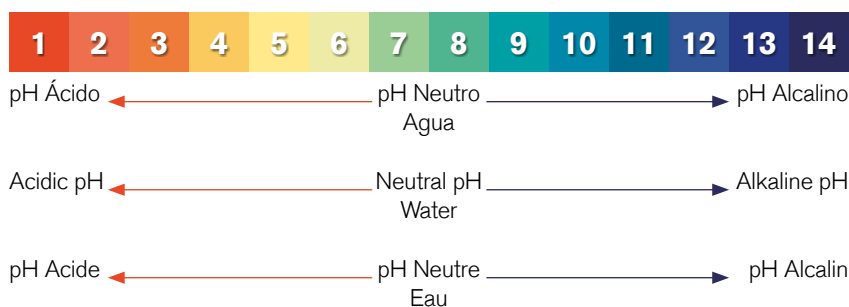


5 g - 20 g / L

Gluconolactato

Gluconolactate

REF	Formato Size Format
14-2004P	150 g
14-2004	600 g
14-2004-2	20 kg



Para que una esferificación salga correctamente es **muy importante tener el pH entre 4 o 6,5** para la base que queremos esferificar.

In order to get a correct spherification, it is **very important to have a pH base from 4 to 6,5**.

Pour qu'une sphérification soit réussie, il est **très important d'avoir un pH entre 4 et 6,5**.

Esferificación / Spherification / Sphérification

Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Alginat	Algas marrones	Gelificante. Espesante (para cremas). Estabilizante.	Producto básico e indispensable para esferificaciones tanto directa como inversa. Disolver en frío o en caliente con batidora eléctrica. Dejar reposar para quitar las burbujas de aire.	Termo irreversible. Gelifica en medios cálcicos y ácidos. El baño a base de Alginat admite congelación. Las esferas resisten a una temperatura hasta 100°C/120°C.
Cálcico	Sal de calcio	Para realizar esferificaciones junto con el Alginat, permite obtener una gelificación de consistencia firme.	Disolver en frío en medio acuoso y mezclar utilizando una batidora eléctrica. Permite realizar esferificaciones con un toque salino.	Ingrediente indispensable para realizar esferificaciones. El baño a base de Cálcico admite congelación. Las esferas no admiten congelación.
Citrato	Ácido obtenido a partir de cítricos	Regulador de pH (en combinación con ácido cítrico) en alimentos y bebidas. Emulsificante. Antioxidante. Estabilizante de grasas emulsificadas, empleado en la industria quesera.	Disolver en frío en medio acuoso y mezclar con batidora eléctrica.	La dosificación puede variar según el pH y las aplicaciones.
Gluconolactato	Mezcla de sales de calcio	Usado por su excelente funcionamiento en procesos de esferificación. Permite realizar esferificaciones con y sin alcohol, en combinación con el Alginat. Aporta calcio sin añadir sabor.	Disolver en frío en medio acuoso y mezclar con batidora eléctrica. Para facilitar su disolución, añadirlo antes que cualquier otro producto en polvo.	Producto indispensable para realizar esferificación inversa. Las esferas no admiten congelación. Si trabajamos con alcohol, regular el pH con el Citrato.

Product	Origin	Properties	Applications / Mode of use	Technical note
Alginate	Brown seaweed	Gelling agent. Thickener (for creams). Stabiliser.	Basic and essential product for both direct and reverse spherifications. Dissolve cold or hot with hand blender. Let stand to remove air bubbles.	Thermo irreversible. Gelling in calcium and acid media. Alginate-based bath admits freezing. The spheres resist at a temperature up to 100°C/120°C.
Calcic	Calcium salt	To make spherifications together with Alginate, creating a gel with firmer consistency.	Dissolve cold in aqueous medium and mix using a hand blender. It allows to get spherifications with a saline touch.	Essential ingredient to make spherifications. Calcium-based bath admits freezing. The spheres do not support freezing.
Citrate	Acid obtained from citrus	pH regulator (in combination with citric acid) in food and beverages. Emulsifier. Antioxidant. Emulsified fat stabiliser, used in the cheese industry.	Dissolve cold in aqueous medium and mix with hand blender.	The dosage may vary depending on the pH and the applications.
Gluconolactate	Mix of calcium salts	Used for its excellent results in spherification processes. It allows to make spherifications with and without alcohol, in combination with Alginate. Calcium enriched without adding flavor.	Dissolve cold in aqueous medium and mix with hand blender. To make its dissolution easier, add it before any other powdered product.	Essential product to make reverse spherification. The spheres do not support freezing. When working with alcohol, regulate the pH with Citrate.

Produit	Origine	Propriétés	Applications / Mode d'utilisation	Note technique
Alginat	Algues marrons	Agent gélifiant. Épaississant (pour crèmes). Stabilisant.	Produit de base et indispensable pour les sphérifications directes et inverses. Dissoudre à froid ou à chaud l'aide d'un mixeur. Laisser reposer pour éliminer les bulles d'air.	Thermo irréversible. Gélifie en milieux calciques et acides. Le bain à base d'alginate peut être congelé. Les sphères résistent à une température allant jusqu'à 100°C/120°C.
Calcique	Sel de calcium	Combiné à l'Alginat, pour réaliser des sphérifications de consistance ferme.	Dissoudre à froid en milieu aqueux et mélanger à l'aide d'un mixeur. Permet d'obtenir des sphérifications avec un léger goût salé.	Ingédient essentiel pour effectuer des sphérifications. Le bain à base de calcium peut être congelé. Les sphères ne supportent pas la congélation.
Citrate	Acide obtenu à partir d'agrumes	Régulateur de pH (en association avec de l'acide citrique) dans les aliments et les boissons. Émulsifiant. Antioxydant. Stabilisant de graisses émulsionnées, utilisé dans l'industrie fromagère.	Dissoudre à froid en milieu aqueux et mélanger à l'aide d'un mixeur.	Le dosage peut varier en fonction du pH et des applications.
Gluconolactate	Mélange de sels de calcium	Utilisé pour ses excellentes prestations dans les processus de sphérification. Permet d'effectuer des sphérifications avec et sans alcool, en association avec de l'alginate. Apport de calcium, goût neutre.	Dissoudre à froid en milieu aqueux et mélanger à l'aide d'un mixeur. Pour faciliter sa dissolution, ajoutez le gluconolactate avant tout autre produit en poudre.	Produit indispensable pour effectuer la sphérification inverse. Les sphères ne supportent pas la congélation. Pour le travail avec de l'alcool, réglez le pH avec du citrate.

Ácidos

Acids / Acides

Ingredientes para controlar la oxidación y la acidez, estabilizar, emulsionar, conservar, potenciar el sabor.

Ingredients to prevent oxidation, to correct acidity, to stabilize, to emulsify, to preserve and to enhance flavors.

Ingrédients pour contrôler l'oxydation, corriger l'acidité, stabiliser, émulsionner, conserver et réhausser les saveurs.



0,5 g - 50 g / L



Ácido Ascórbico

Ascorbic Acid
Acide Ascorbique

REF	Formato Size Format
14-0067R	100 g
14-0067P	230 g
14-0067	800 g
14-0067C	25 kg



0,5 g - 10 g / L



Ácido Cítrico

Citric Acid
Acide Citrique

REF	Formato Size Format
14-0065P	200 g
14-0065	600 g
14-0060	25 kg



0,5 g - 1 g / L



Ácido Sórbico

Sorbic Acid
Acide Sorbique

REF	Formato Size Format
14-2035P	180 g
14-2035	600 g
14-2035-2	3 kg
14-2035C	25 kg



1 g - 4 g / L



Ácido Tartárico

Tartaric Acid
Acide Tartrique

REF	Formato Size Format
14-2026P	230 g
14-2026	800 g
14-2026/25	25 kg



1 g - 3 g / L



Cremor Tártaro

Cremor Tartare

REF	Formato Size Format
14-2008R	90 g
14-2008P	200 g
14-2008	800 g
14-2008/25	25 kg



C/S



Ácido Málico

Malic Acid
Acide Malique

REF	Formato Size Format
14-2042P	170 g
14-2042	500 g

Ácidos / Acids / Acides

Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Ácido Ascórbico	Azúcar	Acidulante o antioxidante. Evita la oxidación de la fruta cortada.	Agregar en frío o en caliente.	Incorporar como vitamina C en baja dosificación. Para baños antioxidantes, dosificación de 40 g por L.
Ácido Cítrico	Fruta	Acidulante, conservante. Modifica el pH. Activa la pectina amarilla.	Agregar en frío o en caliente.	En combinación con el citrato, se usa para controlar el pH.
Ácido Sórbico	Fruta	Conservante. Antifúngico. Antibacteriano.	Se disuelve mejor en caliente.	Para la conservación de aceitunas, la legislación permite un máximo de 0,5 g por kg.
Ácido Tartárico	Fermentación del vino	Acidulante. Emulsificante. Antioxidante. Utilizado en azúcar artístico.	Agregar en frío o en caliente.	Se diferencia del crémor tártaro por su sabor ácido. Frena la cristalización del azúcar y es soluble en agua y en alcohol.
Cremor Tártaro	Vegetal, uva	Acidulante y emulsificante usado para la nata o la clara montada.	Agregar en frío o en caliente.	Frena la cristalización del azúcar. Soluble en agua y en alcohol.
Ácido Málico	Fruta	Acidulante. Actúa como regulador de pH, es antibacteriano y con propiedades antioxidantes.	Polvo que se disuelve fácilmente en frío.	Muy empleado en las golosinas (ácidas) y en mixología. Sus principales funciones son equilibrar sabores y mejorar texturas.

Product	Origin	Properties	Applications / Mode of use	Technical note
Ascorbic Acid	Sugar	Acidifying agent or anti-oxidising agent. Stops cut fresh fruit from oxidising.	Can be used cold or hot.	Can be added as Vitamin C using at low dose. If used for its antioxidant properties in a solution, recommended dose is 40 g per L.
Citric Acid	Fruit	Acidifying agent and preservative. Modifies pH. Activates yellow pectin.	Can be used cold or hot.	When combined with Citrate, it is used as pH regulator.
Sorbic Acid	Fruit	Preservative. Antifungal. Antibacterial.	Better dissolution when used hot.	If used for olives preservation, authorized maximum limit of 0,5 g/kg must be respected.
Tartaric Acid	Fermentation of wine	Acidifying agent. Emulsifier. Antioxidant. Used for sugar art.	Can be used cold or hot.	Gives an acidic hint to sugar confectionery. Slows down the crystallization of sugar. Soluble in water and alcohol.
Cremor Tartare	Grape	Stabiliser and emulsifier used for whipped cream or whipped egg whites.	Can be used cold or hot.	Slows down the crystallization of sugar. Soluble in water and alcohol.
Malic Acid	Fruit	Acidifying agent. Acts as a pH regulator. It is antibacterial and with antioxidant properties.	Thin powder easy to dissolve in cold	Mainly used in sour candies and mixology. Malic acid can also be used in dairy products, jams, gellies, pastry, ...

Produit	Origine	Propriétés	Applications / Mode d'utilisation	Note technique
Acide Ascorbique	Sucre	Acidifiant. Antioxydant. Évite l'oxydation de certains fruits, notamment lorsqu'ils sont coupés.	Ajouter à froid ou à chaud.	Comme apport de Vitamine C avec un dosage bas. Pour un bain antioxydant, le dosage est de 40 g/L.
Acide Citrique	Fruit	Acidifiant. Conservateur. Modifie le PH. Active la pectine jaune.	Ajouter à froid ou à chaud.	Utilisé avec le Citrate pour contrôler le PH.
Acide Sorbique	Fruit	Conservateur. Antifongique. Antibactérien.	On obtient une meilleure dissolution à chaud.	Pour la conservation des olives, la législation autorise un dosage maximum de 0,5 g/kg.
Acide Tartrique	Fermentation du vin	Acidifiant. Emulsifiant. Antioxydant. Utilisé pour le travail du sucre artistique.	Ajouter à froid ou à chaud.	Se différencie du Cremor Tartare, par son goût acide. Freine la cristallisation du sucre. Soluble dans l'eau et dans l'alcool. Aux propriétés antioxydantes.
Cremor Tartare	Végétal, raisin	Stabilisant et émulsifiant utilisé pour la crème chantilly ou les blancs montés.	Ajouter à froid ou à chaud.	Freine la cristallisation du sucre. Capacité à « encapsuler » l'eau. Soluble dans l'eau et dans l'alcool.
Acide Malique	Fruit	Acidifiant. Agit comme régulateur de pH. Antibactérien et aux propriétés antioxydantes.	Poudre qui se dissout facilement à froid.	Largement utilisé en confiserie (bonbons acides) et en mixologie. L'acide malique est également utilisé dans les produits laitiers, les confitures, en pâtisserie, ...

Proteínas

Proteins / Protéines

Las proteínas de origen vegetal y animal juegan un papel cada vez más importante en las cocinas y los obradores.

Ingrediente versátil que permite a los chefs trabajar las texturas en un amplio abanico de aplicaciones dulces y saladas.

Plant-based and animal proteins play a crucial role in both kitchens and labs.

As a versatile ingredient, it allows chefs to work on textures in a wide range of sweet and savory applications.

Les protéines d'origine végétale et animale jouent un rôle de plus en plus important dans les cuisines et les laboratoires.

Ingrédients polyvalents, ils permettent aux chefs de travailler les textures dans de nombreuses applications sucrées et salées.



C/S

Progarbanzo

Pro Chickpea
Pro Pois Chiches

REF	Formato Size Format
14-2071	400 g
14-2071-1	5 kg
14-2071C	25 kg



C/S

Proguisante

Pro Pea
Pro Pois

REF	Formato Size Format
14-2070	400 g
14-2070-1	5 kg
14-2070C	20 kg



40 g - 80 g / L

Propatata

Pro Potato
(Protéines de pomme de terre)

REF	Formato Size Format
14-2032P	80 g
14-2032	300 g
14-2032/10	10 kg



C/S

Proleche

Promilk
(Protéines de lait)

REF	Formato Size Format
14-2069	300 g
14-2069-1	5 kg
14-2069C	20 kg

Proteínas / Proteins / Protéines

Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Progarbanzo	Proteína de garbanzo	Emulsionante. Espumante.	Ideal para elaboraciones veganas y vegetarianas, en especial la tortilla vegana. Agregar en frío y mezclar con batidora eléctrica.	Sabor neutro. Color blanco ligeramente amarillo.
Proguisante	Proteína de guisante	Aumentar la concentración de proteínas. Espesante. Sustituto del huevo en determinadas aplicaciones.	Ideal para elaboraciones veganas y vegetarianas. Agregar en frío y mezclar con batidora eléctrica.	Sabor neutro. Color beis.
Propatata	Proteína de patata	Aumenta la concentración de proteína. Permite dar más estructura a las masas, airear, gelificar y emulsionar.	Ideal para elaboraciones veganas y vegetarianas. Agregar en frío y mezclar con batidora eléctrica.	Permite realizar emulsiones entre grasas y agua. Gelifica en frío cuando trabajamos con alcohol. Sabor neutro. Color marrón.
Proleche	Proteína de leche	Proteína que aporta viscosidad o espesor. Emulgente en sopas, salsas, helados, productos cárnicos, ...	Agregar en frío, y mezclar con batidora eléctrica.	Posee una solubilidad excepcional. Color blanco, ligeramente amarillo. Sabor ligero a leche.

Product	Origin	Properties	Applications / Mode of use	Technical note
Pro Chickpea	Chickpea protein	Emulsifier. Foaming agent.	Ideal for vegan and vegetarian preparations, especially the vegan omelette. Add in cold and mix with hand blender.	Neutral taste. White color slightly yellow.
Pro Pea	Pea protein	Increase the concentration of proteins. Thickener. Egg substitute in specific applications.	Ideal for vegan and vegetarian preparations. Add in cold and mix with hand blender.	Neutral taste. Beige color.
Propotato	Potato protein	Provides a higher protein concentration, and allows to give more structure to the masses. Gelling agent, aerating agent and emulsifier.	Ideal for vegan and vegetarian preparations. Add in cold and mix with hand blender.	It allows to make emulsions between fats and water. When we work with alcohol, we get gelification in cold. Neutral taste. Brown color.
Promilk	Milk protein	A protein that provides viscosity or thickness. Emulsifier in soups, sauces, ice cream, meat products, ...	Add in cold and mix with hand blender.	This protein has an exceptional solubility. White color, slightly yellow. Taste slightly milky.

Produit	Origine	Propriétés	Applications / Mode d'utilisation	Note technique
Pro Pois Chiches	Protéine de pois chiche	Émulsifiant. Agent moussant.	Idéal pour les préparations végétaliennes et végétariennes, en particulier l'omelette végétalienne. Ajouter à froid et mélanger à l'aide d'un mixeur.	Goût neutre. Couleur blanche légèrement jaune.
Pro Pois	Protéine de pois	Augmenter la concentration de protéines. Épaississant. Substitut de l'œuf dans certaines applications.	Idéal pour les préparations végétaliennes et végétariennes. Ajouter à froid et mélanger à l'aide d'un mixeur.	Goût neutre. Couleur beige.
Propatata	Protéine de pomme de terre	Il apporte une concentration en protéines, et permet de donner plus de structure aux pâtes, d'aérer, de gélifier et d'émulsionner.	Idéal pour les préparations végétaliennes et végétariennes. Ajouter à froid et mélanger à l'aide d'un mixeur.	Permet de faire des émulsions entre les graisses et l'eau. Gélifie à froid lorsque nous travaillons avec de l'alcool. Goût neutre. Couleur marron.
Promilk	Protéine de lait	Protéine qui apporte de la viscosité ou l'épaississeur. Émulsifiant dans les soupes, sauces, glaces, produits à base de viande, ...	Ajouter à froid et mélanger à l'aide d'un mixeur.	Produit d'une solubilité exceptionnelle. Couleur légèrement jaune. Léger goût de lait.

Emulsionantes

Emulsifiers / Émulsifiants

La emulsión es la técnica que permite la unión de ingredientes que no sería posible mezclar: Sustancias grasas con otras acuosas, manteniendo estable su resultado.

Emulsion is the technique that allows the union of ingredients that it would not be possible to mix: Fatty substances with aqueous ones, keeping their result stable.

L'émulsion est la technique permettant de mélanger des ingrédients qui ne sont pas miscibles naturellement : Des corps gras avec des solutions aqueuses, tout en conservant un résultat stable.



20% - 25%

Espuma frío / caliente

Cold / Hot foam

Mousse froid / chaud

REF	Formato Size Format
14-2029P	140 g
14-2029	500 g
14-2029C	25 kg



10 g - 70 g / L

Glice Emul

REF	Formato Size Format
14-2005P	140 g
14-2005	500 g
14-2005/25	25 kg



2 g - 3 g / kg
emulsión / emulsion / émulsion
4 g - 11 g / kg
anticongelante / antifreeze /
anti-cristallisant

Glicerina

Glycerine

Glycérine

REF	Formato Size Format
14-8192	1 kg



3 g - 10 g / L

Lecitina de Soja Emul

Soy Lecithin Emul

Lécithine de Soja Emul

REF	Formato Size Format
14-2006P	120 g
14-2006	300 g
14-2006/25	20 kg



7 g - 15 g / L

Sucro Emul

REF	Formato Size Format
14-2007P	140 g
14-2007	400 g
14-2007/25	10 kg



7 - 20 g / kg

Fibraveg

REF	Formato Size Format
14-8288P	80 g
14-8288	300 g

Origen / Origin / Origine:

Fibras vegetales / Vegetable, fibers / Fibres végétales.

Propiedades / Properties / Propriétés:

Alto poder gelificante. Emulsificante por la calidad de sus fibras, mantiene la estructura y con gran capacidad de absorber líquidos.

High gelling power. Emulsifying due to the quality of its fibers, it maintains the structure and with great capacity to absorb liquids.

Grand pouvoir gélifiant. Émulsifiant qui grâce à la qualité de ses fibres permet de maintenir la structure avec une grande capacité d'absorption des liquides.

Nota técnica / Technical note / Note technique:

Resistente al calor y a la congelación. Clean Label.

Resists the heat and the freezing. Clean Label.

Résiste à la chaleur et à la congélation. Clean Label.

Aplicaciones:

Disolver en frío o en caliente.
Puede sustituir la goma Xantana.

Applications:

Dissolve in cold or hot.
Can replace Xanthan gum.

Applications:

Dissoudre à froid ou à chaud.
Peut remplacer la gomme Xanthane.



2 - 15 g / kg

Fibracitrus

REF	Formato Size Format
14-8290P	100 g
14-8290	400 g

Origen / Origin / Origine:

Fibra de cítricos / Citrus fibre / Fibre d'agrumes.

Propiedades / Properties / Propriétés:

Fibra de cítricos con propiedades emulsionantes y estabilizantes.

Es un sustituto de las grasas y permite la unión de fases acuosas y grasas.

Citrus fibre with emulsifying and stabilising properties.

It is a fat substitute and allows the binding between aqueous and fatty phases.

Fibre d'agrumes aux propriétés émulsifiantes et stabilisantes.

Remplace la graisse et permet la liaison entre les phases aqueuses et grasses.

Nota técnica / Technical note / Note technique:

Para usar en cualquier tipo de masa batida o líquidos. Para todo tipo de emulsiones frías o calientes, con funcionalidad en un amplio rango de pH.

To be used in any type of whipped dough or liquids. All types of emulsions, hot or cold, with functionality in a wide pH range.

À utiliser dans tout type de pâte battue ou des liquides. Pour réaliser des émulsions, chaudes ou froides, avec un large spectre de niveau de pH.

Aplicaciones:

Mezclar en una de las dos fases (grasa o agua) e integrar a la otra fase, obteniendo una correcta emulsión.

Mayonesas sin huevo, cremas, ganaches, masas batidas (bizcochos), masas fermentadas (pan y derivados), helados y bebidas.

Applications:

Mix in one of the two phases (fat or water) and integrate into the other phase, obtaining a correct emulsion.

Egg-free mayonnaises, custard creams, ganaches, whipped doughs (specially sponge cakes), fermented doughs (bread and derivatives), ice creams and beverages.

Applications:

Mélanger dans l'une des deux phases (graisse ou eau) et incorporer à l'autre phase afin d'obtenir une émulsion correcte.

Mayonnaises sans œufs, crèmes pâtisseries, ganaches, pâtes battues (génévoises), pâtes fermentées (pain et dérivés), glaces et boissons.

Emulsionantes / Emulsifiers / Émulsifiants

Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Espuma frío/ Caliente	Vegetal, lácteo	Emulsificante en medio acuoso y alcohol para conseguir emulsiones estables.	Disolver en frío con la batidora eléctrica. En sifón, añadir 2 cargas de gas.	A mayor dosificación se consigue mayor estructura.
Glice Emul	Vegetal, ácido graso	Emulsificante en grasa. Capacidad aireante. Alta estabilidad.	Disolver a 60°C con la grasa a emulsionar y enfriar. Para realizar: crema de aceite, mantequilla vegana, crumble vegano, espuma de aceite.	A mayor dosificación, mayor será la firmeza obtenida. Resistente hasta 60°C. Insoluble en medio acuoso y alcohólico.
Glicerina	Vegetal, Glicerina	Poder emulgente y anticongelante. Ayuda a las partículas de grasa y agua a unirse.	La glicerina se usa en pastelería, confitería y heladería. Incorporar y mezclar en el producto deseado.	En pastelería, actúa como humectante. Textura líquida tipo jarabe, de color neutro y sabor neutro.
Lecitina de soja Emul	Vegetal, soja	Emulsificante para bases grasas y agua. Ideal para elaborar aires grasos o no grasos, como frutas, sueros de quesos, aceites, etc.	Disolver en frío en agua. Disolver en caliente a 60°C en grasas.	Aporta ligero sabor a soja. Alérgeno.
Sucro Emul	Sacarosa	Emulsificante en medio acuoso y alcohol. Para crear aire frío o aire caliente con buena estabilidad (durante unos 30 minutos).	Disolver en frío o en caliente en agua y/o en alcohol. El calor acelera la disolución.	No aporta sabor. Resistente hasta 70°C. Insoluble en grasa.

Product	Origin	Properties	Applications / Mode of use	Technical note
Foam hot or cold	Vegetable, dairy	Emulsifier in aqueous media or alcohol for stable emulsions.	Dissolve cold. Mix with hand blender. Add 2 gas charges for use in whipping siphon.	The higher the dosage, the higher the structure.
Glice Emul	Vegetable, fatty acid	Fat emulsifier. Aerating agent. Very stable. Suited for making oil creams, vegan butters, vegan crumbles, oil foam, etc.	Dissolve at 60°C with the fat or oil to be emulsified. Let cool. Insoluble in aqueous and alcoholic media.	The higher the dosage, the greater the firmness obtained. Resistant up to 60°C.
Glycerin	Vegetable, glycerin	Glycerine is used in pastry, confectionery and ice cream. With emulsifying and antifreeze properties. Helps fat and water particles bind.	Mix into the desired product.	In pastry, it acts as a moisturizer. Syrup-like texture. Neutral colour and taste.
Soy lecithin Emul	Vegetable, soy	Perfect for fat and non-fat air foams with fruit, whey, oils, etc.	Dissolve cold in water. Dissolve at 60°C in fats.	Adds a light soy flavor. Allergenic.
Sucro Emul	Sucrose	Emulsifier in aqueous media or alcohol. Creates very stable cold or hot air foams (keeps the structure for about for 30 minutes).	Dissolve hot or cold, in water and/or alcohol.	Does not add flavor. Resistant up to 70°C. Insoluble in fat.

Produit	Origine	Propriétés	Applications / Mode d'utilisation	Note technique
Mousse chaud / froid	Végétal, produits laitiers	Émulsifiant dans un milieu aqueux et en présence d'alcool, permet d'obtenir des émulsions stables.	Dissoudre à froid à l'aide d'un mixeur. Travailler au siphon avec 2 cartouches de gas.	Plus le dosage est élevé, plus la structure est élevée.
Glice Emul	Acide gras végétal	Émulsifiant pour les graisses, Capacité foisonnante. Grande stabilité. Permet de réaliser des crèmes et des espumas d'huile, des beurres et des crumbles végan.	À dissoudre à 60°C avec la graisse à émulsionner. Laisser refroidir ensuite. Insoluble dans un milieu aqueux et en présence d'alcool.	Plus le dosage est élevé, plus la fermeté obtenue est grande. Résistant jusqu'à 60°C.
Glicérine	Végétal, glycérine	A un pouvoir émulsifiant et anti-cristallisant. Permet aux particules de graisse et d'eau de se mélanger.	La glycérine s'utilise en pâtisserie, en chocolaterie et en glacerie. Incorporer et mélanger directement.	En pâtisserie, il agit comme un hydratant. Texture liquide type sirop. Goût neutre, couleur neutre.
Lécithine de soja Emul	Végétal, soja	Émulsifiant pour des produits à base d'eau et de graisse. Idéal pour élaborer des écumes grasses (huiles, petit-lait du fromage, ...) ou non grasses (fruit, ...).	Dissoudre à froid dans l'eau et dissoudre à 60°C dans les graisses.	Ajoute une légère saveur soja. Allergène.
Sucro Emul	Saccharose	Émulsifiant en milieu aqueux et en présence d'alcool. Permet de réaliser des écumes chaudes ou froides avec une bonne stabilité (environ 30 minutes)	Dissoudre à chaud ou à froid dans de l'eau ou de l'alcool.	N'ajoute pas de saveur. Résistant jusqu'à 70°C. Insoluble dans les graisses.



Aire de Amaretto, realizado con Sucro Emul.
Descarga la receta escaneando el QR.

Pectinas

Pectins / Pectines

Las pectinas juegan un papel crucial en el ámbito culinario gracias a sus propiedades gelificantes y espesantes.

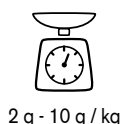
Cada variedad de pectina nos permite lograr los mejores resultados en términos de textura y sabor, adaptándose de manera óptima a las recetas y a las condiciones específicas en las que las empleamos.

Pectins play a crucial role in the culinary field thanks to their gelling and thickening properties.

Each variety of pectin allows us to achieve the best results in terms of texture and taste, depending on the recipes and the specific conditions in which we use them.

Les pectines jouent un rôle important dans le domaine culinaire grâce à leurs propriétés gélifiantes et épaississantes.

Chaque variété de pectine nous permet d'obtenir les meilleurs résultats en terme de texture et de goût, selon les conditions et les applications pour lesquelles nous les utilisons.



2 g - 10 g / kg

Pectina Amarilla
Yellow Pectin
Pectine Jaune

REF	Formato Size Format
14-8285P	150 g
14-8285	600 g
14-0061/25	25 kg



2 g - 8 g / kg

Pectina X-58
X58 Pectin
Pectine X-58

REF	Formato Size Format
14-8286P	180 g
14-8286	800 g
14-8286C	25 kg



8 g - 12 g / kg

Pectina NH
NH Pectin
Pectine NH

REF	Formato Size Format
14-8352R	80 g
14-8352P	180 g
14-8352	600 g
14-0061-1	5 kg
14-0061	25 kg



4 g - 10 g / kg

Pectina 325NH 95
325NH 95 Pectin
Pectine 325NH 95

REF	Formato Size Format
14-0072	800 g
14-0072/25	25 kg



2,5 g - 5 g / kg

Pectina Rapid Set
Rapid Set Pectin
Pectine Rapid Set

REF	Formato Size Format
14-0071	500 g
14-0071/25	25 kg



Pectinas / Pectins / Pectines

Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Pectina Amarilla	Vegetal, fruta	Gelificante (en presencia de azúcar y ácido), particularmente adecuado para mermeladas, pastas de fruta, cremas, rellenos, cremas de fruta horneables.	Incorporar junto al azúcar a unos 40°C. Hervir con un cítrico para activar. - 2 g por kg para una textura tipo natilla. - 4 g por kg para una textura tipo crema ligera. - 8 g por kg para una textura tipo crema pastelera.	Termo irreversible. No es apto para la congelación. Pectina HM.
Pectina X-58	Vegetal, fruta	Gelificaciones en medios cálcicos . Glaseados, Crema pastelera.	Hervir para activar. Activo en presencia de bajos niveles de azúcar. Dosis máxima: 3% en agua fría. 6-8% en agua caliente.	Termorreversible. Apto para la congelación. Pectina LM.
Pectina NH	Vegetal, fruta	Esesante y/o gelificante (en presencia de calcio) particularmente adecuado para pasta de fruta, gominolas, glaseados y salsas con fruta, jaleas, compotas, mermeladas, ganache y rellenos de chocolate.	Incorporar junto al azúcar a unos 40°C, hervir con un cítrico para activar. Para trabajar con productos con altos niveles de azúcar.	Termorreversible. Apto para la congelación. Pectina LM.
Pectina 325NH 95	Vegetal	Esesante y/o gelificante (en presencia de cálcico).	Incorporar junto al azúcar a unos 40°C y hervir. Particularmente adecuado para la fabricación de preparados de frutas.	Termorreversible. Apto para la congelación. Pectina LM.
Pectina Rapid Set	Vegetal	Esesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido).	Incorporar junto al azúcar a unos 40°C y hervir. Ideal para la elaboración de mermeladas de textura densa o con trozos, ya que permite que los trozos de fruta queden en suspensión.	Termo irreversible. Apto para la congelación. Gelifica a mayor velocidad que otras pectinas. Pectina HM.
Product	Origin	Properties	Applications / Mode of use	Technical note
Yellow Pectin	Vegetable, fruit	Gelling agent (in the presence of sugar and acid), particularly suitable for jams, custard creams, fillings, baking fruit custards.	Add with sugar at about 40°C. Bring to a boil with citrus to activate. - 2 g/kg for an airy custard texture. - 4 g/kg for a light custard texture. - 8 g/kg for a thick custard texture.	Non-thermo-reversible. Not suitable for freezing. HM Pectin.
Pectina X-58	Vegetable, fruit	Gelification in calcium media . Ideal for making glazes, custard creams, ...	Bring to a boil to activate. Active in the presence of low sugar levels. Maximum dose: 3% in cold water / 6-8% in hot water.	Thermo-reversible. Suitable for freezing. LM Pectin.
NH Pectin	Vegetable, fruit	Thickener and/or gelling agent (in the presence of calcium), particularly suitable for making fruit pastes, fruit glazes, marmelades, ganache and chocolate fillings, ...	Add with sugar at about 40°C. Bring to a boil with citrus to activate. To work with products with high sugar levels.	Thermo-reversible. Suitable for freezing. LM Pectin.
325NH 95 Pectin	Vegetable	Thickener and/or gelling agent (with calcium).	Add with sugar at about 40°C and bring to a boil. Particularly well suited to manufacturing fruit products.	Thermo-reversible. Suitable for freezing. LM Pectin.
Rapid Set Pectin	Vegetable	Thickener and/or gelling agent (with sugar and acid).	Add with sugar at about 40°C and bring to a boil. Ideal for making thick marmelades and jams with pieces of fruit, since the fruit is in suspension.	Non-thermo-reversible. Suitable for freezing. Gelling action is faster than other pectins. HM Pectin.
Produit	Origine	Propriétés	Applications / Mode d'utilisation	Note technique
Pectine Jaune	Fruit	Agent gélifiant (en présence de sucre et d'acide), particulièrement adapté aux confitures, pâtes de fruit, crèmes, fourrages et garnitures stables au four.	Incorporer avec le sucre à environ 40°C. Porter à ébullition avec un agrume pour activer. - 2 g/kg pour une texture souple. - 4 g/kg pour une texture crème légère. - 8 g/kg pour une texture crème pâtissière.	Non thermoréversible. Non apte à la congélation. Pectine HM.
Pectine X-58	Fruit	Gélification en milieu calcique . Crème pâtissière, crémeux, glaçages.	Porter à ébullition pour activer. Actif dans un milieu à faible teneur en sucre. Dose maximale: 3% dans l'eau froide / 6-8% dans l'eau chaude.	Thermoréversible. Apte à la congélation. Pectine LM.
Pectine NH	Fruit	Épaississant et/ou gélifiant (en présence de calcium), particulièrement adapté à la réalisation de pâtes de fruit, de sauces et gelées, coulis, confit, nappage, compotes, marmelades, ganache et fourrage au chocolat.	Incorporer avec le sucre à environ 40°C. Porter à ébullition avec un agrume pour activer. Pour le travail avec des produits à forte teneur en sucre.	Thermoréversible. Apte à la congélation. Pectine LM.
Pectine 325NH 95	Végétal	Épaississant et/ou gélifiant (en présence de calcium).	Incorporer avec le sucre à environ 40°C, puis porter à ébullition. Particulièrement adapté pour la réalisation de préparations à base de fruit.	Thermoréversible. Apte à la congélation. Pectine LM.
Pectine Rapid Set	Végétal	Épaississant et/ou gélifiant (en présence de sucre et d'acide).	Incorporer avec le sucre à environ 40°C, puis porter à ébullition. Idéal pour la réalisation de confitures à la consistance épaisse ou avec des morceaux de fruit afin de les garder en suspension.	Non thermoréversible. Apte à la congélation. Gélifie plus rapidement que les autres pectines. Pectine HM.

Gelificantes

Gelling agents / Gélifiants

La función principal de los gelificantes es transformar líquidos en geles, permitiendo obtener texturas muy diversas desde cremosas hasta firmes.

La elección del gelificante adecuado permite controlar la firmeza, la elasticidad y la consistencia en las recetas.

The main function of gelling agents is to transform liquids into gels, allowing to obtain very diverse textures from creamy to firm.

Choosing the right gelling agent allows chefs to control the firmness, elasticity and consistency of their creations.

La fonction principale des gélifiants est de transformer les liquides en gels afin d'obtenir des textures très diverses de crémeuses à fermes.

Choisir le bon gélifiant permet aux chefs de contrôler la fermeté, l'élasticité et la consistance de leurs créations.



Técnica del falso caviar con **agar agar**.
Agar agar spherification / Perles avec de agar agar.



1,6 g - 14 g / L

Agar Agar

REF	Formato Size Format
14-801R	50 g
14-801P	130 g
14-801	400 g
14-801/3	3 kg
14-800	25 kg



1 g - 8 g / kg

Gracilaria

REF	Formato Size Format
15-1026	400 g



5 g - 20 g / L

Goma Gellan Gellan Gum Gomme Gellan

REF	Formato Size Format
14-2011P	150 g
14-2011	400 g
14-2011/20	20 kg



2 g - 8 g / L

Goma Iota Iota Gum Gomme Iota

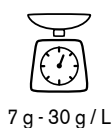
REF	Formato Size Format
14-2013P	170 g
14-2013	600 g
14-2013-1	5 kg
14-2013/25	25 kg



2 g - 15 g / kg

Goma Kappa Kappa Gum Gomme Kappa

REF	Formato Size Format
14-2012P	130 g
14-2012	500 g
14-2012-2	5 kg
14-2012/25	25 kg

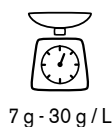


Metil Burguer

Methyl Burger

REF	Formato Size Format
14-2022P	80 g
14-2022	250 g
14-2022/15	15 kg

Hamburguesa vegana con **Metil Burguer**.
Vegan burger / Préparation végétarienne.



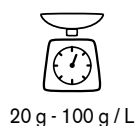
Metil

Methyl

REF	Formato Size Format
14-2021P	80
14-2021	200 g



Merengue ligero de frambuesa,
realizado con Metil.
Descarga la receta escaneando el QR



Almidón de Kuzu Bio

Organic Kuzu Starch

Amidon Kuzu Bio

REF	Formato Size Format
14-2037BIO	500 g
14-2037BIO-1	5 kg



200 Bloom



Gelatina Bovina en polvo

Bovine Gelatin powder

Gélatine Bovine en poudre

REF	Formato Size Format
14-8258P	130 g
14-8258	450 g
14-8258-1	5 kg
14-8258/25	25 kg

200 Bloom



Gelatina en hojas ORO

Gelatin sheets GOLD

Gélatine en feuilles OR

REF	Formato Size Format
14-8260C	1 kg

- Gelatina en hojas de origen porcino.
- Gelatin leaf of animal origin (pork).
- Gélatine porcine en feuilles.

Gelificantes / Gelling agents / Gélifiants

Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Agar Agar	Vegetal, algas rojas de Bretaña	Empieza la gelificación a partir de 43°C. Hervir para activar. Por la calidad de su fibra, podemos gelificar alcohol.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar. Después dejar en reposo para que gelifique.	Termorreversible. Resistente hasta los 70°C. No admite congelación. A mayor dosificación, obtenemos mayor dureza.
Gracilaria	Alga gracilaria (alga roja)	Agente gelificante de origen vegetal. Sustituto CLEAN LABEL del Agar Agar. NO se considera un ADITIVO (E). Muy interesante para crear geles estables de textura cremosa a firme, según la dosificación.	Mezclar previamente el polvo con los otros ingredientes secos o bien dispersarlo en un medio no soluble (aceite, alcohol) y verter la preparación en el líquido mientras se agita. El producto puede utilizarse en medios acuosos, lácteos o de frutas, con distintos contenidos de sólidos totales. Hervir para activar. El gel se solidifica al enfriarse a una temperatura de entre 40 y 45°C.	No aporta sabor a las preparaciones con las que se utiliza. Compatible con una amplia gama de ingredientes y técnicas culinarias. Termorreversible. Apto para la congelación.
Goma Iota	Vegetal, algas rojas	Permite crear texturas muy suaves y elásticas. - 4-5 g / L para una textura flan. - 6-8 g / L para una textura pannacotta.	Para rellenos de pasteles para la congelación. Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.	Apto para la congelación. Mezclando con Agar Agar obtenemos un gel elástico. Termorreversible.
Goma Kappa	Vegetal, algas rojas	Gelificante casi inmediato en contacto con un producto congelado o muy frío. No gotea ya que gelifica de forma muy rápida.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar. Nappage finos, glaseados, gelificaciones estables, para rallar y/o cortar en láminas con la mandolina.	El gel más duro y más inmediato.
Goma Gellan	Glucosa	Para gelificaciones que van al horno o para calentar con el soplete. Totalmente transparente y flexible. Se puede deshidratar.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar. Gelificaciones y velos transparentes y flexibles. Esferificación.	Aporta estabilidad a los rellenos de productos para hornear (por ejemplo una masa de hojaldre rellena).
Metil	Vegetal	Gelificante y espesante en medios alcohólicos.	Para realizar un gel de reducción de vino, cremoso de Negroni...	Gelificación a partir de 50°C.
Metil Burguer	Vegetal	Gelificante que permite la mezcla en frío, y se activa a partir de 60°C. Aglutinante.	Mezclar con batidora eléctrica en frío. Dejar reposar durante 1 hora para una buena hidratación. Ideal para hamburguesa de verduras, muy usado en comida vegana.	Gran estabilidad, no suelta líquidos al enfriarse.
Hoja de Gelatina	Animal, 100% cerdo	200 Bloom. En lámina para hidratar.	Gelificante clásico de pastelería que necesita un tiempo de hidratación en agua muy fría.	Si no se respecta su tiempo de hidratación, el gel es irregular en fuerza.
Gelatina Bovina	Animal, 100% bovino	200 Bloom. En polvo.	Mezclar con batidora eléctrica para una hidratación perfecta.	Misma fuerza que las clásicas hojas de gelatina.
Kuzu Bio	Vegetal	Gelificación fina, transparente y flexible.	Viene en trozos a diluir en agua fría y mezclar con la preparación.	Única gelificación que puede freírse a 180°C.

Product	Origin	Properties	Applications / Mode of use	Technical note
Agar Agar	Vegetable, red seaweeds French Brittany	Gelling starts from 43°C. Boil to activate. Due to the quality of its fiber, we can work with alcohol.	Dissolve cold in the product to be gelled. Boil to activate. Let rest for gelling.	Thermo-reversible. Resistant up to 70°C. Does not allow freezing. The higher the quantity, the firmer the texture.
Gracilaria	Gracilaria seaweed (red seaweed)	A plant-based gelling agent. CLEAN LABEL substitute for Agar Agar. Not considered an ADDITIVE (E-number). Highly effective for creating stable gels with a creamy to firm texture, depending on the dosage.	Pre-mix the powder with other dry ingredients or disperse it in a non-soluble medium (oil, alcohol) and pour the preparation into the liquid while stirring. The product can be used in aqueous, dairy, or fruit-based media, with varying total solids content. Boil to activate. The gel sets upon cooling to a temperature between 40 and 45°C.	Does not give any flavor to the preparations it is used in. Compatible with a wide range of ingredients and culinary techniques. Thermo-reversible. Suitable for freezing.
Iota Gum	Vegetable, red seaweeds	To get very soft and elastic textures. - 4-5 g / L egg custard texture. - 6-8 g / L for pannacotta texture.	For deep-freeze stable pastry fillings. Dissolve cold in the product to be gellified. Boil to activate.	Suitable for freezing. When you mix it with Agar Agar, you get an elastic gel. Thermo-reversible.
Kappa Gum	Vegetable, red seaweeds	Almost immediate gelling agent in contact with a frozen or very cold product. Does not drip due to its rapid gelling action.	Dissolve cold in the product to be gellified. Boil to activate. Thin nappage, glazes, stable gels to be grated and/or sliced with a Japanese mandolin.	The firmest and most immediate gel.

Gelificantes / Gelling agents / Gélifiants

Product	Origin	Properties	Applications / Mode of use	Technical note
Gellan Gum	Glucose	For products that are baked or can be heated with the torch. Completely transparent and flexible gels. Can be dehydrated.	Dissolve cold in the product to be gellified. Boil to activate. Transparent and flexible gels and glazes. Spherifications. Provides stability to fillings of baking products (i.e. a filled puff pastry).	Provides stability to fillings of baked products (i.e. a filled puff pastry).
Methyl	Vegetable	Thickener and gelling agent in alcoholic media.	To make a wine reduction gel, creamy Negroni...	Gelling starts at 50°C.
Methyl Burger	Vegetable	Gelling agent that allows cold mixing, and is activated from 60°C. Binding agent.	Mix with hand blender while cold. Rest for 1 hour for good hydration. Ideal for vegan burgers, widely used in vegan food.	Great stability, does not release liquids when cooling.
Gelatin sheets	Animal origin, 100% pork	200 Bloom. Sheets to be hydrated.	Classic pastry gelling agent that needs a hydration time in very cold water.	If its hydration time is not respected, the gel has an irregular strength.
Bovine Gelatine	Animal origin, 100% bovine	200 Bloom. Powdered gelatin.	Mix with hand blender for perfect hydration.	Has the same bloom strength as gelatin sheets.
Kuzu Organic	Vegetable	Thin, transparent and flexible gellies.	White small chunks to be dissolved in cold water before adding to the product to be texturised.	The only gel you can fry at 180°C.

Produit	Origine	Propriétés	Applications / Mode d'utilisation	Note technique
Agar Agar	Végétal, algues rouges de Bretagne	La gélification démarre à partir de 43°C. Porter à ébullition pour activer. La qualité de ses fibres permet de gélifier de l'alcool.	Dissoudre à froid dans le produit à gélifier et porter à ébullition pour activer. Laisser reposer pour une bonne formation du gel.	Thermo-réversible. Résistant jusqu'à 70°C. Ne permet pas la congélation. Plus le dosage sera élevé, plus le gel obtenu sera dur.
Gracilaria	Algue Gracilaria (algue rouge)	Agent gélifiant d'origine végétale. Substitut CLEAN LABEL de l'agar-agar. Non considéré comme un ADDITIF (E) . Idéal pour créer des gels stables, de différentes textures selon le dosage.	Mélanger préalablement la poudre avec les autres ingrédients secs ou la disperser dans un milieu non soluble (huile, alcool), puis verser la préparation dans le liquide tout en remuant. Le produit peut être utilisé dans des milieux aqueux, laitiers ou à base de fruits, avec différentes teneurs en solides totaux. Porter à ébullition pour activer. Le gel se solidifie en refroidissant à une température entre 40 et 45 °C.	N'apporte aucune saveur aux préparations dans lesquelles il est utilisé. Compatible avec une large gamme d'ingrédients et de techniques culinaires. Thermoréversible. Apte à la congélation.
Gomme Iota	Végétal, algues rouges	Permet de créer des textures souples et élastiques. - 4-5 g / L pour une texture type flan. - 6-8 g / L pour une texture type pannacotta.	Pour réaliser des intérieurs d'entremets à congeler. Dissoudre à froid dans le produit à gélifier et porter à ébullition pour activer.	Apte à la congélation. Mélangé à l'Agar Agar, il permet d'obtenir un gel élastique. Thermoréversible.
Gomme Kappa	Végétal, algues rouges	Gélifiant quasi instantané au contact d'un produit congelé ou très froid. Ne goute pas du fait de sa rapide gélification.	Dissoudre à froid dans le produit à gélifier et porter à ébullition pour activer. Nappages fins, glaçages, gélifications stables pour râper et/ou couper en lamelles à la mandoline.	Gel le plus dur et le plus rapide.
Gomme Gellan	Glucose	Permet de réaliser des gélifications qui vont au four ou à chauffer au chalumeau. Totalment transparent et flexible. Peut être déshydraté.	Dissoudre à froid dans le produit à gélifier et porter à ébullition pour activer. Gélifications et voiles transparents et flexibles. Sphérifications.	Apporte de la stabilité au four pour les produits de fourrages exemple dans un feuilletage.
Methyl	Végétal	Gélifiant et épaississant pour l'alcool.	Pour réaliser un gel à base d'une réduction de vin, un crémeux de Negroni, ...	Gélifie à partir de 50°C.
Methyl Burger	Végétal	Gélifiant permettant le mélange à froid, et s'active à partir de 60°C. Agent liant.	Mélanger à l'aide d'un mixeur. Laisser reposer pendant 1 heure pour une bonne hydratation. Largement utilisé pour la cuisine végane (hamburger de légumes par exemple).	Grande stabilité. Ne relâche pas de liquide en refroidissant.
Gélatine en feuilles	Animal, 100% porc	200 Bloom. Feuilles à hydrater.	Gélifiant classique en pâtisserie qui nécessite son temps d'hydratation dans de l'eau froide.	Bien veiller à respecter le temps d'hydratation pour éviter d'avoir un gel irrégulier au niveau de sa force.
Gélatine Bovine	Animal 100% bovin	200 Bloom. En poudre.	Mélanger à l'aide d'un mixeur pour une hydratation parfaite.	Même force de gélification que les feuilles de gélatine.
Kuzu Bio	Végétal	Permet de réaliser des gélifications fines, transparentes et flexibles. Neutre en terme de couleur et de saveur.	Gros cristaux blancs à diluer dans de l'eau froide avant d'être incorporé au produit à texturer.	La seule gélification pouvant être frite à 180°C.

Estabilizantes

Stabilisers / Stabilisants

Los estabilizantes desempeñan un papel fundamental al modificar las propiedades físicas y químicas de las preparaciones.

Contribuyen significativamente a la texturización, viscosidad y estabilidad de platos dulces, salados y de las mezclas de bebidas.

Tienen capacidad para controlar la reología y prevenir la separación de fases en emulsiones y suspensiones.

Stabilisers play a fundamental role by modifying the physical and chemical properties of preparations.

They contribute significantly to the texturization, viscosity and stability of both sweet and savory dishes, as well as drink mixtures.

They have the ability to control rheology and prevent phase separation in emulsions and suspensions.

Les stabilisants jouent un rôle fondamental en modifiant les propriétés physiques et chimiques des préparations.

Ils contribuent de manière significative à la texturisation, à la viscosité et à la stabilité des plats sucrés et salés, ainsi qu'en mixologie.

Ils ont la capacité de contrôler la rhéologie et d'empêcher la séparation de phases dans les émulsions et les suspensions.



25 g - 30 g / L

Anticristalizante STAB

Anti-crystallising-STAB

Anti-cristallisant-STAB

REF	Formato Size Format
14-8275P	150 g
14-8275	2 kg



70 g - 80 g / L

Estabilizante Super Estructura

Super Texture Stabiliser

Stabilisant Super Structure

REF	Formato Size Format
14-8276P	150 g
14-8276	2 kg



10 g / kg

Estabilizante para nata montada

Stabilizer for whipped cream

Stabilisant Spécial pour crème Chantilly

REF	Formato Size Format
14-8277P	120 g
14-8277	350 g

Helado vainilla Tahití fresa

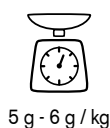
Tahiti Vanilla and Strawberry ice cream

Glace vanille Tahiti fraise



Receta del chef Eric Ortuño
L'Atelier Barcelona
Foto: David Egui





5 g - 6 g / kg

**Emulsionante estabilizante
para helados**
Stabilizing Emulsifier for Ice Cream
Emulsionnant stabilisant pour glaces

REF	Formato Size Format
14-8278P	120 g
14-8278	350 g



4 g - 6 g / kg

Estabilizante helados
Ice cream Stabiliser
Stabilisant Glaces

REF	Formato Size Format
14-8279P	120 g
14-8279	350 g



1 g - 4 g / kg

Estabilizante para sorbete
Sherbet Stabilizer
Stabilisant Sorbet

REF	Formato Size Format
14-8280P	120 g
14-8280	350 g



0,5 g - 10 g / L

Goma Garrofin
Locust Bean Gum
Gomme de Caroube

REF	Formato Size Format
14-2036R	50 g
14-2036	400 g
14-2036-2	5 kg
14-2036C	25 kg



2 g - 10 g / L

Goma Guar
Guar Gum
Gomme Guar

REF	Formato Size Format
14-2068P	140 g
14-2068	500 g
14-2068/25	25 kg



0,8 g - 8 g / L

Goma Xantana
Xanthan Gum
Gomme Xanthane

REF	Formato Size Format
14-2014R	60 g
14-2014P	140 g
14-2014	400 g
14-2014-1	5 kg
14-2014/25	25 kg



40 g - 90 g / L

Almifrio

REF	Formato Size Format
14-2031	500 g
14-2031/25	25 kg



30 g - 50 g / L

Almiterm

REF	Formato Size Format
14-8289P	80 g
14-8289	350 g



7 - 20 g / kg

Fibraveg

REF	Formato Size Format
14-8288P	80 g
14-8288	300 g

Estabilizantes / Stabilisers / Stabilisants

Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Anticristalizante STAB	Mezcla	2 en 1 Anticristalizante. Estabilizante en polvo, ideal para sorbetes a base de zumo y/o agua.	Incorporar de 25 g a 30 g de producto por litro directamente a la mezcla de sorbete (agua, fruta y azúcar). Turbinar.	Estabiliza aportando materia seca, y anticristalizante. Funciona también en Pacojet.
Estabilizante Super Estructura	Mezcla	2-1 Estabilizante y reduce la formación de la cristalización. Producto en polvo ideal para los helados de leche y las cremas heladas.	Incorporar de 70 g a 80 g de producto por litro de leche. Mezclar con el azúcar e incorporar los otros ingredientes. Turbinar.	Estabiliza aportando materia seca. Funciona también en Pacojet.
Estabilizante para nata montada	Mezcla vegetal y animal	Estabilizante especial para la nata. Mantiene el volumen de la nata.	Mezclar con el azúcar e incorporar a la nata fría. Montar la nata.	Endurece la nata cuando añadimos un poco de sal.
Emulsionante estabilizante para helados	Vegetal, lácteo	Emulsificante, estabilizante de helados con leche. Aporta volumen y estructura al helado durante más tiempo.	Mezclar con una parte del azúcar y/o materia seca, después añadir a los líquidos.	Agitar bien antes de la pasteurización.
Estabilizante para helados	Mezcla, vegetal, lácteo	Estabilizante en polvo.	Mezclar con una parte de los azúcares, después añadir a los líquidos. Turbinar.	Estabilizante para helados equilibrados a nivel de P.O.D. y PAC.
Estabilizante para sorbete	Vegetal	Estabilizante en polvo.	Mezclar con una parte de los azúcares, después añadir a los líquidos. Turbinar.	Estabiliza los sorbetes reduciendo la cristalización.
Goma Garrofín	Vegetal, Algarroba	Estabilizante. Espesante. Gelificante.	Disolver a una temperatura entre 80 y 90°C.	Tiene más fuerza en un producto con base lácteo.
Goma Guar	Vegetal, planta guar	Estabilizante. Espesante.	Disolver el producto en frío o en caliente, mezclar con batidora eléctrica.	Tiene más fuerza en bases lácticas. Se mezcla bien con goma garrofín 50/50, mejor resistencia a cambios de temperatura de los helados.
Goma Xantana	Vegetal, maíz	200 Mesh. Estabilizante. Espesante.	Disolver el producto en lluvia, en frío o en caliente. Mezclar con batidora eléctrica.	Permite realizar mayonesa sin huevo. En heladería, contribuye a retrasar la cristalización.
Almifrio	Almidón de patata modificado	Estabilizante. Espesante. Aglutinante. Reforzador de estructura. En frío y caliente.	Agregar en frío, mezclar con batidora eléctrica.	Se puede calentar sin modificar la textura.
Almiterm	Almidón modificado	Estabilizante en frío.	Agregar a temperatura ambiente. En frío a 4°C durante 12 horas se estabiliza y se espesa para conseguir una textura cremosa.	Termorreversible.
Fibraveg	Vegetal	Estabilizante, espesante. Substituto de la xantana.	Reductor de sinéresis. Retiene los líquidos.	Clean Label.

Product	Origin	Properties	Applications / Mode of use	Technical note
Anti-crystallising-STAB	Mix	2 in 1 powdered Anti-crystallising stabiliser agent. Ideal for sorbets based on juice and/or water.	Add 25 g to 30 g per L directly to the sorbet mixture (water, fruit, sugar). Blend.	Stabilizes by providing dry matter. Also works on Pacojet.
Super Structure Stabiliser	Mix	2 in 1 powdered stabiliser and reduces the formation of crystallization. Ideal for milk ice-creams.	Add 70 g to 80 g per L directly to milk. Mix with sugar and add the other ingredients. Blend.	Stabilizes by providing dry matter. Also works on Pacojet.
Stabilizer for Whipped Cream	Mix of vegetable and animal.	Special stabilizer for whipped cream. Maintains the volume of the cream.	Mix with the sugar and add to the cold heavy cream. Whip the cream.	The whipped cream becomes harder when we add a little salt.
Stabilizing Emulsifier for Ice Cream	Vegetable, dairy.	Emulsifier, stabilizer for ice cream made with milk. It adds volume and structure to the ice cream for a longer time.	Mix with a part of the sugar and/or dry matter, then add to the liquids.	Stir well before pasteurization.
Ice Cream Stabilizer	Mix, vegetable, dairy.	Stabiliser powder.	Mix with a part of the sugars, then add to the liquids. Whisk.	Stabilizer for balanced ice creams in terms of P.O.D. (Sweetening Power) and PAC. (Anti Freezing Power)
Sherbet Stabilizer	Vegetable	Stabiliser powder.	Mix with a part of the sugars, then add to the liquids. Whisk.	It stabilizes the sorbets by reducing crystallization.
Locust Bean Gum	Vegetable, carob tree	Stabiliser. Thickener. Gelling agent.	Dissolve at 80-90°C.	Has more strength in a dairy-based product.

Estabilizantes / Stabilisers / Stabilisants

Product	Origin	Properties	Applications / Mode of use	Technical note
Guar Gum	Vegetable, guar plant	Stabiliser. Thickener.	Dissolve in hot or cold medium. Mix with hand blender.	Has more strength in a dairy-based product. Works well with locust bean gum 50/50, better resistance to temperature change of ice creams.
Xanthan Gum	Vegetable, corn	200 Mesh. Stabiliser. Thickener.	To dissolve, add slowly while mixing in hot or cold medium. Mix with hand blender.	Great for making egg-free mayonnaise. Helps to delay crystallisation when making ice-creams.
Almifrio	Modified potato starch	Stabiliser. Thickener. Binding agent. Enhances structure. Use hot or cold.	Add when cold. Mix with hand blender.	Can be heated without changing texture.
Almiterm	Modified starch	Cold stabiliser.	Add at room temperature. At 4°C for 12 hours, it stabilizes and thickens to achieve a creamy texture.	Thermo-reversible.
Fibraveg	Vegetable	Stabiliser. Thickener. Xanthan Gum substitute.	Syneresis reduction. Water-holding capacity.	Clean Label.

Produit	Origine	Propriétés	Applications / Mode d'utilisation	Note technique
Anti-cristallisant-STAB	Mélange	2 en 1 Anti-cristallisant. Stabilisant en poudre, idéal pour les sorbets à base de jus de fruit ou d'eau.	Incorporer 25 g à 30 g de produit par L directement au mélange de sorbet (eau, fruit, sucre). Turbiner.	Stabilise en apportant de l'extrait sec et action anti-cristallisante. Fonctionne aussi avec Pacojet.
Stabilisant Super Structure	Mélange	2-1 Stabilise et freine la cristallisation. Produit en poudre idéal pour les glaces à base de lait et les crèmes glacées.	Incorporer 70 g à 80 g de produit par L de lait. Mélanger avec le sucre et incorporer les autres ingrédients. Turbiner.	Stabilise en apportant de l'extrait sec. Fonctionne aussi avec Pacojet.
Stabilisateur pour crème fouettée (Chantilly)	Mélange végétal et animal	Stabilisant spécial pour la crème. Permet de maintenir son volume.	Mélanger avec le sucre et ajouter à la crème froide. Monter la crème.	La crème "durcit" avec l'ajout d'un peu de sel.
Émulsifiant stabilisant pour glaces	Végétal et lacté	Émulsifiant, stabilisant de glaces à base de lait. Pour apporter du volume et de la structure à la crème glacée plus longtemps.	Mélanger avec une partie du sucre et / ou de la matière sèche, puis ajouter aux liquides.	Bien agiter avant la pasteurisation.
Stabilisant glaces	Mélange végétal et lacté	Stabilisant en poudre.	Mélanger avec une partie des sucres, puis ajouter aux liquides. Turbiner.	Stabilisant pour obtenir des glaces équilibrées au niveau du P. O. D. et du P. A. C.
Stabilisant pour sorbets	Végétal	Stabilisant en poudre.	Mélanger avec une partie des sucres, puis ajouter aux liquides. Turbiner.	Permet de stabiliser les sorbets en réduisant la cristallisation.
Gomme de Caroube	Végétal, caroube	Stabilisant. Épaississant. Gélifiant.	Dissoudre à une température entre 80 et 90°C.	A plus de force dans un produit lacté.
Gomme de Guar	Végétal, plante guar	Stabilisant. Épaississant.	Dissoudre le produit à froid ou à chaud et mélanger à l'aide d'un mixeur.	A plus de force dans les produits lactés. Se mélange bien avec la gomme garrofin (caroube) à 50/50. Améliore la résistance des glaces en cas de variations de température.
Gomme Xanthane	Végétal, maïs	200 Mesh. Stabilisant. Épaississant.	Incorporer en pluie à froid ou à chaud. Mélanger à l'aide d'un mixeur.	Permet de réaliser une mayonnaise sans oeuf. En glacerie, la Xanthane aide à retarder la cristallisation.
Almifrio	Amidon de pomme de terre modifié	Stabilisant. Épaississant. Agent liant. Renforce la structure. À chaud et à froid.	Ajouter à froid et mélanger à l'aide d'un mixeur.	Peut être chauffé sans modifier la texture.
Almiterm	Amidon modifié	Stabilisant à froid.	Ajouter à température ambiante. À 4°C pendant 12 heures, le produit se stabilise et épaissit pour obtenir une texture crémeuse.	Thermo-réversible.
Fibraveg	Végétal	Stabilisant. Épaississant. Substitut de la xanthane.	Réduit la synérèse. Capacité à retenir les liquides.	Clean Label.

Espesantes

Thickeners / Épaississants

Se utilizan para aumentar el volumen de los alimentos, consiguiendo diferentes texturas gracias a su capacidad de absorción de grasas o líquidos.

They are used to increase the volume of food, obtaining different textures thanks to its capacity of absorption of fats or liquids.

Ingrédients qui permettent d'augmenter le volume des aliments en obtenant différentes textures grâce à leur capacité d'absorption des graisses ou des liquides.



50 g - 100 g / L

Albúmina de Huevo

Egg Albumin

Albumine d'Oeuf

REF	Formato Size Format
14-2024P	90 g
14-2024	300 g
14-2024/25	25 kg



20 g - 100 g / L

Almidón de Kuzu Bio

Organic Kuzu Starch

Amidon Kuzu Bio

REF	Formato Size Format
14-2037BIO	500 g
14-2037BIO-1	5 kg



40 g - 90 g / L

Almidifrio

REF	Formato Size Format
14-2031	500 g
14-2031/25	25 kg



30 g - 50 g / L

Almiterm

REF	Formato Size Format
14-8289P	80 g
14-8289	350 g



7 - 20 g / kg

Fibraveg

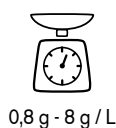
REF	Formato Size Format
14-8288P	80 g
14-8288	300 g



10 - 40 g / kg

Psyllium

REF	Formato Size Format
14-8287P	150 g
14-8287	600 g



0,8 g - 8 g / L

Goma Xantana

Xanthan Gum

Gomme Xanthane

REF	Formato Size Format
14-2014R	60 g
14-2014P	140 g
14-2014	400 g
14-2014-1	5 kg
14-2014/25	25 kg



50 g - 300 g / L

Inulina

Inulin

Inuline

REF	Formato Size Format
14-2023P	100 g
14-2023	500 g
14-2023-1	5 kg
14-2023-2	20 kg

Nota técnica:

Se puede calentar una vez texturizado hasta los 50°C. Una vez texturizado permite la congelación.

Technical note:

It can be heated once textured up to 50°C. Once textured, it allows freezing.

Note technique:

Peut être chauffé jusqu'à 50°C, une fois texturisé. Supporte la congélation une fois texturisé.



100 g - 400 g / kg

Trisol

REF	Formato Size Format
14-2030	350 g
14-2030-2	2 kg
14-2030-1	12,5 kg
14-2030/25	25 kg



C/S

Maltodextrina de Maíz

Corn Maltodextrin

Maltodextrine de Maïs

REF	Formato Size Format
14-2009P	140 g
14-2009	500 g
14-2009-1	5 kg
14-2009/25	25 kg



10 g - 300 g / L

Goma Arábica

Arabic Gum

Gomme Arabique

REF	Formato Size Format
14-2010P	130 g
14-2010	400 g
14-2010-1	5 kg
14-2010/25	25 kg



100 g - 650 g / kg

Malto de Tapioca

Tapioca Maltodextrin

Maltodextrine de Tapioca

REF	Formato Size Format
14-2018	1 kg



1,5 g - 2,5 g / kg / L

Carboximetilcelulosa (CMC)

Carboxymethyl cellulose (CMC)

Carboxyméthyl cellulose (CMC)

REF	Formato Size Format
14-0073	450 g



50 g - 350 g / L

Fécula de Patata

Potato Starch

Fécule de Pomme de Terre

REF	Formato Size Format
14-11251P	150 g
14-11250	600 g
14-11251/25	25 kg

Espesantes / Thickeners / Épaississants

Producto	Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Albúmina de Huevo	Animal, clara de huevo	Espumante. Estabilizante. Espesante.	Agregar en frío, mezclar con batidora eléctrica y dejar hidratar durante 30 minutos. Merengues, merengues deshidratados, macaron y bizcochos. Mixología.	A partir de 62°C empieza a coagular hasta los 85°C. Admite congelación. Reconstitución 1 kg de clara de huevos: 125 g albúmina + 875 g agua. Hidratación completa en 30 minutos. 1 kg de albúmina en polvo = 250 claras de huevo.
Almidón de Kuzu Bio	Vegetal	Almidón de alta calidad como espesante y gelificante transparente. Buena reacción en las mermeladas.	Diluir con un poco de agua fría antes de incorporar en el producto a texturizar para evitar grumos.	Se puede freír a 180°C (textura tipo chips asiáticos). No aporta color ni sabor. Sin gluten.
Almifrio	Almidón de patata modificado	Espesante, aglutinante y estabilizante. Reforzador de estructura. Propiedad de cortar la sinéresis.	Agregar en frío, mezclar con batidora eléctrica. Funciona tanto en frío y en caliente.	Se puede calentar sin modificar la textura.
Carboximetil-celulosa (CMC)	Vegetal	Espesante, estabilizante. Permite mantener los alimentos húmedos.	Soluble en agua fría o caliente. Mezclar con la parte sólida de la receta para evitar posibles grumos.	Compatible con el azúcar (uso en pastelería y decoración tipo fondant) y en los medios ácidos y lácteos (helados, salsas, ...)
Fécula de Patata	Vegetal, patata	Espesante y estabilizante en heladería, salsas, bizcochos, etc. Cremas sin huevo. Crujientes. Aumenta la esponjosidad de las galletas.	Disolver en frío con agitación. Calentar hasta el espesor deseado: - 350 g/kg para crujientes deshidratados. - 120 g/kg para obtener una textura gelificada. - 50 g/kg para obtener una textura de crema ligera.	Se mezcla bien con la harina para aumentar la materia seca.
Goma Arábica	Vegetal, acacia	Estabilizante, espesante y emulsionante. Mejora la estabilidad y la flexibilidad.	Disolver en frío en medio acuoso. Para realizar brillos o nappage brillantes. Impermeabilizante para galletas, crujientes.	Insoluble en alcoholes y grasas.
Goma Xantana	Vegetal, maíz	Espesante en frío y en caliente. Estabilizante. 200mesh.	Disolver el producto en lluvia, en frío o en caliente. Mezclar con batidora eléctrica. Permite realizar mayonesa sin huevo. En heladería, contribuye a retrasar la cristalización.	Gran capacidad de absorción.
Inulina	Vegetal, raíz de achicoria	Espesante y estabilizante en frío. Emulsionante y estabilizante en heladería.	Incorporar en lluvia. Mezclar con batidora eléctrica durante 5 minutos. Sustituto del huevo en gelatinas y grasas en algunas elaboraciones.	Recomendable 12 horas de reposo para una hidratación óptima.
Malto de Tapioca	Vegetal, tapioca	Mantiene el crujiente de las galletas por más tiempo. Retiene, absorbe grasas.	Ideal para transformar productos a base de grasa en textura sólida seca. Por ejemplo: aceite de oliva, turrón.	Mezclar manualmente con la espátula.
Maltodextrina de Maíz	Vegetal, maíz	Mantiene el crujiente de las galletas por más tiempo. Absorbe la humedad.	Mezclar con los ingredientes en seco.	Para realizar un Crujiente: 50 g semillas / 9 g maltodextrina 8 g agua.
Trisol	Vegetal, trigo	Sustitutivo parcial de la harina en algunas elaboraciones. Ayuda a crear y mantener texturas muy crujientes.	Tempuras y pastas para freír: 65 g harina / 45 g Trisol / 2 g Impulsor en polvo / 130 g de agua.	Dejar reposar la mezcla durante 1 hora para una buena hidratación de masas para freír y tempuras.
Almiterm	Almidón modificado	El único almidón termorreversible. Para helados, salsa, pastelería.	En un líquido a temperatura ambiente se queda líquido. Si lo ponemos durante 12 horas a 4°C, su textura cambia a una textura cremosa. Cuando vuelve a temperatura ambiente, vuelve a su estado inicial líquido.	Termorreversible. Incorporar en lluvia 50 g / L. Resiste la congelación. Clean label.
Fibraveg	Vegetal	Mezcla de 3 fibras largas. Aglutinante para productos cárnicos. Permite reducir grasas y azúcares en recetas. Estabilizante. Emulsionante.	Disolver en frío. Incorporar en lluvia. Pastelería, helados, cocina, salsa. Albondigas, salchichas, ... Substituto de la goma Xantana.	Espesante que no aporta ni sabor ni color. Soporta el calor. Resiste la congelación. Clean label.
Psyllium	Vegetal	Alta funcionalidad aglutinante y espesante. Gran capacidad para absorber líquidos. Para sustituir la función del gluten en masas fermentadas. Contenido en Fibra 80%.	Soluble en agua con fuerte agitación, en frío y en caliente, en un amplio rango de pH. En panes y masas, añadirlo junto con los sólidos (harinas y almidones). Aporta flexibilidad, textura, elasticidad en masas fermentadas, bizcochos, panes.	En masas de pizza 3-4%. Bizcochos sin gluten 1-2%. Muy estable a cambios de temperatura y de pH. Resiste la cocción y la congelación.

Espesantes / Thickeners / Épaississants

Product	Origin	Properties	Applications / Mode of use	Technical note
Albumin	Animal origin, egg whites	Foaming agent. Stabiliser. Thickener.	Add when cold, mix with hand blender and let hydrate for 30 minutes. To make meringues, hard meringues, sponge cakes, macarons. Also used in mixology.	Coagulation starts at 62°C up to 85°C. Supports freezing. Reconstitution 1 kg of egg white: 125 g albumin + 875 g water. Complete hydration after 30 minutes. 1 kg of albumin powder = shell eggs.
Kuzu Starch Organic	Vegetable	High quality starch as thickener and gelling agent (transparency). Works well in jams.	Dissolve with a little cold water before adding to the product we want to texture, to avoid lumps.	Can be fried at 180°C (to get the same texture as Asian crab chips). Neutral color and taste. Gluten-free.
Almifrio	Modified potato starch	Thickener. Binding agent. Stabiliser. Enhances structure.	Add when cold and mix with hand blender. Use hot or cold. Stops syneresis.	Can be heated without changing texture.
Carboxymethyl-cellulose (CMC)	Vegetable	Thickener. Stabiliser. Allows to keep the food moist.	Soluble in hot and cold water. It is recommended to mix with the solid part of the recipe to avoid lumps.	Can be used with sugar (in pastry and with fondant), in acid medium and dairy products (dressings, ice creams, ...)
Potato Starch	Vegetable, potato	Thickener. Stabiliser for ice creams, sauces, sponge cakes, ... Egg-free custards. Crisp baked products. Helps getting fluffier biscuits.	Dissolve cold with hand blender. Heat to desired thickness. - 350 g/kg for dehydrated crisps. - 120 g/kg for a gel texture. - 50 g/kg for a light custard texture.	Mix well with flour to increase the dry matter.
Arabic Gum	Vegetable, acacia	Stabiliser. Thickener. Emulsifier. Improves stability and flexibility.	Dissolve in cold aqueous media. To get glossy glazes and toppings. Waterproofing agent for biscuits, cookies, crisp baked products.	Insoluble in alcohols and fats.
Xanthan Gum	Vegetable, corn	Hot and cold thickener. Stabiliser. 200 Mesh.	Dissolve adding the product slowly in hot or cold medium. Mix with hand blender. Allows making egg-free mayonnaise. Helps to delay crystallisation when making ice creams.	High capacity of absorption.
Inulin	Vegetable, chicory root	Thickener and cold stabiliser. Emulsifier. Stabiliser for ice creams.	Add the product slowly. Mix with hand blender for 5 minutes. Egg substitute in gelatins and fat substitute in some preparations.	It is recommended to let rest for 12 hours for a perfect hydration.
Malto Tapioca	Vegetable, tapioca	Keeps the crunchiness of biscuits for longer. Absorbs fats.	Ideal for giving fat-based products a dry solid texture, i.e. olive oil, hazelnut paste, ...	Mix manually with a spatula.
Corn Maltodextrin	Vegetable, corn	Keeps the crunchiness of biscuits for longer. Absorbs moisture.	Mix with dry Ingredients.	To make a crisp baked snack: 50 g seeds / 9 g corn maltodextrin / 8 g water.
Trisol	Vegetable, wheat	Partial substitute of flour in some preparations. Helps to create and maintain very crispy textures.	Tempuras and batters: 65 g flour / 45 g Trisol / 2 g baking powder / 130 g water.	Let rest the mixture for 1 hour for a perfect hydration for tempuras and batters.
Almiterm	Modified starch	The only thermo-reversible starch. For ice cream, pastry, sauces.	In a liquid at room temperature it remains liquid. If we put it for 12 hours at 4°C, its texture changes to a creamy texture. When it is back to room temperature, it comes back to its initial liquid form.	Thermo-reversible. Add the product slowly 50g / L. Allows freezing. Clean label.
Fibraveg	Vegetable	Mixture of 3 long fibers. Substitute for Xanthan gum. Binding agent for meat products. Allows to reduce fats and sugar in some recipes. Stabiliser. Emulsifier.	Dissolve in cold. Add the product slowly. Pastry, ice creams, savoury dishes, ...	Thickener with no colour, no flavour. Can be heated. Allows freezing. Clean label.
Psyllium	Vegetable	High binder and thickener functionality. Can replace gluten in recipes such as breads, doughs, fermented doughs. High capacity to absorb liquids. 80% Fiber.	Provides elasticity, structure, flexibility. Soluble in water with strong agitation, both in hot and cold conditions, over a wide pH range. In bread and doughs, integrate with solids (flours and starches).	Pizza dough: 3-4% Gluten-free sponge cake: 1-2% Very stable to changes in temperature and pH. Suitable for cooking and freezing.

Espesantes / Thickeners / Épaississants

Produit	Origine	Propriétés	Applications / Mode d'utilisation	Note technique
Albumine	Animal, blancs d'oeufs	Pouvoir moussant. Stabilisant. Épaississant.	Ajouter à froid et mélanger à l'aide d'un mixeur. Laisser reposer pendant 30 minutes pour une bonne hydratation. Meringues, meringues italiennes, macarons, biscuits, mixologie.	Coagulation starts at 62°C up to 85°C. Supports freezing. Reconstitution 1 kg of egg white: 125 g albumin + 875 g water. Complete hydration after 30 minutes. 1 kg of albumin powder = shell eggs.
Amidon de Kuzu Bio	Végétal	Amidon à fort pouvoir épaississant et gélifiant (transparence). Bonne réaction dans les confitures.	Dissoudre les cristaux dans un peu d'eau froide avant d'incorporer dans le produit à texturer, afin d'éviter des grumeaux.	Peut être frit jusqu'à 180°C, pour obtenir la texture des chips de crabe asiatiques. Couleur neutre, saveur neutre. Sans gluten.
Almifrio	Amidon de pomme de terre modifié	Épaississant, liant, stabilisant. Permet d'éviter le relâchement d'eau et apporte de la stabilité (synérèse).	Ajouter à froid et mélanger à l'aide d'un mixeur.	Fonctionne à froid et à chaud.
Carboximéthyl-cellulose (CMC)	Végétal	Épaississant, stabilisant. Permet de conserver le niveau de moelleux dans certaines recettes.	Soluble dans de l'eau froide ou chaude. Mélanger avec les ingrédients solides de la recette pour éviter les grumeaux.	Compatible avec le sucre (pâtisserie, fondant), en milieux acides et lactés (glaces, sauces, ...)
Fécule de Pomme de Terre	Végétal, pomme de terre	Épaississant et stabilisant pour de multiples applications: en glacerie, biscuits, sauces, crèmes sans oeuf, ... Apporte du moelleux.	Dissoudre à froid. Chauffer jusqu'à l'obtention de l'épaisseur désirée: - 350 g/kg pour réaliser des croustillants déshydratés. - 120 g/kg pour obtenir une texture gélifiée. - 50 g/kg pour obtenir une texture de crème légère.	Se mélange parfaitement à la farine et augmente le taux d'extrait sec.
Gomme Arabique	Végétal, acacia	Stabilisant, épaississant et émulsifiant. Apporte stabilité et souplesse.	Dissoudre à froid dans de l'eau. Apporte de la brillance aux nappages et aux glaçages.	Insoluble dans l'alcool et les graisses. Imperméabilisation des biscuits secs pour conserver le moelleux.
Gomme Xanthane	Végétal, maïs	Épaississant à chaud et à froid. Stabilisant. Retarde la cristallisation en glacerie 200 Mesh.	Incorporer en pluie et dissoudre à chaud ou à froid. Mélanger à l'aide d'un mixeur. Permet de réaliser des mayonnaises sans oeuf.	Grande capacité d'absorption.
Inuline	Végétal, racine de chicorée	Épaississant et stabilisant à froid. Émulsifiant et stabilisant en glacerie.	Incorporer en pluie et mélanger à l'aide d'un mixeur pendant 5 minutes. Substitut de l'oeuf et de graisses dans certaines élaborations.	Recommandation: laisser reposer pendant 12 heures pour une bonne hydratation.
Malto de Tapioca	Végétal, Tapioca	Permet de conserver le croustillant des biscuits secs plus longtemps. Absorbe les graisses.	Ideal pour transformer des produits à base de graisses en une texture solide sèche, par exemple l'huile d'olive.	Mélanger manuellement à la spatule.
Maltodextrine de Maïs	Végétal, maïs	Agent de charge pour améliorer la texture des biscuits secs, en conservant le croustillant. Absorbe l'humidité.	Mélanger avec les ingrédients à sec.	Pour réaliser une barre de snack croustillant: 50 g graines / 9 g maltodextrine de maïs / 8 g eau.
Trisol	Végétal, blé	Substitut partiel de la farine dans certaines élaborations. Aide à créer et à conserver des textures très croustillantes.	Tempuras et pâtes à frire: 65 g farine / 45 g Trisol / 2 g poudre à lever / 130 g eau.	Laisser reposer pendant 1 heure pour une bonne hydratation pour les pâtes à frire et tempura.
Almiterm	Amidon modifié	Le seul amidon thermo-réversible. Pour la glacerie, la pâtisserie, sauces.	Dans un liquide à température ambiante, la texture reste liquide. Si le mélange est mis pendant 12 h à 4°C, la texture se transforme en une texture crémeuse. Placé à nouveau à température ambiante, la texture revient à son état liquide initial.	Thermo-réversible. Incorporer en pluie 50 g / L. Résiste à la congélation. Clean label.
Fibraveg	Végétal	Mélange de 3 fibres. Agglomérant pour les produits à base de viande. Permet de réduire les graisses et le sucre dans certaines recettes. Stabilisant. Émulsifiant.	Dissoudre à froid. Incorporer en pluie. Pâtisserie, glacerie, recettes salées, sauces. Substitut de la gomme Xanthane.	Épaississant qui ne donne pas de goût ni de couleur. Supporte la chaleur. Résiste à la congélation. Clean label.
Psyllium	Végétal	Haut pouvoir liant et épaississant. Remplace le gluten dans les recettes de pains, biscuits, pâtes fermentées. Grande capacité d'absorption des liquides. 80% de fibres.	Apporte élasticité, structure et souplesse. Soluble dans l'eau avec une forte agitation, à chaud et à froid, et à différents niveaux de pH. Dans le pain et les pâtes, incorporer avec les ingrédients solides (farines et amidons).	Pâte à pizza: 3-4% Génoise sans gluten: 1-2% Très stable aux changements de température et de pH. Apte à la cuisson et la congélation.



Trucha salvaje marinada sobre ajo negro y mostaza violeta, remolacha y raifort
Cortesía del Restaurante Martín Berasategui. Lasarte-Oria (Guipúzcoa)



Tapioca de remolacha y crustáceos
Cortesía del Restaurante Martín Berasategui. Lasarte-Oria (Guipúzcoa)

Enzimas

Enzymes

¿QUÉ SON LAS ENZIMAS?

- Las enzimas son **proteínas**.
- Son catalizadores biológicos, lo que significa que aceleran una reacción bioquímica específica.
- Pueden descomponer moléculas o también pueden construir nuevas moléculas.
- Se clasifican en función de con qué reaccionan.
- Proceden de plantas, animales y microorganismos.
- Las enzimas están controladas por 3 factores: el **tiempo**, la **temperatura** y el **pH**.
- Son declaradas COADYUVANTES TECNOLÓGICOS (no se etiquetan).

WHAT ARE ENZYMES?

- Enzymes are **proteins**.
- They are biological catalysts, meaning they speed up specific biochemical reactions.
- They can break down molecules or build new ones.
- They are classified based on what they react with.
- They come from plants, animals, and microorganisms.
- Enzyme activity is controlled by 3 factors: **time**, **temperature** and **pH**.
- They are declared as PROCESSING AIDS (usually exempt from ingredient labelling in finished products).

QU'EST-CE QU'UNE ENZYME ?

- Les enzymes sont des **protéines**.
- Ce sont des catalyseurs biologiques, c'est-à-dire qu'elles accélèrent des réactions biochimiques spécifiques.
- Elles peuvent décomposer des molécules ou en construire de nouvelles.
- Elles sont classées en fonction des substances avec lesquelles elles réagissent.
- Elles proviennent des plantes, des animaux et des micro-organismes.
- L'activité des enzymes est contrôlée par 3 facteurs : le **temps**, la **température** et le **pH**.
- Elles sont déclarées comme AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (non soumis à étiquetage dans le produit fini).



Atún rojo y salmón / Bluefin tuna and salmon /
Thon rouge et saumon



Hamburguesa de 3 carnes / 3-meat Hamburger /
Hamburger "trois viandes"



Timbal de atún rojo y salmón / Bluefin tuna and
salmon mosaic / Mosaïque de thon rouge et saumon



1 - 15 g / kg

Transglutaminasa

Transglutaminase

REF	Formato Size Format
17-0001	500 g
17-0001-1	4 kg

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

- En su embalaje original sin abrir, conservar en un ambiente fresco y seco, a una temperatura no superior a 10°C.
- Una vez abierto, utilizar inmediatamente o volver a cerrar bien herméticamente y almacenar a temperatura de refrigeración (4°C).

STORAGE CONDITIONS:

- In its original unopened packaging, store in a cool, dry place at a temperature not exceeding 10°C.
- Once opened, use immediately or reseal tightly and store at cold temperature (4°C).

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- Dans son emballage d'origine non ouvert, à conserver dans un endroit frais et sec, à une température ne dépassant pas 10°C.
- Une fois ouvert, à utiliser immédiatement ou bien refermer hermétiquement et conserver au réfrigérateur (4°C).



Vídeo aplicación / Scan to see how it works
Curieux de voir ce que cela donne ?

 enzo_rln1

Origen	Propiedades	Aplicaciones / Modo de uso	Nota técnica
Enzima NATURAL elaborada mediante la fermentación controlada de una cepa seleccionada.	Esta enzima actúa como "pegamento" biológico, uniendo proteínas en alimentos (carne, pescado, marisco, lácteos). Permite mejorar las propiedades y el acabado del producto final : textura, consistencia, forma, elasticidad, termo-estabilidad y capacidad de retención de líquidos, <i>sin aditivos químicos</i> .	• 1 producto 3 aplicaciones: Carne/Pescado/Lácteos. Carnes: salchichas, jamón cocido, hamburguesas, rellenos, ... Pescado: reconstitución y unión de piezas de pescado y marisco crudo para conseguir una pieza entera uniforme. Lácteos: yogur, queso fresco, queso procesado. • Funciona en frío y en caliente. • Producto en polvo que NO afecta ni el sabor ni el color del producto final. • Mezclar directamente con el producto crudo (carne, pescado, lácteos) procurando repartir el producto uniformemente.	Enzima que NO necesita la desactivación por calor. Permite la congelación.

Origin	Properties	Applications / Mode of use	Technical note
NATURAL enzyme produced through the controlled fermentation of a selected strain.	This enzyme acts as a biological "glue", binding proteins in foods (meat, fish, seafood, dairy). It improves the properties and finish of the final product : texture, consistency, shape, elasticity, heat stability, and liquid retention, <i>without chemical additives</i> .	• 1 product 3 applications: Meat/Fish/Dairy. Meats: sausages, cooked ham, burgers, fillings, etc. Fish: reconstitution and assembly of raw fish and seafood pieces to obtain a whole, uniform piece. Dairy: yogurt, fresh cheese, processed cheese. • Works in both cold and hot conditions. • Powdered product that does NOT affect the taste or color of the final product. • Mix directly with the raw product (meat, fish, dairy), ensuring even distribution.	Enzyme that does NOT require heat deactivation. Allows freezing.

Origine	Propriétés	Applications / Mode d'utilisation	Note technique
Enzyme NATURELLE élaborée par fermentation contrôlée d'une souche sélectionnée.	Cette enzyme agit comme une "colle" biologique, liant les protéines dans les aliments (viande, poisson, fruits de mer, produits laitiers). Elle permet d'améliorer les propriétés et la finition du produit final : texture, consistance, forme, élasticité, thermostabilité et capacité de rétention des liquides, <i>sans additifs chimiques</i> .	• 1 produit 3 applications : Viande/Poisson/Produits laitiers. Viandes : saucisses, jambon cuit, hamburgers, farces, etc Poissons : reconstitution et assemblage de morceaux de poissons et fruits de mer crus pour obtenir une pièce entière et uniforme. Produits laitiers : yaourt, fromage frais, fromage à pâte fondue. • Fonctionne à froid et à chaud. • Produit en poudre qui N'AFECTE ni le goût ni la couleur du produit final. • Mélanger directement avec le produit cru (viande, poisson, produits laitiers) en répartissant uniformément le produit.	Enzyme qui N'A PAS besoin d'inactivation par la chaleur. Permet la congélation.



AZÚCARES

Sugars

Sucres

Azúcares de origen

Origin sugars / Sucres d'origine

Origen Isla Mauricio • origin Mauritius Island • origine Île Maurice



Azúcar Muscovado

Muscovado Sugar / Sucre Muscovado

REF	Formato Size Format
14-2015	600 g
14-2015/3	3 kg
14-2015/25	25 kg



Azúcar Muscovado LIGHT

Light Muscovado Sugar / Sucre Muscovado light

REF	Formato Size Format
14-2043	600 g
14-2043/3	3 kg
14-2043/25	25 kg

Sin aditivos, sin colorantes, sin conservantes

No additives, no colorings, no conservatives / Sans additifs, sans colorants, sans conservateurs

Producto	Propiedades	Textura / Aroma	Aplicaciones	Nota técnica
Azúcar Muscovado	Azúcar de caña 100% sin refinar. Poder edulcorante: 85% Índice glucémico: 45-55.	Textura: textura húmeda, cristales de color marrón oscuro. Aroma y Sabor: sabor intenso con notas de regaliz.	Panadería, bollería, pastelería, confitería, heladería.	Aporta sabor y un color dorado cobrizo a tus recetas. Se trabaja de la misma manera que el azúcar blanco.
Azúcar Muscovado light	100% caña de azúcar sin refinar. Poder edulcorante: 93% Índice glucémico: 55-60.	Textura: blando con grano muy fino, cristales de color marrón claro. Aroma y Sabor: notas de especias, mantequilla y caramelo. Gusto persistente y fundente.	Panadería, bollería, pastelería, confitería, heladería. Combina muy bien con café, frutos secos, vainilla, chocolate, frutos rojos y amarillos, ...	Rápida disolución. Aporta sabor y reduce la sensación de dulce sin alterar el color del producto.
Product	Properties	Texture / Aroma	Applications	Technical note
Muscovado Sugar	100% unrefined cane sugar – unrefined. Sweetening power: 85%. Glycemic index: 45-55.	Texture: humid texture, dark brown crystals. Aroma and Taste: intense taste with liquorice notes.	Bakery, pastry, confectionery, ice cream.	Adds flavor and a gold and copper color to your recipes, while maintaining the same workability as white sugar.
Light Muscovado Sugar	100% from natural cane sugar – unrefined. Sweetening power: 93%. Glycemic index: 55-60.	Texture: soft, very fine grain, light brown crystals. Aroma and Taste: a rich flavor with underlying notes of spices, butter and caramel. A slightly bitter, melted and long-lasting aftertaste.	Bakery, pastry, confectionery, ice cream. Perfect pairing with coffee, vanilla, chocolate, tropical yellow fruits and ref fruits, almond, hazelnut, pecan nut, ...	Quite fast dissolution. Adds flavor and reduces the perception of sugar without altering the color of the product.
Produit	Propriétés	Texture / Arôme	Applications	Note technique
Sucre Muscovado	Sucre de canne 100% non raffiné. Pouvoir sucrant: 85%. Index glycémique: 45-55.	Texture: texture humide, cristaux de couleur marron foncée. Arôme et Goût: goût intense aux notes de réglisse.	Boulangerie - viennoiserie, pâtisserie, chocolaterie, glacierie.	Apporte du goût et une couleur dorée cuivrée à vos recettes. Se travaille de la même façon que le sucre blanc.
Sucre Muscovado Light	100% sucre de canne non raffiné. Pouvoir sucrant: 93%. Index glycémique: 55-60.	Texture: grain très fin, mou, cristaux de couleur marron très clair. Arôme et Goût: des notes beurrées, de caramel et d'épices. Des notes persistantes et fondantes en fin de dégustation.	Boulangerie - viennoiserie, pâtisserie, chocolaterie, glacierie. Mélange idéal avec le café, la vanille, le chocolat, les fruits secs, les fruits jaunes et rouges, ...	Dissolution relativement rapide. Apporte du goût et réduit la sensation de sucre sans modifier la couleur du produit.

Origen Isla Mauricio • origin Mauritius Island • origine Île Maurice



Azúcar Demerara Demerara Sugar Sucre Demerara

REF	Formato Size Format
14-2044	600 g
14-2044-1	5 kg
14-2044/25	25 kg



1,8 - 2,1 mm

Azúcar Demerara XL XL Demerara Sugar Sucre Demerara XL

REF	Formato Size Format
14-2045	700 g
14-2045-1	5 kg
14-2045/25	25 kg

Sin aditivos, sin colorantes, sin conservantes

No additives, no colorings, no conservatives / Sans additifs, sans colorants, sans conservateurs

Producto	Propiedades	Textura / Aroma	Aplicaciones	Nota técnica
Azúcar Demerara	100% caña de azúcar sin refinar. Poder edulcorante: 99%. Índice glucémico: 60-65.	Textura: finos cristales de color marrón dorado. Aroma y Sabor: una deliciosa combinación de aromas de miel y de caramelo.	Panadería, bollería, pastelería, confitería, heladería.	Rápida disolución.
Azúcar Demerara XL	100% caña de azúcar sin refinar. Poder edulcorante: 98%. Índice glucémico: 60-65.	Textura: 1,8 – 2,1mm, azúcar seco con cristales de color marrón dorado y una textura crujiente. Aroma y Sabor: dulce y agradable, con sutiles notas de caramelo y vainilla y un punto de miel.	Ideal para decorar (un brioche por ejemplo)	
Product	Properties	Texture / Aroma	Applications	Technical note
Demerara Sugar	100% from natural cane sugar – unrefined. Sweetening power: 99%. Glycemic index: 60-65.	Texture: golden-brown sugar with fine crystals. Aroma and Taste: a delicious combination of honey and caramel flavors.	Bakery, pastry, confectionery, ice Cream.	Fast dissolution.
XL Demerara Sugar	100% from natural cane sugar – unrefined. Sweetening power: 98%. Glycemic index: 60-65.	Texture: 1,8 – 2,1mm, large and dry dark golden brown crystals with crunchy texture. Aroma and Taste: sweet and pleasant, with subtle notes of caramel and vanilla with hints of honey.	Ideal for decoration (i.e. diamond shortbread)	
Produit	Propriétés	Texture / Arôme	Applications	Note technique
Sucre Demerara	100% sucre de canne non raffiné. Pouvoir sucrant: 99%. Index glycémique: 60-65.	Texture: cristaux fins de couleur brun doré. Arôme et Goût: un mélange gourmand d'arômes de miel et de caramel.	Boulangerie - viennoiserie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie.	Dissolution rapide.
Sucre Demerara XL	100% sucre de canne non raffiné. Pouvoir sucrant: 98%. Index glycémique: 60-65.	Texture: 1,8 – 2,1mm, sec avec des cristaux de couleur marron doré et une texture craquante. Arôme et Goût: subtiles et agréables notes de caramel et de vanille, avec une pointe de miel.	Recommandé pour le décor (chouquettes par exemple)	



Panela

REF	Formato Size Format
14-2038P	170 g
14-2038	600 g
14-2038-1	5 kg
14-2038/25	25 kg



Azúcar de Coco Coconut Sugar Sucre de Coco

REF	Formato Size Format
14-2040BIOG	700 g
14-2040BIO-1	3 kg
14-2040BIOC	25 kg

Producto	Propiedades	Aplicaciones	Nota técnica
Panela	Producto obtenido por evaporación y concentración de los jugos de caña de azúcar sin refinar. De alto contenido nutricional.	Se emplea como endulzante.	La panela es pulverizada, lo cual facilita su uso y su solubilidad.
Azúcar de Coco	Azúcar de coco 100% sin refinar.	Los mismos usos que el azúcar tradicional: bebidas, yogures, zumos y batidos, para elaborar postres, mermeladas, almíbares, etc.	
Product	Properties	Applications	Technical note
Panela	Obtained by evaporation and concentration of unrefined sugar cane juice. High nutritional content.	Used as a sweetener.	Panela is powdered for ease of use and solubility.
Coconut Sugar	100% Unrefined coconut sugar.	The same uses as traditional sugar: in pastry, drinks, yogurts, jams, marmelades, syrups.	
Produit	Propriétés	Applications	Note technique
Panela	Produit obtenu par évaporation et concentration de jus de canne à sucre non raffiné. Haute teneur nutritionnelle.	Utilisé comme édulcorant.	La Panela est pulvérisée, ce qui facilite son usage et sa solubilité.
Sucre de Coco	Sucre de coco 100% non raffiné.	Les mêmes utilisations que le sucre traditionnel: en pâtisserie, dans les boissons, yaourts, confitures, marmelades, sirops, ...	



2 - 4 mm

Azúcar grano grande

Large sugar

Sucre gros grain

REF	Formato Size Format
14-8302P	150 g
14-8302-1	600 g
14-8302	5 kg
14-8302/25	25 kg

- Azúcar refinado de calidad nº1 tamizado para garantizar el calibre. Ideal para panettone, roscones, brioche, gofres, lionesas. Color extra blanco, azúcar que se rompe fácilmente en la boca.
- Refined sugar of quality nº1 sifted to guarantee the caliber. Ideal for panettone, roscones, brioche, waffles, ginger bread. Extra white sugar that breaks easily in the mouth.
- Sucre raffiné de qualité nº1 tamisé pour garantir le calibre. Idéal pour panettone, brioches, gaufres, chouquettes. Couleur extra blanche, sucre qui casse facilement en bouche.



1,4 - 2,5 mm

Azúcar grano medio

Medium sugar

Sucre grain moyen

REF	Formato Size Format
14-8308-1	600 g
14-8308	5 kg
14-8308/25	25 kg



Pétalos de Violeta cristalizados

Crystallized Violet petals

Pétales de Violette cristallisées

REF	Formato Size Format
15-1109P	100 g
15-1109	500 g

- Flores de violeta frescas de cultivo biológico, secadas y recubiertas de azúcar. Para decorar postres a base de crema Chantilly, helados, bombones ...
- Organic fresh violet flowers dried and then covered with sugar. To be used as a decoration of a Chantilly cream, ice cream or chocolate pralines, ...
- Fleurs de violette fraîches de culture bio, séchées et enrobées de sucre. En décor de desserts à base de crème chantilly, glaces, bonbons de chocolat, ...

Azúcares aromatizados

Flavoured sugars / Sucres aromatisés

Para aportar originalidad de color y sabor a vuestras recetas.

Give to your recipes an original colour and flavour.

Apportez une touche originale de couleur et de saveur à vos recettes.



Azúcar sabor Violeta

Violet flavoured sugar

Sucre arôme Violette

REF	Formato Size Format
15-1110P	150 g
15-1110	700 g
15-1110-1	5 kg

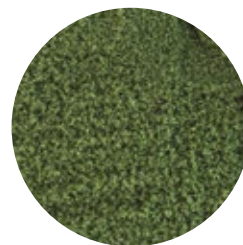


Azúcar sabor Rosa

Rose flavoured sugar

Sucre arôme Rose

REF	Formato Size Format
15-1111P	150 g
15-1111	700 g



Azúcar sabor Menta

Peppermint flavoured sugar

Sucre arôme Menthe

REF	Formato Size Format
15-1112P	150 g
15-1112	700 g

Azúcares técnicos

Technical sugars / Sucres techniques

Azúcares Sugar Sucres	Poder anticongelante Anti-gel power Pouvoir anti-gel PAC	Poder edulcorante Sweetening power Pouvoir édulcorant POD
Sacarosa / Sucrose / Saccharose	100%	100%
Azúcar Glas / Icing Sugar / Sucre Glace	100%	96%
Dextrosa / Dextrose	171%	74%
Fructosa / Fructose	188%	144%
Glucosa Atomizada / Glucose Powder / Glucose Atomisé	78%	34%
Azúcar Isomalt / Isomalt sugar / Sucre Isomalt	99%	50%
Jarabe de Glucosa / Liquid Glucose / Sirop de Glucose	108%	45%
Maltitol	99%	80%
Manitol / Mannitol	188%	60%
Oligofrut	45%	50%
Sorbitol	100%	60%
Trehalosa / Trehalose / Tréhalose	100%	45%
Azúcar Trimoline® / Trimoline® sugar / Sucre Trimoline®	190%	125%
Xilitol / Xylitol	224%	100%



Oligofrut

REF	Formato Size Format
14-2041P	140 g
14-2041	500 g

Origen / Origin / Origine:

Oligofrut es una oligofructosa en polvo producida a partir de raíces de achicoria.
Oligofrut is a powdered oligofructose produced from chicory roots.
Oligofrut est un oligofructose en poudre produit à partir de racines de chicorée.

Propiedades / Properties / Propriétés:

Es una fibra altamente soluble. Debido a su elevado dulzor, es perfectamente adecuado para sustituir total o parcialmente el azúcar.

It is a highly soluble fiber. Due to its high sweetness, it is perfectly suitable for total or partial replacement of sugar.

C'est une fibre hautement soluble. En raison de sa grande douceur, il convient parfaitement pour le remplacement total ou partiel du sucre.

Nota técnica:

Polvo de color blanco, sin olor, sin sabor.
Alto contenido de fibras (80,5g).
POD 50%, PAC 45%.
Apto para la cocción y la congelación.

Technical note:

Odorless white powder, taste free.
High fiber content (80,5g).
POD 50%, PAC 45%.
Suitable for cooking and freezing.

Note technique:

Poudre blanche, inodore et sans goût.
Teneur élevée en fibres (80,5 g).
POD 50%, PAC 45%. Convient pour la cuisson et la congélation.

Aplicaciones:

Todas las recetas donde queremos reducir o quitar el azúcar, pero aportando dulzor.
Disolución en frío o en caliente.
Dosificación: merengues 5 - 10%,
bizcochos 5 - 10%,
helados 5 - 15%.

Applications:

In all the recipes where we want to reduce or to remove the sugar, but bringing sweetness.
Cold or hot dissolution.
Dosage: meringues 5 - 10%,
sponge cakes 5 - 10%,
ice creams 5 - 15%.

Applications:

Toutes les recettes où l'on veut réduire ou enlever le sucre, mais en conservant le côté sucré.
Dissolution à froid ou à chaud.
Dosage: merengues 5 - 10%,
biscuits 5 - 10%,
glaces / crèmes glacées 5 - 15%.



DE 36-39

Glucosa Atomizada

Glucose Powder
Glucose Atomisé

REF	Formato Size Format
14-8322P	170 g
14-8321	600 g
14-8322	5 kg
14-8323	25 kg



DE 36-38

Jarabe de Glucosa

Liquid Glucose
Sirop de Glucose

REF	Formato Size Format
14-8310P	250 g
14-8310	1 kg
14-8311	6 kg



Dextrosa

Dextrose

REF	Formato Size Format
14-00661P	130 g
14-0066	600 g
14-0064	6 kg
14-0063	25 kg



Azúcar Glas

Icing sugar
Sucre Glace

REF	Formato Size Format
14-0070	600 g
14-0069	10 Kg



Polvo azucarado antihumedad

Anti-humidity sugar powder
Poudre sucrée anti-humidité

REF	Formato Size Format
14-8050	500 g
14-8050/10	10 kg



Fondant

Fondant sugar

REF	Formato Size Format
14-8176	1 kg
14-8177	8 kg



Fructosa

Fructose

REF	Formato Size Format
14-8330	800 g
14-8330C	25 kg



Maltitol

REF	Formato Size Format
14-71631P	150 g
14-7163	600 g
14-7163-1	5 kg
14-7162	25 kg



Manitol

Mannitol

REF	Formato Size Format
14-2019	500 g
14-2019-1	5 kg



Azúcar Trimoline®

Trimoline® Sugar
Sucre Trimoline®

REF	Formato Size Format
14-8300	1 kg
14-8301	7 kg

Propiedades / Properties / Propriétés:

Azúcar invertido único de textura cremosa, completamente incristalizable. Conserva la blandura y la frescura de los productos cocidos, impidiendo su recristalización. Fija bien los aromas y mejora la textura de la masa.

Unique invert sugar with a creamy texture, completely non-crystallizable. Preserves the softness and freshness of the baked products, preventing their recrystallization. It fixes the aromas well and improves the texture of the dough.

Sucre inverti unique à la texture crémeuse, totalement non cristallisable. Conserve le moelleux et la fraîcheur des produits cuits, empêchant leur recrystallisation. Fixe bien les arômes et améliore la texture de la pâte.

Nota técnica / Technical note / Note technique:

Azúcar sin olor / Olorless sugar / Sucre sans odeur.
°Brix 80 - 81.

1) Aplicaciones en Panadería.

Croissant, bollería: Sustituir un 25 - 30%.
Pan de molde con leche: 50 g/kg de harina.

2) Aplicaciones en Pastelería y Bizcochos.

Pastas amarillas: sustituir un 15 - 30%.
Bizcocho: sustituir un 15 - 30%.
Madalenas: sustituir un 15%.
Cremas: sustituir un 25 - 45%.

3) Aplicación en Confeitería y Chocolatería.

Caramelos y toffees: 5 kg de la masa cocida.
Turrón duro: en sustitución total o en parte de miel.
Mazapán: un 18% del peso en azúcar.
Trufas, cremas: un 10% del peso en azúcar.

4) Aplicaciones en Heladería.

Sorbete: un 50% del peso de azúcar.
Helados: un 30% del peso de azúcar.

1) Applications in Bakery.

Croissants, viennoiseries: Substitute 25 - 30%.
Milk mold bread: 50 g/kg of flour.

2) Applications in Pastry and Sponge Cakes.

Yellow dough: substitute 15 - 30%.
Sponge cake: substitute 15 - 30%.
Muffins: replace by 15%.
Creams: replace by 25 - 45%.

3) Applications in Confectionery and Chocolate.

Hard candies and toffees: 5 kg of the boiled mixture.
Hard nougat: in total substitution or in part of honey.
Marzipan: 18% of the weight in sugar.
Truffles, creams: 10% of the weight in sugar.

4) Applications in Ice cream.

Sorbet: 50% of the weight of sugar.
Ice cream: 30% of the weight of sugar.

1) Applications en Boulangerie.

Croissant, viennoiseries: Remplacer 25 - 30%.
Pain de mie au lait: 50 g/kg de farine.

2) Applications en pâtisserie et Biscuits.

Pâtes jaunes: remplacer 15 à 30%.
Génoise: remplacer 15 à 30%.
Muffins: remplacer par 15%.
Crèmes: remplacer par 25 - 45%.

3) Application en confiserie et Chocolaterie.

Bonbons et caramels: 5 kg de pâte cuite.
Nougat dur: en substitution totale ou partielle du miel.
Massepain: 18% du poids en sucre.
Truffles, crèmes: 10% du poids en sucre.

4) Applications en glacerie.

Sorbet: 50% du poids de sucre.
Crème glacée: 30% du poids de sucre.





Trehalosa

Trehalose

Tréhalose

REF	Formato Size Format
14-2027	600 g
14-2027C	20 kg

Origen / Origin / Origine:

Carbohidrato (disacárido) obtenido del almidón de tapioca.
A carbohydrate (disaccharide) obtained from tapioca starch.
Glucide (disaccharide) obtenu à partir d'amidon de tapioca.

Propiedades / Properties / Propriétés:

Agente de carga resistente a la congelación (evitando la formación de cristales).
Característico por la gran capacidad de absorción de agua y reducción de su actividad, actúa como barrera protectora de humedad.
Tiene muy baja higroscopicidad, de dulzura suave y alta persistencia de dulzura.
Alta estabilidad al ácido y al calor y debido a la alta temperatura de transición vítrea (117°C) nos aporta una gran estabilidad al producto.

Freeze-resistant filler (preventing the formation of crystals).
Characteristic for the great capacity of water absorption and reduction of its activity, acts as a protective moisture barrier.
Has a very low hygroscopicity, soft sweetness and high persistence of sweetness.
High stability to acid and heat and due to the high glass transition temperature (117°C) gives us a great stability to the product.

Agent de charge résistant à la congélation (empêchant la formation de cristaux).
Caractéristique pour la grande capacité d'absorption d'eau et de réduction de son activité, il agit comme une barrière protectrice contre l'humidité.
A une très faible hygroscopicité, une note sucrée légère et une persistance élevée de la douceur.
Haute stabilité à l'acide et à la chaleur et en raison de la température de transition vitreuse élevée (117°C) il donne une grande stabilité au produit.

Nota técnica / Technical note / Note technique:

Polvo de color blanco y de sabor dulce / White powder with a sweet taste / Poudre blanche au goût sucré.
POD 45%, PAC 100%.

Aplicaciones:

Podemos sustituir entre un 10 y un 30% del azúcar por Trehalosa.
En determinadas ocasiones se puede sustituir el 100% de la sacarosa (por ejemplo en merengues).

Tiene una amplia gama de aplicaciones:

- Barrera contra la humedad en productos horneados.
- Potenciador del sabor en productos de confitería.
- Estabilizador de dulces vítreos.
- Estabilizador de proteínas en embutidos y carnes asadas, aves y cerdo.
- Aplicable por ejemplo en cremas retrasando la desecación.
- Aumenta el volumen en masas batidas.
- Adecuado en helado, ya que es resistente a la congelación, evitando la formación de cristales.

Applications:

We can substitute from 10% till 30% of the sugar per Trehalose.
On certain occasions, it can replace 100% of the sucrose (i.e. in meringues).

It has a wide range of applications:

- Moisture barrier in baked goods.
- Flavor enhancer in confectionery products.
- Glass candy stabilizer.
- Protein stabilizer in sausages and roasted meats, poultry and pig.
- Can be used in custards to delaying the desiccation.
- Increases the volume in whipped doughs.
- Suitable in ice cream as it is resistant to freezing, avoiding the crystal formation.

Applications:

On peut remplacer entre 10% et 30% du sucre par le tréhalose.
Dans certains cas, on peut remplacer 100% du saccharose (par exemple dans les meringues).

Un grand champ d'applications:

- Barrière contre l'humidité pour les produits de boulangerie.
- Exhausteur de goût dans les produits de chocolaterie.
- Stabilisateur de sucres cuits.
- Stabilisateur de protéines dans les saucisses et viandes rôties, volailles et porc.
- Utilisable aussi dans les crèmes.
- Augmente le volume des pâtes battues.
- Convient pour les crèmes glacées.



Sorbitol

REF	Formato Size Format
14-7164	600 g
14-7165	3 kg
14-7164/25	25 kg



Azúcar Isomalt

Isomalt Sugar
Sucre Isomalt

REF	Formato Size Format
14-8318	700 g
14-8317	6 kg
14-0062	25 kg



Stevia

Stévia

REF	Formato Size Format
14-2039R	30 g
14-2039P	80 g



Xilitol

Xylitol

REF	Formato Size Format
14-7166	800 g
14-7166C	25 kg



Pieza artística realizada con azúcar Isomalt.
Sugar art made with Isomalt.
Pièce artistique réalisée avec du sucre Isomalt.

Aromas naturales líquidos y en pasta

Liquid and compound natural flavourings / Arômes naturels liquides et en pâte

Para potenciar la intensidad del sabor en vuestras recetas. Aromas fáciles de dosificar y utilizar en un gran abanico de aplicaciones: pastelería, confitería, heladería, mixología.

To enhance the intensity of the flavour in your recipes. Natural flavourings that are easy to dose and use in a wide range of applications: pastry, confectionery, ice cream, mixology.

Renforcez l'intensité du goût dans vos recettes avec des arômes faciles à doser et à utiliser dans un grand nombre d'applications: pâtisserie, chocolaterie, glacerie, mixologie.

Aromas naturales en pasta / Natural flavouring compound / Arômes naturels en pâte

REF SKU	Aromas naturales en pasta Natural flavouring compound Arômes naturels en pâte	Formato Size Format	Dosificación Dosage	Soporte Base Support
16-001	Bergamota / Bergamot / Bergamote	1 kg	25 - 30 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-001/1	Bergamota / Bergamot / Bergamote	100 g	25 - 30 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-002	Grosella negra / Blackcurrant / Groseille noire	1 kg	30 - 50 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-002/1	Grosella negra / Blackcurrant / Groseille noire	100 g	30 - 50 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-003	Limón / Lemon / Citron	1 kg	30 - 50 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-003/1	Limón / Lemon / Citron	100 g	30 - 50 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-004	Fresa / Strawberry / Fraise	1 kg	30 - 50 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-004/1	Fresa / Strawberry / Fraise	100 g	30 - 50 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-005	Frambuesa / Raspberry / Framboise	1 kg	30 - 50 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-005/1	Frambuesa / Raspberry / Framboise	100 g	30 - 50 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-006	Lavanda / Lavender / Lavande	1 kg	25 - 30 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-006/1	Lavanda / Lavender / Lavande	100 g	25 - 30 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-007	Menta / Mint / Menthe	1 kg	30 - 50 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-007/1	Menta / Mint / Menthe	100 g	30 - 50 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-008	Coco / Coconut	1 kg	50 - 60 g/kg	Agua, sacarosa, alcohol / Water, saccharose, alcohol / Eau, saccharose, alcool
16-008/1	Coco / Coconut	100 g	50 - 60 g/kg	Agua, sacarosa, alcohol / Water, saccharose, alcohol / Eau, saccharose, alcool
16-009	Fruta de la pasión / Passion fruit / Fruit de la passion	1 kg	20 - 35 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-009/1	Fruta de la pasión / Passion fruit / Fruit de la passion	100 g	20 - 35 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-010	Regaliz / Liquorice / Régilisse	1 kg	20 - 25 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-010/1	Regaliz / Liquorice / Régilisse	100 g	20 - 25 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-011	Rosa / Rose	1 kg	20 - 30 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-011/1	Rosa / Rose	100 g	20 - 30 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-012	Violeta / Violet / Violette	1 kg	25 - 30 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-012/1	Violeta / Violet / Violette	100 g	25 - 30 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-013	Mango / Mangue	1 kg	30 - 50 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-013/1	Mango / Mangue	100 g	30 - 50 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti

Formato / Size / Format:



1 kg



100 g - 50 g



1 kg - 1 L



500 g



250 g

Aromas naturales líquidos / Natural flavouring (liquid) / Arômes naturels liquides

REF SKU	Aromas naturales líquidos Natural flavouring (liquid) Arômes naturels liquides	Formato Size Format	Dosificación Dosage	Soporte Base Support
16-050	Almendra amarga / Bitter Almond / Amande amère	1 kg	6 - 8 g/kg	Agua, propilenglicol / Water, propylene glycol / Eau, propylène glycol
16-050/1	Almendra amarga / Bitter Almond / Amande amère	50 g	6 - 8 g/kg	Agua, propilenglicol / Water, propylene glycol / Eau, propylène glycol
16-051	Bubble gum	1 kg	2 - 3 g/kg	Propilenglicol / Propylene glycol / Propylène glycol
16-051/1	Bubble gum	50 g	2 - 3 g/kg	Propilenglicol / Propylene glycol / Propylène glycol
16-052	Limón / Lemon / Citron	1 L	2 - 2,5 g/kg	Alcohol / Alcool
16-052/1	Limón / Lemon / Citron	50 g	2 - 2,5 g/kg	Alcohol / Alcool
16-053	Rosa / Rose	1 kg	1 - 2 g/kg	Sacarosa / Saccharose
16-053/1	Rosa / Rose	50 g	1 - 2 g/kg	Sacarosa / Saccharose
16-054	Flor de naranjo / Orange Blossom / Fleur d'Oranger	1 kg	20 - 40 g/kg	Agua / Water / Eau
16-054/1	Flor de naranjo / Orange Blossom / Fleur d'Oranger	50 g	20 - 40 g/kg	Agua / Water / Eau
16-055	Fresa / Strawberry / Fraise	1 kg	10 - 20 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-055/1	Fresa / Strawberry / Fraise	50 g	10 - 20 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-056	Frambuesa / Raspberry / Framboise	1 kg	5 - 10 g/kg	Azúcar invertido, alcohol / Inverted sugar, alcohol / Sucre inverti, alcool
16-056/1	Frambuesa / Raspberry / Framboise	50 g	5 - 10 g/kg	Azúcar invertido, alcohol / Inverted sugar, alcohol / Sucre inverti, alcool
16-057	Fruta de la pasión / Passion fruit / Fruit de la passion	1 kg	5 - 10 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-057/1	Fruta de la pasión / Passion fruit / Fruit de la passion	50 g	5 - 10 g/kg	Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti
16-058	Yuzu	1 kg	4 - 6 g/kg	Alcohol / Alcool
16-058/1	Yuzu	50 g	4 - 6 g/kg	Alcohol / Alcool
16-059	Ahumado / Smoke / Fumé	250 g	1 - 3 g/kg	Propilenglicol / Propylene glycol / Propylène glycol
16-059/1	Ahumado / Smoke / Fumé	500 g	1 - 3 g/kg	Propilenglicol / Propylene glycol / Propylène glycol



COLORANTES

Colorings

Colorants



Colorantes minerales metalizados en polvo

Mineral glitter dye powders / Colorants minéraux métallisés en poudre

Con elegantes reflejos irisados para darle el toque final a tus pasteles, bombones, bebidas, y cualquier otra elaboración dulce y salada. No aporta sabor.

Pigmentos de origen mineral natural.

With elegant iridescent reflections to give the final touch to your cakes, chocolates, beverages, and any other sweet and savoury preparation. Does not add taste.

Pigments of mineral natural origin.

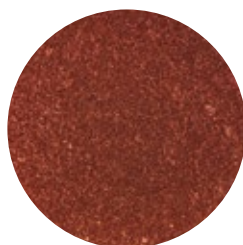
Avec d'élégants reflets irisés pour donner la touche finale à vos petits gâteaux, entremets, chocolats, boissons et toute autre préparation sucrée et salée. Ne donne pas de goût.

Pigments d'origine minérale naturelle.



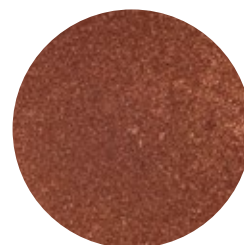
Oro
Gold
Or

REF	Formato Size Format
14-9018R	25 g
14-9018	1 kg



Cobre
Copper
Cuivre

REF	Formato Size Format
14-9014R	25 g



Bronce
Bronze

REF	Formato Size Format
14-9015R	25 g



Rojo Brillante
Sparkle Red
Rouge Scintillant

REF	Formato Size Format
14-9017R	25 g



Rojo Lustre
Shiny Red
Rouge Brillant

REF	Formato Size Format
14-9016R	25 g

Modo de empleo:

Se utiliza fácilmente con un pincel, con el dedo o bien con el aerógrafo una vez diluido en un poco de alcohol alimentario.

Instructions for use:

It is easily used with a brush, with the finger or with the airbrush once diluted in a little food grade alcohol.

Mode d'emploi:

S'utilise facilement au pinceau, au doigt ou à l'aérographe une fois dilué dans un peu d'alcool alimentaire.

Colorantes naturales hidrosolubles en polvo

Natural water soluble colors powder / Colorants naturels hydrosolubles en poudre

No aportan sabor.
No modifican la textura.
Ingredientes utilizados como colorante alimentario natural.

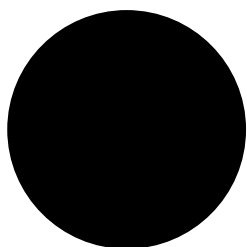
Para dar color a todas las preparaciones a base de azúcar, (fondant, masas y macarons) y recetas tanto dulces como saladas.

Gives color, no taste.
Does not change the texture.
Ingredients used as a natural food color.

To give colour to your sweet and savoury preparations and recipes based on fondant sugar, macarons.

Ne donne pas de goût.
Ne change pas la texture.
Ingrédient agissant comme colorant alimentaire naturel.

Donnez de la couleur à toutes vos préparations à base de sucre, fondant, pâtes à macarons et toute autre préparation sucrée et salée.

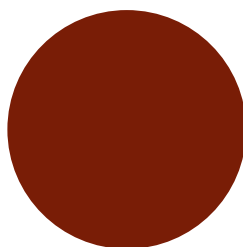


5 - 10 g/kg

Negro / Black / Noir

Origen: Carbón Negro
Origin: Black Charcoal
Origine: Charbon Noir

REF	Formato Size Format
14-9001	20 g
14-9001-1	1 kg



5 - 10 g/kg

Marrón / Brown / Marron

Origen: Caramelo
Origin: Caramel
Origine: Caramel

REF	Formato Size Format
14-9002	40 g
14-9002-1	1 kg

Modo de empleo:

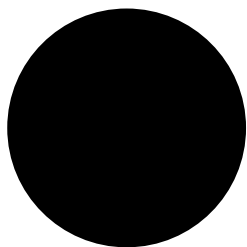
Se pueden aplicar también con el aerógrafo, con disolución previa en agua o alcohol.

Instructions for use:

To be used also in dissolution in water or food grade alcohol when used with airbrush.

Mode d'emploi:

À utiliser également avec le pistolet, en diluant auparavant dans de l'eau ou de l'alcool.



5 - 10 g/kg

Carbón vegetal

Vegetal Carbon
Charbon Végétal

REF	Formato Size Format
14-9001-1	1 kg

- Carbón vegetal en polvo, de origen vegetal y sabor neutro. Utilizado principalmente como colorante alimentario natural. Para incorporar en elaboraciones dulces y saladas sin modificar su textura: Pasta fresca, bebidas, helados y sorbetes, masas de pan, macarons, ...

- Vegetal carbon powder, 100% natural with neutral taste. Mainly used as a natural food colour. Suitable in sweet and savoury recipes without changing the texture: Fresh pasta, beverages, ice-creams, sorbets, bread and pastry dough, macaron shells, ...

- Charbon végétal en poudre, 100% naturel, au goût neutre. Utilisé principalement comme un colorant alimentaire naturel. À incorporer dans vos applications sucrées et salées sans altérer la texture: Pâtes à pain, macarons, pâtes fraîches, glaces et sorbets, boissons, ...

Sprays efecto perlado

Pearl effect sprays / Spray effet nacré

Colorante alimentario en spray efecto perlado.

Pearl effect food grade colouring spray.

Colorant alimentaire en spray pour un effet nacré.



3 g/kg



7,5 g/kg



7,5 g/kg

Spray efecto perlado oro

Pearly gold food color spray
Spray or effet nacré

REF	Formato Size Format
14-1957	250 ml

- Para dar un toque festivo y brillante a todas tus piezas de chocolate, bombones, pasteles y productos horneados.
Antes de usar, dejar el envase un mínimo de 2 horas a 25°C. Agitar bien antes de usar.
Pulverizar una capa fina y uniforme a una distancia de 25/30 cm de la superficie.
El tiempo recomendado de preparación antes de su consumo es de 4 horas. Sin E171.

Spray efecto perlado plata

Pearly silver food color spray
Spray argent effet nacré

REF	Formato Size Format
14-1956	250 ml

- To give a glossy gold finish to all your pastry, confectionery and baked products.
Before using leave the spray at 25°C for at least 2 hours. Shake well before use.
Spray a thin and uniform layer being at a distance of 25/30 cm from the surface.
The recommended setting-time before consumption is 4 hours.
Free from E171.

Spray efecto perlado rojo

Pearly red food color spray
Spray rouge effet nacré

REF	Formato Size Format
14-1955	250 ml

- Pour donner un effet festif et brillant à toutes vos réalisations en chocolat, en pâtisserie et en boulangerie/viennoiserie.
Avant usage, laisser le spray à 25°C pendant au moins 2 heures. Bien agiter avant usage.
Pulvériser une couche fine et uniforme en vous maintenant à une distance entre 25/30 cm de la surface.
Il est recommandé d'attendre 4 heures avant de consommer le produit. Sans E171.



Spray barniz alimentario

Food grade lacquer spray
Spray vernis alimentaire

REF	Formato Size Format
14-11846	400 ml



Spray frío

Food grade Cold spray
Spray réfrigérant alimentaire

REF	Formato Size Format
14-11848	400 ml



Spray desmoldeante

Food grade release agent spray
Spray de démoulage

REF	Formato Size Format
14-1950	500 ml

A base de aceites vegetales
Based on vegetable oils
À base d'huiles végétales

Sprays colorantes con efecto terciopelo

Velvet effect sprays / Spray effet velours

A base de manteca de cacao. | Preparation with cocoa butter. | À base de beurre de cacao.



Spray efecto terciopelo

Velvet effect / Spray effet velours

REF	Formato Size Format	Color Colour Couleur
14-1951	250 ml	Cacao / Cocoa



Spray efecto terciopelo

Velvet effect / Spray effet velours

REF	Formato Size Format	Color Colour Couleur
14-1953	250 ml	Rojo / Red / Rouge



Spray efecto terciopelo

Velvet effect / Spray effet velours

REF	Formato Size Format	Color Colour Couleur
14-1954	250 ml	Amarillo / Yellow / Jaune



Spray efecto terciopelo

Velvet effect / Spray effet velours

REF	Formato Size Format	Color Colour Couleur
14-1952	250 ml	Neutro / Neutral / Neutre

Modo de empleo:

Antes de usar, dejar el envase mínimo durante 2 horas a 25°C y agitarlo bien antes de usar.

Pulverizar una capa fina y uniforme a una distancia de unos 25-30cm de la superficie.

Se recomienda esperar unas 4 horas antes de servir/degustar.

Instructions for use:

Before using, leave the spray at 25°C for at least 2 hours.

Shake well before use. Spray a thin and uniform layer keeping a distance of 25-30cm from the surface.

Wait for 4 hours before service/consumption.

Mode d'emploi:

Laisser le spray pendant au moins 2 heures à 25°C et bien agiter ensuite avant utilisation.

Vaporiser une couche fine et homogène à une distance d'environ 25-30cm de la surface.

Il est recommandé d'attendre 4 heures avant le service/la dégustation.

Ingredientes para el obrador

Ingredients for the laboratory / Ingrédients pour le laboratoire



0 - 4,5 mm

Peta Spark

REF	Formato Size Format
14-2016	500 g
14-2016-1	2,5 kg
14-2016/15	15 kg

- Piezas granuladas de caramelo gasificadas con **efecto efervescente**.
- Granulated pieces of gasified caramel with **fizzy effect**.
- Grains de caramel gaséifiés à **effet pétillant**.



0,5 - 4,5 mm

Choco Peta Spark

REF	Formato Size Format
14-2017	600 g
14-2017-1	3 kg
14-2017/20	20 kg

- Piezas granuladas de caramelo gasificado recubiertas con chocolate con **efecto efervescente**.
- Granulated pieces of gasified caramel covered with chocolate with **fizzy effect**.
- Grains de caramel gaséifiés recouverts de chocolat à **effet pétillant**.



Royaltine

REF	Formato Size Format
14-2450	2 kg

- **Barquillo crujiente triturado**. Buena resistencia a la humedad, para aportar una textura crujiente en pastelería y en bombonería.
- **Crunchy wafer flakes** with good moisture resistance, ideal in pastry and confectionery.
- **Brisures croustillantes de crêpes dentelle**. Bonne résistance à l'humidité, idéal en pâtisserie et en chocolaterie.



0 - 0,2 mm

Mascarpone en polvo

Mascarpone powder

Mascarpone en poudre

REF	Formato Size Format
10-109712P	90 g
10-109712	300 g
10-109712-1	1,5 kg
10-109712-2	5 kg



- 100g de mascarpone en polvo se obtienen a partir de 190g de mascarpone fresco.
- Extracto seco sin actividad del agua (AW), fácil de dosificar, incorporar y mezclar.
- Polvo muy fino fácil de diluir en agua, nata, leche, chocolate, ...
- Una vez reconstituido, conseguimos una textura cremosa, estable, de intenso sabor y rica en materia grasa.
- Producto muy versátil (tiramisú, tarta de queso, crema pastelera, ganache de chocolate, helados, bizcochos, sopas, risottos, rellenos, salsas de mascarpone con trufa o con funghi, ...).
- Garantía de un sabor y un contenido de materia grasa regular vs el uso de mascarpone fresco.

- 100g of mascarpone powder made from 190g of fresh mascarpone.
- Dry extract, very important when used for ice creams and chocolate ganache as there is no water activity (AW): easy to incorporate, easy to melt.
- Very thin powder for an easy dilution in water, milk, heavy cream, chocolate, ...
- Is high-fat, with intense taste, stable and creamy texture when reconstituted.
- Versatility in both sweet and savoury applications: tiramisu, cheesecakes, custard creams, chocolate ganache, fillings, mascarpone and truffle sauce, or mascarpone and mushrooms sauce, ice-creams, in risottos, soups, dips, in sponge cakes doughs, ...
- Regular taste/texture and regular fat content vs fresh mascarpone.

- 190g de mascarpone frais sont nécessaires pour obtenir 100g de mascarpone en poudre.
- Extrait sec sans activité de l'eau (AW), facile à doser et à incorporer, très important pour le travail en glacerie et en chocolaterie.
- Très fine poudre facile à dissoudre dans de l'eau, du lait, de la crème fleurette, du chocolat, ...
- Une fois reconstitué, la texture obtenue est crémeuse, stable, au goût intense avec une teneur en matière grasse élevée.
- Ingrédient polyvalent pour vos applications sucrées et salées: tiramisú, cheesecakes, crèmes pâtisseries, ganaches au chocolat, fourrages, glaces, pâtes à biscuit, sauce mascarpone/truffe, sauce mascarpone/champignons, risottos, soupes, dips, ...



0 - 0,2 mm

Yogpol en polvo

Yogur estilo griego

Greek-style yoghurt powder

Yaourt goût grec en poudre

REF	Formato Size Format
10-109707P	150 g
10-109707	500 g
10-109707/25	25 kg

- Preparado lácteo en polvo para la elaboración de recetas con sabor a "yogur natural". Se utiliza como alternativa al yogur fresco.
- Prepared milk powder for the elaboration of recipes with a taste of "fresh yogurt". Used as an alternative to fresh yogurt.
- Préparation lactée en poudre pour l'élaboration de recettes au goût de "yahourt nature". Largement utilisé comme alternative au yahourt frais.



☛ 20 - 25 g/kg

Extracto de café Trablité®

Coffee extract Trablité®

Extrait de café Trablité®

REF	Formato Size Format
14-1602-2	100 ml
14-1602-1	500 ml
14-1602	1 L

- Extracto líquido de concentración aromática alta y constante. Ideal para aromatizar cremas pasteleras. Sin conservantes. Sin aromas artificiales.
- Trablité® liquid coffee extract. High and constant aromatic concentration. Without preservatives. No added flavor.
- Extrait de café liquide Trablité®. Forte concentration aromatique et longueur en bouche. Sans conservateurs. Sans arômes artificiels.



☛ 20 g/kg

Extracto de café Cold Brew

Coffee extract Cold Brew

Extrait de café Cold Brew

REF	Formato Size Format
14-1603-2	100 ml
14-1603-1	500 ml
14-1603	1 L

- Extracto de café con infusión **en frío** de granos **Arábica 100%**. De textura líquida e intenso sabor con notas de café tostado y molido, un elegante amargor sin acidez.
- **Cold Brew Coffee extract** made from **100% Arabica** coffee beans. Liquid texture and intense aroma, with roasted and ground coffee notes, a pleasant bitterness, without acidity.
- Extrait de café obtenu par **infusion à froid** de grains **100% Arabica**. Texture liquide et intensité aromatique, notes de café grillé et moulu tout en rondeur, sans acidité.



Sin alcohol
Alcohol-free
Sans alcool

Jugo Griottines 0°

Griottines juice 0°

Jus Griottines 0°

REF	Formato Size Format
03-XCGGTI000006	1 L

- Obtenido por concentración al vacío de jugo de Griottines. Para realizar mousses, rellenos, aromatizar helados, acompañar un foie gras y mezclar con vinagre.
- Alcohol-free Griottines concentrate. Ideal for mousses, fillings, icre-creams, with foie gras and dressings.
- Obtenu par concentration sous vide de jus de Griottines. Pour vos mousses, intérieurs, glaces, en accompagnement du foie gras ou dans une vinaigrette.



Sin alcohol
Alcohol-free
Sans alcool

☛ 5 - 25 g/L - kg

Aroma de flor de naranjo

Orange blossom flavour

Arôme de fleur d'oranger

REF	Formato Size Format
03-6601	1 L

- Para aromatizar todas sus preparaciones en pastelería y bombonería.
- Brings a subtle flavour in pastry, bakery and confectionery.
- Pour aromatiser vos recettes en pâtisserie et chocolaterie.

Rellenos para productos de pastelería y bollería

Special preparation to fill bakery and pastry products

Garniture pour produits de viennoiserie et pâtisserie

- Estable al horno y a la congelación.
- Bake stable and deep-freeze stable.
- Stable au four et à la congélation.



44%
fruta
fruit

Relleno de frambuesa con semillas

Raspberry filling with seeds

Fourrage framboise avec pépins

REF	Formato Size Format	°Brix
14-8407	3 kg	64



94%
fruta
fruit

Compota de manzana

Apple compote

Compote de pomme

REF	Formato Size Format	°Brix
14-3276	4,5 kg	24



Preparación crema pastelera en caliente

Preparation for hot custard creams

Préparation crème pâtissière à chaud

REF	Formato Size Format
14-8113M	2 kg
14-8113-1	10 kg
14-8113-2	25 kg



- Preparación en polvo para elaborar cremas pasteleras en caliente. Sabor tradicional, ligeramente avainillado. Color natural. Apta para la congelación.
- Powder preparation for hot custard creams. Traditional flavour, light vanilla taste. Natural color. Deep-freeze stable.
- Préparation en poudre pour l'élaboration de crèmes pâtisseries à chaud. Saveur traditionnelle, légèrement vanillée. Couleur naturelle. Résiste à la congélation.



Brillo neutro listo para usar

Ready to use neutral cold glaze

Glaçage neutre prêt à l'emploi

REF	Formato Size Format
14-8248	6 kg



- Glaseado listo para uso directo, preparado translúcido para elaborar brillo fresco y crear baños espejo sobre los pasteles. Usar a temperatura ambiente, sin añadir agua. Posibilidad de aromatizar y de colorear a gusto.

- Glaze ready for direct use, prepared translucent to create fresh shine and create mirror baths on the cakes. Use at room temperature, without adding water. Possibility to aromatize and to color to taste.

- Glaçage prêt à l'emploi, préparation translucide pour créer une brillance et un effet miroir sur vos gâteaux et entremets. Utiliser à température ambiante, sans ajouter d'eau. Possibilité d'aromatisation et de coloration selon vos besoins.



Preparación Florentín

Florentin Mix

Préparation pour Florentin

REF	Formato Size Format
14-8151	400 g
14-8151/25	25 kg

- Mix para elaborar directamente la Florentín.
- Mix and get your Florentin in a easy and fast process.
- Mélanger directement pour réaliser vos florentins.



Impulsor en polvo

Baking powder

Poudre à lever

REF	Formato Size Format
14-8600R	80 g
14-8600	700 g

- Preparado en polvo fino para que las masas suban. Incorporar directamente a la masa antes de hornear.
- Thin powder that helps to raise the cakes. Incorporate to your dough directly before baking.
- Préparation en poudre fine qui permet la levée des pâtes en pâtisserie et en biscuiterie. À ajouter directement à la pâte avant cuisson.

FRUTAS

Fruits



Fruta liofilizada

Freeze-dried fruits / Fruits lyophilisés

Sabores intensos y auténticos. La fruta y la verdura liofilizada en polvo es un ingrediente 100% natural, altamente concentrado y de fácil incorporación a tus recetas (materia seca).

Además de mantener todas las propiedades nutricionales de la fruta o verdura original, la liofilización preserva también su color.

Intense and authentic flavors. Freeze-dried fruit and freeze-dried vegetable powder is a 100% natural ingredient, highly concentrated and easy to incorporate into your recipes (dry matter).

In addition to maintaining all the nutritional properties of the original fruit or vegetable, freeze-drying also preserves its color.

Saveurs intenses et authentiques. La poudre de fruits et légumes lyophilisés est un ingrédient 100% naturel, hautement concentré et facile à incorporer dans vos recettes (matière sèche).

En plus de conserver toutes les propriétés nutritionnelles du fruit ou du légume d'origine, la lyophilisation préserve également sa couleur.



Frambuesa entera liofilizada

Whole freeze-dried raspberry
Framboise entière lyophilisée

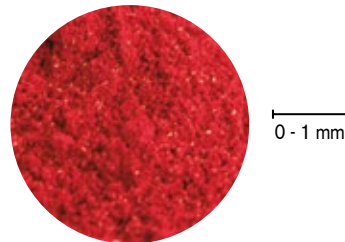
REF	Formato Size Format
10-109700	80 g
10-109700-1	400 g



Mango liofilizado en dados

Diced freeze-dried mango
Mangue lyophilisée en dés

REF	Formato Size Format
10-109701	150 g
10-109701-1	1 kg

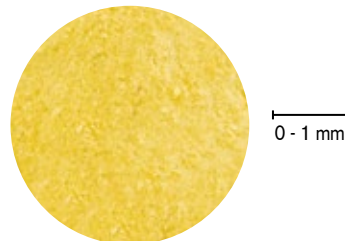


0 - 1 mm

Frambuesa liofilizada en polvo

Freeze-dried raspberry powder
Framboise lyophilisée en poudre

REF	Formato Size Format
10-109725M	150 g
10-109725	400 g
10-109725-1	5 kg
10-109725C	15 kg



0 - 1 mm

Mango liofilizado en polvo

Freeze-dried mango powder
Mangue lyophilisée en poudre

REF	Formato Size Format
10-109728	450 g
10-109728-1	5 kg
10-109728C	15 kg



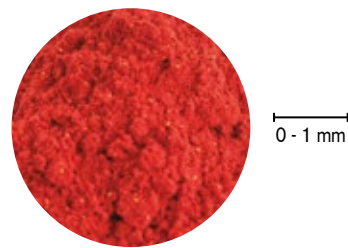
Fresa liofilizada a rodajas
Sliced freeze-dried strawberry
Fraise lyophilisée en tranches

REF	Formato Size Format
10-109702	60 g
10-109702-1	300 g



Fresa liofilizada en trozos
Freeze-dried strawberry pieces
Fraise lyophilisée en morceaux

REF	Formato Size Format
10-109731	80 g
10-109731-1	600 g



Fresa liofilizada en polvo
Freeze-dried strawberry powder
Fraise lyophilisée en poudre

REF	Formato Size Format
10-109726M	150 g
10-109726	400 g
10-109726-1	5 kg
10-109726C	15 kg



0 - 0,5 mm



Açaí liofilizado en polvo Bio
Organic freeze-dried açai powder
Açaí lyophilisée en poudre Bio

REF	Formato Size Format
15-1058BIOP	60 g
15-1058BIOM	150 g
15-1058BIOG	300 g



0 - 1 mm

Limón liofilizado en polvo
Freeze-dried lemon powder
Citron lyophilisé en poudre

REF	Formato Size Format
10-109727	350 g
10-109727-1	5 kg
10-109727/15	15 kg



0 - 0,5 mm

Lima Kaffir en polvo
(Citrus Hystrix)
Kaffir Lime / Citron Kaffir

REF	Formato Size Format
10-109719	350 g
10-109719P	100 g



0 - 1 mm

Fruta pasión liofilizada en polvo
Freeze-dried passion fruit powder
Fruit de la passion lyophilisée en poudre

REF	Formato Size Format
10-109735	600 g



15x15 mm

Fruta pasión liofilizada en dados
Freeze-dried passion fruit dices
Fruit de la passion lyophilisée en dés

REF	Formato Size Format
10-109736	100 g



0 - 1 mm

Plátano liofilizado en polvo
Freeze-dried banana powder
Banane lyophilisée en poudre

REF	Formato Size Format
10-109729	450 g
10-109729-1	5 kg

Crispy de fruta

Fruit crispy / Crispy de fruit

Elaborados con puré de fruta y glucosa, para obtener más crujiente y resistencia a la humedad.

Made from fruit puree and glucose for greater crunchiness and resistance to moisture.

Élaboré à partir de purée de fruit et de glucose afin d'obtenir plus de craquant et retarder la reprise d'humidité.

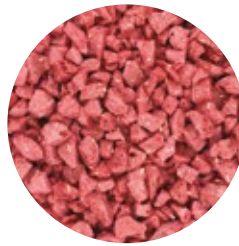


1 - 4 mm

Crispy liofilizado cappuccino

Cappuccino crispy
Crispy cappuccino

REF	Formato Size Format
10-109708	200 g
10-109708-1	1 kg

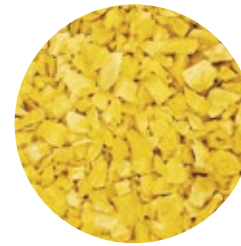


2 - 10 mm

Crispy liofilizado frambuesa

Raspberry crispy
Crispy framboise

REF	Formato Size Format
10-109724P	60 g
10-109724	250 g
10-109724-1	1,2 kg



2 - 10 mm

Crispy liofilizado fruta pasión

Passion fruit crispy
Crispy fruit de la passion

REF	Formato Size Format
10-109715P	50 g
10-109715	170 g
10-109715-1	850 g



2 - 10 mm

Crispy liofilizado mango

Mango crispy
Crispy mangue

REF	Formato Size Format
10-109714P	80 g
10-109714	270 g
10-109714-1	1,35 kg



2 - 10 mm

Crispy liofilizado fresa

Strawberry crispy
Crispy fraise

REF	Formato Size Format
10-109734P	60 g
10-109734	250 g
10-109734-1	1,2 kg



2 - 10 mm

Crispy liofilizado naranja

Orange crispy
Crispy orange

REF	Formato Size Format
10-109733P	60 g
10-109733	250 g
10-109733-1	1,2 kg



2 - 10 mm

Crispy liofilizado limón

Lemon crispy / Crispy citron

REF	Formato Size Format
10-109732P	70 g
10-109732	250 g
10-109732-1	1,2 kg

Te puede interesar también

You may also like
Découvrez aussi

REF: 02-100801

Bote / Tub / Pot:
1 x 100 bolsas (2g) / bags / sachets



Pepitas de fruta

Fruit nuggets / Pépites de fruit

De textura blanda y con actividad de agua muy reducida.

Ideal para utilizar como topping de un helado/sorbetes, en barras energéticas y granola, como inclusión de una tableta de chocolate, para realizar cookies y galletas y como decoración.
No se recomienda en masas con un alto nivel de humedad.

Estable al horno y a la congelación.

Soft texture, with very reduced water activity.

Ideal to use as a topping for an ice cream/sorbet, in energy bars and granola, as an ingredient of a chocolate bar, to make cookies and biscuits and as a decoration.

It is not recommended in doughs with a high humidity level.

Bake stable and deep-freeze stable.

Texture moelleuse et très faible activité de l'eau.

À utiliser comme topping d'une glace/sorbet, dans des barres énergétiques et du granola, comme inclusion dans une tablette de chocolat, pour réaliser des biscuits et des cookies, et comme décoration.
Il n'est pas recommandé dans les masses/appareils avec un taux d'humidité élevé.

Stable au four et à la congélation.



Pepitas de caramelo

Caramel nuggets
Pépites caramel

REF	Formato Size Format
10-109675	500 g
10-104626	10 kg



Pepitas de frambuesa

Raspberry nuggets
Pépites framboise

REF	Formato Size Format
10-106575	500 g
10-107186	10 kg



Pepitas de fresa

Strawberry nuggets
Pépites fraise

REF	Formato Size Format
10-102975	500 g
10-100385	10 kg



Pepitas de limón

Lemon nuggets
Pépites citron

REF	Formato Size Format
10-100875	500 g
10-106136	10 kg



Pepitas de naranja

Orange nuggets
Pépites orange

REF	Formato Size Format
10-7147	500 g
10-107146	10 kg



Dados de fruta

Fruit cubes / Dés de fruit



De textura blanda y con actividad de agua muy reducida. Estable al horno y a la congelación.

Soft texture, with very reduced water activity. Bake stable and deep-freeze stable.

Texture moelleuse et très faible activité de l'eau. Stable au four et à la congélation.



Dados de fresa

Strawberry cubes

Dés de fraise

REF	Formato Size Format
10-100387	500 g
10-100386	10 kg



Dados de limón

Lemon cubes

Dés de citron

REF	Formato Size Format
10-106138	500 g
10-106137	10 kg



Aplicaciones recomendadas:

Para incorporar a una receta de panettone, de pan y muy recomendado para realizar un grajeado de chocolate con baño de chocolate en turbina (bombo).

Recommended use:

To be added to a panettone or bread dough, specially recommended to be coated with chocolate in the panning machine.

Nos recommendations:

À utiliser dans un panettone, un pain spécial et idéal pour l'enrobage chocolat dans la turbine.



FRUTA confitada

Candied fruits

Fruits confits

Naranja confitada

Candied orange / Orange confite

Utilizamos solo tres variedades de naranjas de Valencia rigurosamente seleccionadas por la calidad de su piel.

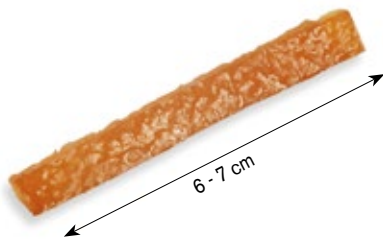
Tras un lento proceso de confitado al vacío de 20 días, obtenemos una fruta confitada con una sensación poco dulce.

We use only three varieties of Valencia oranges (Spain) strictly selected for the quality of their skin.

After a slow vacuum candying process (20 days), we get a fruit candied with reduced sensation of sweetness.

Nous utilisons seulement trois variétés d'oranges de Valencia (Espagne) soigneusement sélectionnées pour la qualité de leur la peau.

Après un lent confisage sous vide pendant 20 jours, nous obtenons un fruit confit avec une sensation en bouche peu sucrée.



Bastones de piel de naranja confitada

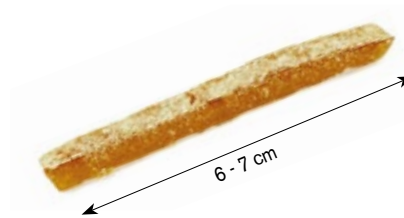
Candied orange peel strips

Bâton droit d'écorce d'orange confite

Sin sulfitos / Without sulfites / Sans sulfites

REF	Formato Size Format	°Brix
10-701	1,5 kg	74
10-707	5 kg	74
10-707SSSC *	5 kg	74

* Sin conservantes / without preservatives / sans conservateurs



Bastones de piel de naranja confitada con dextrosa

Candied orange peel strips with dextrose

Bâton droit d'écorce d'orange confite avec dextrose

Sin sulfitos / Without sulfites / Sans sulfites

REF	Formato Size Format	°Brix
10-701D	1,5 kg	74
10-707D	5 kg	74
10-707DSSSC *	5 kg	74

* Sin conservantes / without preservatives / sans conservateurs



Tiras de piel de naranja confitada curvadas

Candied curved orange peel strips

Bâton courbé d'écorce d'orange confite

Sin sulfitos / Without sulfites / Sans sulfites

REF	Formato Size Format	°Brix
10-7091	1,5 kg	74
10-709	5 kg	74

Bastones cortados a mano para garantizar un calibre regular

Strips hand-cut to get regular shapes

Bâtons coupés main pour garantir un calibre régulier



Visita de nuestra unidad de producción.

Flash this QR to view our business unit.

Visitez notre site de production.



2 - 5 cm

Virutas de piel de naranja confitada

Candied orange peel shavings
Copeaux d'écorce d'orange confite

Sin sulfitos / Without sulfites / Sans sulfites

REF	Formato Size Format	°Brix
10-989	1,25 kg	72
10-898	5 kg	72



6 x 6 mm

Picadillo de piel de naranja confitada

Candied orange peel cubes
Cubes d'écorce d'orange confite

Sin sulfitos / Without sulfites / Sans sulfites

REF	Formato Size Format	°Brix
10-4101	1,5 kg	74
10-4105	5 kg	74



5 - 6 cm

Discos de naranja confitada

Candied orange slices
Tranches d'orange confite

REF	Formato Size Format	°Brix
10-7006	1,5 kg	71
10-950	5 kg	71



5 - 6 cm

Discos de naranja confitada especial chocolate

Candied orange slices special Chocolatier
Tranches d'orange confite spécial Chocolatier

Sin sulfitos / Without sulfites / Sans sulfites

REF	Formato Size Format	°Brix
10-961	5 kg	76



5 - 7 cm

Cuartos de piel de naranja confitada

Candied orange peel quarters
Quartiers d'écorce d'orange confite

Sin sulfitos / Without sulfites / Sans sulfites

REF	Formato Size Format	°Brix
10-712	1,5 kg	72
10-7125	5 kg	72



6 x 6 mm

Picadillo de piel de naranja confitada y calabazate - 4 colores

Candied orange peel cubes and pumpkin - 4 colors
Cubes d'écorce d'orange confite et citrouille - 4 couleurs

REF	Formato Size Format	°Brix
10-4001P	150 g	72
10-4001	1,5 kg	72
10-4005	5 kg	72

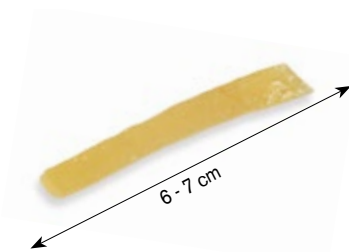
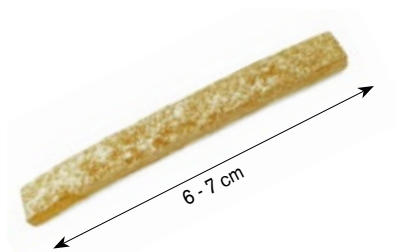
Limón confitado

Candied lemon / Citron confit

Utilizamos dos variedades de limón de origen nacional, rigurosamente seleccionadas por la calidad de su piel. Bastones cortados a mano para garantizar un calibre regular.

We use two varieties of lemons harvested in Spain and strictly selected for the quality of their skin. Strips hand-cut to get regular shapes.

Nous utilisons deux variétés de citron cultivées en Espagne et soigneusement sélectionnées pour la qualité de leur la peau. Bâtons coupés main pour garantir un calibre régulier.



Bastones de piel de limón confitado con dextrosa

Candied lemon peel strips with dextrose

Bâton droit d'écorce de citron confit avec dextrose

Sin sulfitos / Without sulfites / Sans sulfites

REF	Formato Size Format	°Brix
10-702D	1,5 kg	74
10-708D	5 kg	74



Virutas de piel de limón confitado

Candied lemon peel shavings

Copeaux d'écorce de citron confit

REF	Formato Size Format	°Brix
10-990	1,25 kg	72

Bastones de piel de limón confitado

Candied lemon peel strips

Bâton droit d'écorce de citron confit

Sin sulfitos / Without sulfites / Sans sulfites

REF	Formato Size Format	°Brix
10-702	1,5 kg	74
10-708	5 kg	74



Picadillo de piel de limón confitado

Candied lemon peel cubes

Cubes d'écorce de citron confit

REF	Formato Size Format	°Brix
10-4201	1,5 kg	74
10-4205	5 kg	74



Discos de limón confitado especial chocolate

Candied lemon slices special Chocolatier

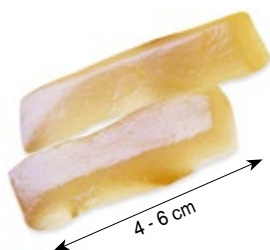
Tranches de citron confit spécial Chocolatier

Sin sulfitos / Without sulfites / Sans sulfites

REF	Formato Size Format	°Brix
10-952	1,5 kg	76

Jengibre confitado

Candied ginger / Gingembre confit



Tiras de jengibre confitado

Candied ginger strips

Bâton de gingembre confit

Sin sulfitos / Without sulfites / Sans sulfites

Sin conservantes / without preservatives / sans conservateurs

REF	Formato Size Format	°Brix
14-5661P	150 g	70
14-5661	1,5 kg	70
14-56615	5 kg	70



3 - 6 mm



Jengibre cristalizado en chips

Crystallized ginger chips

Chips de gingembre cristallisé

Sin sulfitos / Without sulfites / Sans sulfites

Sin conservantes / without preservatives / sans conservateurs

REF	Formato Size Format	°Brix
14-5663P	150 g	72
14-5663	1,25 kg	72
14-5663/5	5 kg	72

Otras frutas confitadas

Candied fruits / Fruits confits



5 cm

Mini pera entera confitada

Candied whole mini pear

Mini poire entière confite

REF	Formato Size Format	°Brix
10-1411	1,5 kg	72



3,5 - 5 cm

Mandarina entera confitada

Candied whole tangerine

Mandarine entière confite

REF	Formato Size Format	°Brix
10-2055	5 kg	72



Ø 20 - 22 mm

Cereza roja confitada entera

Whole candied red Cherry

Cerise rouge entière confite

REF	Formato Size Format	°Brix
10-110	1,5 kg	72

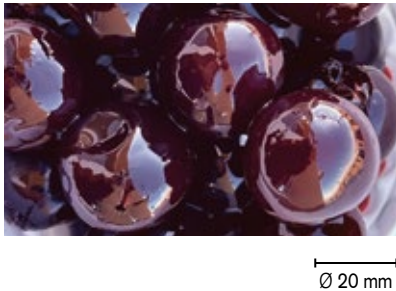
99% cerezas enteras.

99% whole cherries.

99% cerises entières.

Otras frutas confitadas

Candied fruits / Fruits confits



Amarenas en almíbar espeso

Amarenas in thick syrup

Amarenas au sirop épais

REF	Formato Size Format	°Brix
14-3224	1 kg	60
14-3223	3 L	60

- Cerezas amarenas semi-confitadas, textura firme.
- Ideal para una receta de Selva negra, para acompañar una tarta de queso o una panna cotta, para decorar un helado.
- Combina muy bien con foie gras, en una tabla de quesos, su jugo puede utilizarse incluso para realizar una vinagreta.

- Semi-candied Amarena cherries, firm texture.
- Ideal for black forest preparations, to accompany cheese cake, for panna cottas, to decorate ice cream, and also with foie gras and cheeses.
- You can even use the syrup in dressings.

- Cerises amarenas semi confites, texture ferme.
- Idéal pour réaliser une forêt noire, accompagner un cheese cake, une pannacotta, décorer une glace, et aussi avec du foie gras, un assortiment de fromages.
- Vous pouvez utiliser le sirop pour réaliser une vinaigrette.



Arándanos confitados y recubiertos ligeramente con dextrosa

Candied blueberries with dextrose

Myrtilles confites et légèrement dextrosées

REF	Formato Size Format	°Brix
10-6195	500 g	83

- Muy perfumado y con su característico toque ácido.
- Dark violet, very fragrant with a hint of acidity.
- Très parfumé avec sa pointe d'acidité.

CASTAÑA y Marron Glacé

Chestnut &
Marron Glacé

Châtaignes et
Marrons Glacés



Castaña y marron glacé

Chestnut & marron glacé / Produits à base de châtaignes et marrons glacés

Aplicaciones en pastelería (mousse, crema pastelera, bizcocho), en bombonería (turrón, relleno de una trufa), en heladería, panadería, bollería y para realizar platos salados.

Great for all kind of uses in pastry (mousses, custard creams, sponge cake), in confectionery (truffle fillings) and also in ice creams, baked goods, pastry and even savoury dishes.

Applications en pâtisserie (mousse, crème pâtissière, biscuit), en chocolaterie (intérieur d'un bonbon) en glacerie, en boulangerie, en viennoiserie et pour la réalisation de plats salés.



Marron entero confitado en almíbar

Whole candied chestnut in syrup
Marron confit entier au sirop

REF	Formato Size Format
19-1014	3,5 kg lata / tin / conserve



Marron en trozos confitado en almíbar

Candied chestnut pieces in syrup
Marron confit en morceaux au sirop

REF	Formato Size Format
19-1015	5,75 kg lata / tin / conserve



70%
Marron
glacé

Crema de marron glacé

Marron glacé cream
Crème de marron glacé

REF	Formato Size Format
19-1013	5,25 kg lata / tin / conserve



56%
castaña
chestnut
châtaigne

Puré de castaña

Chestnut puree
Purée de châtaigne

REF	Formato Size Format
19-1012	850 g lata / tin / conserve



57%
Marron
glacé



56%
castaña
chestnut
châtaigne



Crema de Marron Glacé

Marron Glacé cream

Crème de Marron Glacé

REF	Formato Size Format
19-1011	285 g

- Presentada en su tarro de cristal, para el mayor deleite de los gourmets para acompañar creps, gofres, helados, ... pan tostado.
- Gourmet recipe presented in its glass jar, to accompany pancakes, waffles, ice cream, ... toasts.
- Présentée dans son pot en verre, pour le plus grand plaisir des gourmands pour accompagner crêpes, gauffres, glaces, ... tartines.

Puré de Castaña

Chestnut puree

Purée de Châtaigne

REF	Formato Size Format
19-1010	245 g

- Un puré de castaña cremoso presentado en su tarro de cristal, para ser utilizado como guarnición de todo tipo de carnes, especialmente aves y caza. Para incorporar en repostería en una mezcla de bizcochos.
Castaña (56%) - Sin conservantes - Sin colorantes.
- A creamy puree presented in its glass jar, to be used as a garnish for all types of meat, especially poultry and game. To incorporate in pastry in a biscuit dough.
Chestnut (56%) - Without preservatives and free from colors.
- Une purée onctueuse présentée dans son pot en verre, à utiliser en garniture de tous les types de viande, en particulier la volaille et le gibier. À incorporer en pâtisserie dans un appareil à biscuit.
Châtaigne (56%) - Sans conservateur - Sans colorant.



Castaña entera cocida al vacío

Whole chestnut vacuum cooked

Châtaigne entière au naturel cuite sous vide

REF	Caja Box Carton
19-1017	450 g (3 bolsas de 150 g al vacío) (3 vacuum bags x 150 g) (3 sachets sous vide de 150 g)

- Producto listo para consumir para enriquecer tus platos y dar un toque original con un producto de temporada.
Para incorporar a un wok de verduras y setas, como guarnición de un tajine de cordero, para acompañar un magret de pato, aves y productos de caza. Ideal para realizar rellenos.
- Ready-to-eat product to enrich your dishes and give an original touch with a seasonal product.
To be stir-fried in a vegetable and mushroom wok, as a garnish for a lamb tagine, with any roast and stuffed dishes, to accompany a duck magret, poultry and game products.
- Produit prêt à consommer pour enrichir vos assiettes et donner une touche originale avec un produit de saison.
À incorporer dans un wok de légumes et champignons, comme garniture d'un tajine d'agneau, pour accompagner un magret de canard, de la volaille et du gibier. Ou tout simplement pour farcir certaines volailles.



22 - 24 g / un

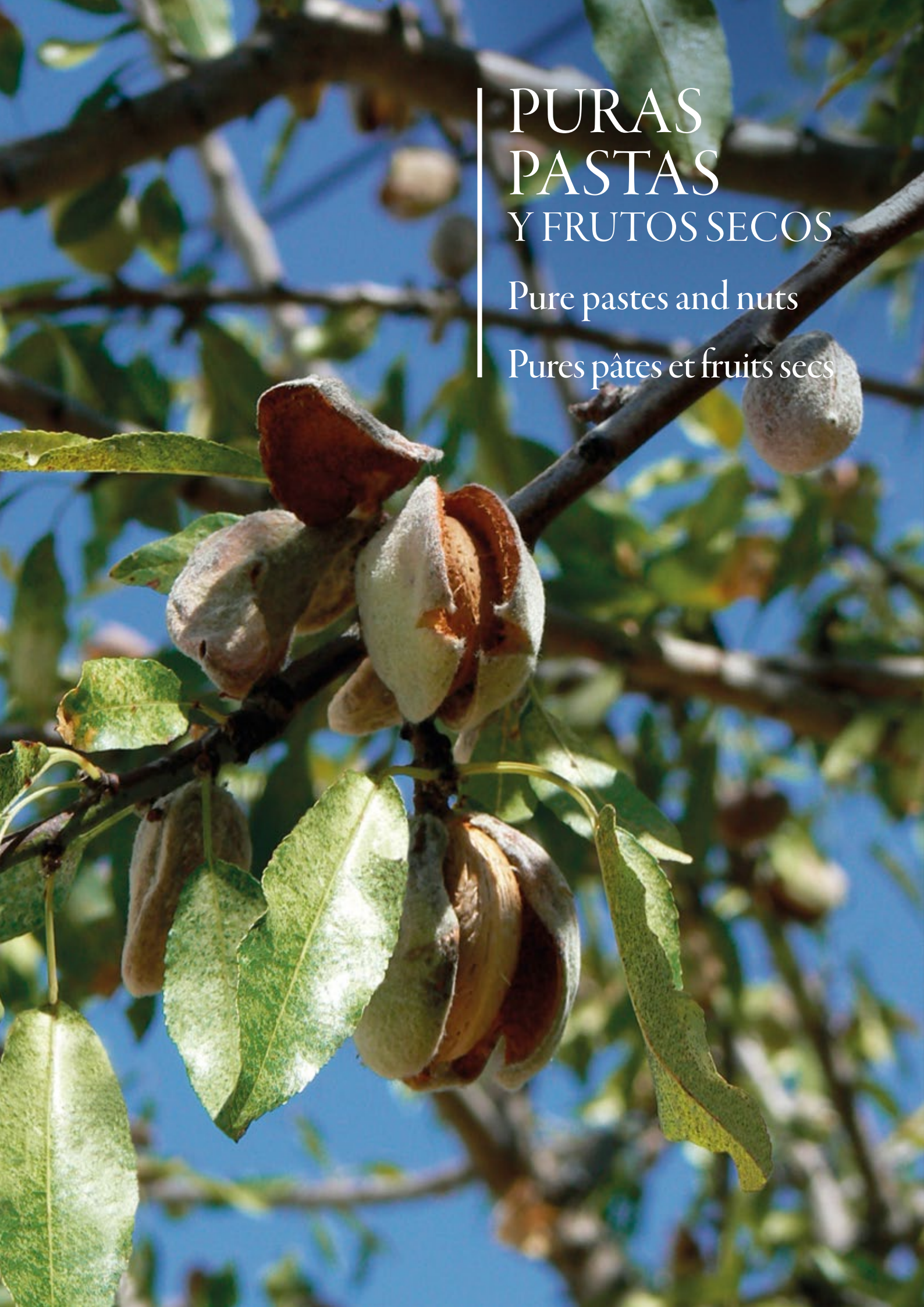


Marron Glacé

REF	Formato Size Format
19-1016	1 kg (42 - 45 un. aprox./approx.)

- Proceso de confitado artesano de casi 200 horas.
Envuelto individualmente en papel oro.
- Artisan candying process of almost 200 hours.
Individually wrapped in gold foil.
- Procédé de confisage artisanal de près de 200 heures.
Emballage individuel papier or.



A close-up photograph of an almond tree branch. The branch is dark brown and has several green, serrated leaves. Several almonds are attached to the branch, some in their fuzzy, light brown husks and others with the husks partially removed, revealing the smooth, light brown nut. The background is a clear, bright blue sky.

PURAS PASTAS Y FRUTOS SECOS

Pure pastes and nuts

Pures pâtes et fruits secs

Puras pastas 100% frutos secos · 100% semillas

100% Pure nut pastes · 100% seeds / Pures pâtes 100% fruits secs · 100% graines

Sin aroma,
sin azúcares añadidos,
sin colorantes,
sin conservantes.

Sabor intenso, textura suave y cremosa.

Color-free,
sugar-free,
no added flavor,
without preservatives.

Intense flavour, smooth and creamy texture.

Sans arômes,
sans sucres ajoutés,
sans colorants,
sans conservateurs.

Goût intense, texture lisse et onctueuse.



100%
fruta
fruit

Pura pasta de almendra tostada

Pure toasted almond paste

Pure pâte d'amande torréfiée

REF	Formato Size Format
14-1008	1 kg
14-1008C/20	20 kg



100%
fruta
fruit

Pura pasta de avellana

Pure hazelnut paste

Pure pâte de noisette

REF	Formato Size Format
14-5806P	200 g
14-5806	1 kg
14-5806/3	3 kg
14-5806C/20	20 kg



100%
fruta
fruit

Pura pasta de pistacho

Pure pistachio paste

Pure pâte de pistache

REF	Formato Size Format
14-5803P	200 g
14-5803	1 kg
14-5803/3	3 kg
14-5803C/20	20 kg



100%
sésamo
sesame
sésame

Tahini Bio

Organic Tahini

REF	Formato Size Format
14-1009P	200 g
14-1009	1 kg

- 100% sésamo tostado, sin aroma, sin sal, sin colorantes, sin conservantes.
- 100% toasted sesame, color-free, no added flavor, no preservatives, no salt.
- 100% sésame grillé, sans arômes, sans colorants, sans conservateurs, sans sel.



Pasta de turrón

Nougat paste

Pâte de nougat

REF	Formato Size Format
14-1005P	200 g
14-1005	1 kg
14-1005C/20	20 kg

- Almendra, miel, aroma natural de vainilla. Textura lisa, fácil de trabajar como un praliné. Sin conservantes. Sabor Intenso.
- Almonds, honey, natural vanilla flavour. Smooth texture, easy to work as a praliné. Without preservatives. Intense taste.
- Amandes, miel, arôme naturel de vanille pour une texture lisse facile à travailler comme un praliné. Sans conservateurs. Goût intense, recette gourmande.



VERDURAS

Vegetables

Légumes

Verdura liofilizada entera

Whole Freeze-dried vegetable / Légumes entiers lyophilisés



Guisante liofilizado

Freeze-dried peas
Petits-Pois lyophilisés

REF	Formato Size Format
10-109710	250 g
10-109710-1	700 g
10-109710C	10 kg



Maíz liofilizado

Freeze-dried corn
Maïs lyophilisé

REF	Formato Size Format
10-109706	150 g
10-109706-1	600 g
10-109706/10	10 kg

Te puede interesar también

You may also like
Découvrez aussi

REF: 02-100801

Bote / Tub / Pot:
1 x 100 bolsas (2g) / bags / sachets



Verdura en polvo

Vegetable powder / Légumes en poudre



0 - 1 mm



0 - 0,3 mm



0 - 0,8 mm

Tomate en polvo

Tomato powder
Tomate en poudre

REF	Formato Size Format
10-109704	500 g
10-109704-1	2,5 kg
10-109704C	25 kg

Remolacha en polvo

Beetroot powder
Betterave en poudre

REF	Formato Size Format
10-109716P	150 g
10-109716	500 g
10-109716-1	1,75 kg
10-109716C	20 kg

Vino tinto 0° alcohol en polvo

Alcohol-free red wine powder
Vin rouge sans alcool en poudre

REF	Formato Size Format
10-109711R	50 g
10-109711	400 g
10-109711-1	1,5 kg

- La verdura en polvo es un ingrediente natural, altamente concentrado y de fácil incorporación a tus recetas (materia seca). Disfruta de las propiedades nutricionales de la verdura original, potencia el sabor y el color en tus platos dulces y salados. Para un sorbete gastronómico, el vino tinto liofilizado en polvo sin alcohol es una buena opción, al igual que la remolacha en polvo.
- Vegetable powder is a natural ingredient, highly concentrated and easy to incorporate into your recipes (dry matter). Enjoy the nutritional properties of the original vegetable, enhance the flavor and color in your sweet and savory dishes. For a gastronomic sorbet, non-alcoholic freeze-dried powdered red wine is a good option, as is powdered beetroot.
- La poudre végétale est un ingrédient naturel, hautement concentré et facile à incorporer dans vos recettes (matière sèche). Profitez des propriétés nutritionnelles du légume d'origine, réhaussez la saveur et la couleur de vos plats sucrés et salés. Pour un sorbet gastronomique, le vin rouge en poudre lyophilisé sans alcool est une bonne option, tout comme la betterave en poudre.

ALGAS

Seaweeds

Algues



Algas marinas biológicas deshidratadas

Organic dehydrated seaweeds / Algues marines biologiques déshydratées

Deshidratadas a baja temperatura **para preservar sus propiedades nutricionales.**

Enteras, en copos y en polvo. Para aportar una explosión de sabor, color y textura.

Dehydrated at low temperature **to preserve its nutritional properties.**

Whole, flakes and powder. Get an explosion of flavour, color and texture.

Déshydratées à basse température **afin de préserver leurs propriétés nutritionnelles.**

Entières, en flocons ou en poudre. Pour une explosion de saveur, de couleur et de texture.



Dulse Bio
(*Palmaria palmata*)

REF	Formato Size Format
15-2002PBIO	50 g (entera/whole/entière)
15-2002CBIO	250 g (entera/whole/entière)

- Tiempo de hidratación (min): 5
Aumento de peso: x4
Cocción (min): 5-10
Aplicaciones: para incorporar en sopas, cremas, croquetas, y como guarnición de pescado o marisco.
- Soaking time (min): 5
Hydrated Dulse increases 4 times its dry weight
Cooking time (min): 5-10
Applications: to be added in soups, custards, sauces and as a side dish of meat and fish.
- Temps d'hydratation (min) : 5
Une fois hydratée, son poids sec est multiplié par : 4
Cuisson (min) : 5-10
Applications : pour ensuite incorporer dans des soupes, crèmes, sauces, croquettes et garniture de viande et poisson.



Musgo estrellado Bio
(*Mastocarpus stellatus*)

Organic Starry moss
Mousse étoilée Bio

REF	Formato Size Format
15-2013PBIO	50 g (entera/whole/entière)
15-2013CBIO	300 g (entera/whole/entière)

- Su color rojo oscuro cambia a verde una vez calentado. Sabor a crustáceo.
Tiempo de hidratación (min): 5
Aumento de peso: x6
Cocción (min): 20
Aplicaciones: Múltiples usos culinarios, hervido en ensaladas, sopas, puede ser rebozado y frito. Con gran poder gelificante.
- Dark red color that changes to green once heated. Crustacean flavour.
Soaking time (min): 5
Hydrated Starry moss increases 6 times its dry weight
Cooking time (min): 20
Applications: Multiple culinary uses, it has a great gelling power.
- Couleur rouge foncé qui vire au vert une fois chauffé. Saveur de crustacé.
Temps d'hydratation (min) : 5
Une fois hydratée, son poids sec est multiplié par : 6
Cuisson (min) : 20
Applications : culinaires multiples, grand pouvoir gélifiant.



Espagueti de mar Bio (*Himanthalia elongata*)

Sea spaghetti / Spaghetti de mer

REF	Formato Size Format
15-2000PBIO	50 g (entera/whole/entière)
15-2000CBIO	400 g (entera/whole/entière)

- De aspecto carnoso, con sabor y aroma que recuerdan al mar, ligeramente yodado.
Tiempo de hidratación (min): 20 + 20
Aumento de peso: x5
Cocción (min): 10
Aplicaciones: entera, una vez hervida, sirve de guarnición a platos de pescado y marisco.
- Fleshly in appearance with a taste and aroma reminiscent of the sea, slightly iodized.
Soaking time (min): 20 + 20
Hydrated Sea spaghetti increases 5 times its dry weight
Cooking time (min): 10
Applications: whole, once boiled serves as a side dish to fish and seafood dishes.
- D'aspect charnu avec un goût et un arôme rappelant la mer, légèrement iodé.
Temps d'hydratation (min) : 20 + 20
Une fois hydratée, son poids sec est multiplié par : 10
Cuisson (min) : 10
Applications : entier, une fois bouilli à utiliser comme garniture de plats de poisson et de fruits de mer.



Espagueti de mar Bio (*Himanthalia elongata*)

Sea spaghetti / Spaghetti de mer

REF	Formato Size Format
15-2012PBIO	170 g (polvo/powder/poudre)

- En polvo, se usa directamente como condimento y se espolvorea en platos de arroz, patata, pastas, ensaladas, guisos, cremas, sopas, ...
- Powdered, it is used directly as a seasoning and sprinkled on rice dishes, potato, pasta, salads, stews, creams, soups, ...
- En poudre, à utiliser directement comme assaisonnement et à saupoudrer sur les plats de riz, pommes de terre, pâtes, salades, plats mijotés, soupes, ...



Kombu Bio (*Laminaria ochroleuca*)

REF	Formato Size Format
15-2001PBIO	50 g (entera/whole/entière)
15-2001CBIO	200 g (entera/whole/entière)

- Intenso sabor a mar yodado y ligeramente ahumado.
Tiempo de hidratación (min): 20 + 20
Aumento de peso: x7
Cocción (min): 5-40
- Intense sea flavor iodized and lightly smoked.
Soaking time (min): 20 + 20
Hydrated Kombu increases 7 times its dry weight
Cooking time (min): 5-40
- Saveur intense, iodée et légèrement fumée.
Temps d'hydratation (min) : 20 + 20
Une fois hydratée, son poids sec est multiplié par : 7
Cuisson (min) : 5-40



Kombu Bio (*Laminaria ochroleuca*)

REF	Formato Size Format
15-2011PBIO	150 g (polvo/powder/poudre)
15-2011MBIO	350 g (polvo/powder/poudre)

- Intenso sabor a mar yodado y ligeramente ahumado.
- Intense sea flavor iodized and lightly smoked.
- Saveur intense, iodée et légèrement fumée.



Lechuga de mar Bio (*Ulva sp.*)

Sea lettuce / Laitue de mer

REF	Formato Size Format
15-2007GBIO	50 g (copos/flakes/flocons)

- Tiempo de hidratación (min): 10 + 5
Aumento de peso: x6
Cocción (min): 3
Aplicaciones: hervir con el resto de verduras para realizar cremas, sopas y demás guisos.
- Soaking time (min): 10 + 5
Hydrated sea lettuce increases 6 times its dry weight
Cooking time (min): 3
Applications: boil with the rest of the vegetables to make creams, soups and other stews.
- Temps d'hydratation (min) : 10 + 5
Une fois hydratée, son poids sec est multiplié par : 6
Cuisson (min) : 3
Applications : faire bouillir avec le reste des légumes pour vos crèmes, soupes et autres plats mijotés.



Lechuga de mar Bio (*Ulva sp.*)

Sea lettuce / Laitue de mer

REF	Formato Size Format
15-2009MBIO	150 g (polvo/powder/poudre)

- Intenso sabor a mar y olor a marisco para utilizar directamente para condimentar (en lugar de la sal), y espolvorear en platos de arroz, patata, pastas, ensaladas, guisos, cremas, sopas, ...
- Intense sea flavor, with a seafood smell to be used directly in powder for seasoning (instead of salt), and sprinkled on rice dishes, potato, pasta, salads, stews, creams, soups, ...
- Saveur de mer intense, avec une odeur de fruits de mer à utiliser directement en poudre pour l'assaisonnement (au lieu du sel), et à saupoudrer sur des plats de riz, pommes de terre, pâtes, salades, plats mijotés, soupes, ...



Wakame Bio (*Undaria pinnatifida*)

REF	Formato Size Format
15-2003PBIO	50 g (entera/whole/entière)
15-2003CBIO	250 g (entera/whole/entière)

- Sabor sutil y marino, para múltiples usos culinarios.
Tiempo de hidratación (min): 10
Aumento de peso: x6
Cocción (min): 5
- Soaking time (min): 10
Hydrated Wakame increases 6 times its dry weight
Cooking time (min): 5
- Saveur subtile et marine, pour de multiples utilisations culinaires.
Temps d'hydratation (min) : 10
Une fois hydratée, son poids sec est multiplié par : 6
Cuisson (min) : 5



Wakame Bio (*Undaria pinnatifida*)

REF	Formato Size Format
15-2010PBIO	130 g (polvo/powder/poudre)

- Sabor sutil y marino, para múltiples usos culinarios: ensaladas, pokes, sopas, arroces, pestos, ... y como condimento. Proteínas de alto valor biológico con abundante fibra.
- Subtle and marine flavour, for multiple culinary uses: salads, poke bowls, soups, rice dishes, pestos, in seasoning. Proteins of high biological value with plenty of fiber.
- Saveur subtile et marine, pour de multiples utilisations culinaires: salades, pokes, soupes, plats de riz, pestos, en assaisonnement. Protéines de haute valeur biologique riches en fibres.



Nori Bio (*Porphyra sp.*)

REF	Formato Size Format
15-2005MBIO	80 g (copos/flakes/flocons)
15-2005GBIO	150 g (copos/flakes/flocons)

- Tiempo de hidratación (min): 5
Aumento de peso: x5
Cocción (min): 5
Aplicaciones: para usar como condimento en su estado natural. Hidratado en ensaladas, hervido en sopas, cremas, croquetas, como guarnición de pescado o marisco.
- Soaking time (min): 5
Hydrated Nori increases 5 times its dry weight
Cooking time (min): 5
Applications: dehydrated baked or crushed as a condiment. Hydrated in salads, boiled in soups, creams or as a side dish of meat and fish.
- Temps d'hydratation (min) : 5
Une fois hydratée, son poids sec est multiplié par : 5
Cuisson (min) : 5
Applications : déshydraté comme condiment, réhydraté en salade, bouilli dans des soupes, crèmes, sauces, croquettes et garniture de viande et poisson.



Espirulina Bio (*Arthrospira platensis*) Organic Spirulina / Spiruline Bio

REF	Formato Size Format
15-2008RBIO	60 g (polvo/powder/poudre)
15-2008PBIO	130 g (polvo/powder/poudre)
15-2008MBIO	250 g (polvo/powder/poudre)

- Listo para consumir, no necesita preparación previa. Usado como una especia para aromatizar cremas, pastas, carne o pescado. Mezclar con pan rallado y harina para rebozados. En masas de pan o de hojaldre. Color azul verde.
- Ready to use as a spice to flavour soups, pastas, meat or fish. Mix with bread and flour for tempuras, batters. In bread or puff doughs. Color blue green.
- Prêt à consommer. Utilisée comme une épice pour aromatiser crèmes, pâtes, viande et poisson. Mélanger à de la chapelure ou de la farine pour la friture. Dans les pâtes à pains et le feuilletage. Couleur bleu vert.





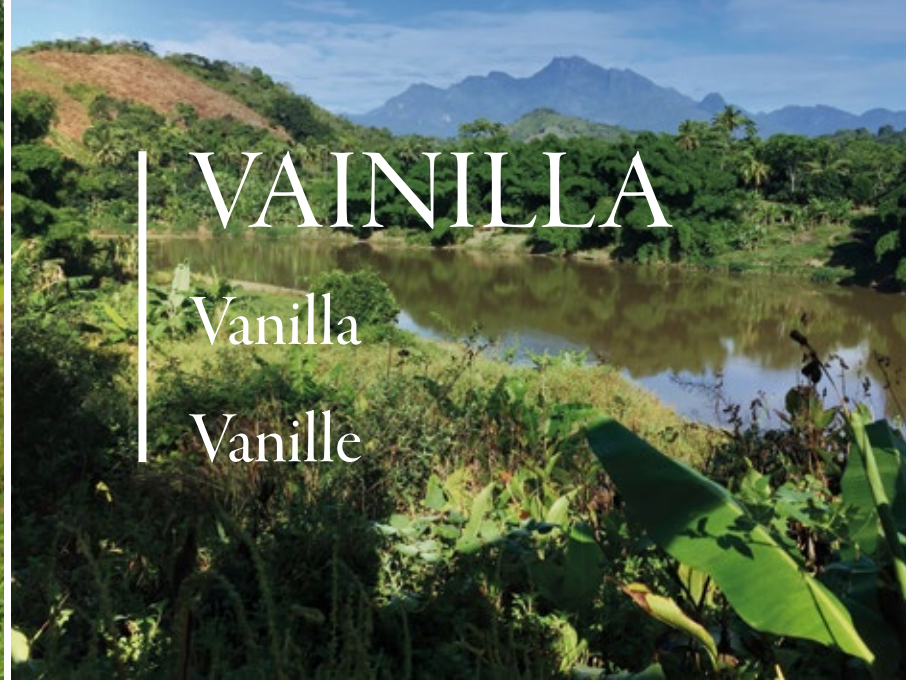
Codium Bio (*Codium spp.*)

Organic Codium

REF	Formato Size Format
15-2015RBIO	20 g (polvo/powder/poudre)
15-2015MBIO	100 g (polvo/powder/poudre)

- Intenso sabor marino, semejante al de los percebes.
Alga marina de intenso color verde oscuro.
Alga lista para consumir. No necesita preparación previa.
Utilizar directamente como un ingrediente más y un condimento en la elaboración de vinagretas, tartares, salsas, espumas, cremas, sopas, arroces/risottos, para la masa de rebozados de croquetas, tempuras y platos a base de huevos (revueltos, tortillas, ...).
- Salty flavour, very similar to barnacles. Dark green in colour.
Ready to use as a condiment.
Ideal for spicing up dressings, tartars, sauces, foams/espumas, risottos, eggs, fish dishes, meat dishes, and batters for tempuras and croquetas.
- Intense saveur marine proche de celle des pouce-pieds.
Algue marine de couleur vert foncé. Algue prête à consommer.
À ajouter directement comme un condiment dans vos vinaigrettes, tartares, sauces et espumas.
Idéal pour mélanger dans la chapelure (croquetas) et les pâtes à frire (tempuras, beignets) et à ajouter dans vos plats de poisson, de viande, de recettes à base d'oeufs, les risottos et les veloutés.





Vainilla Bourbon de Madagascar

Madagascar Bourbon Vanilla / Vanille Bourbon de Madagascar

Variedad / Type / Variété: **Planifolia**

Nuestra vainilla proviene de Sambava, ubicada en el noreste de la isla de Madagascar.

Cosecha del año.
ISO 5565.

- Vaina brillante, húmeda, lisa y flexible.
- Vaina negra y entera.
- Perfil aromático: notas de cuero, madera y heno.

Our vanilla comes from Sambava, located in the northeast of the island of Madagascar.

Harvest of the year.
ISO 5565.

- Glossy, soft, rich and flexible bean.
- Whole black bean.
- Flavour profile: notes of leather, hay and woody.

Notre vanille provient de Sambava, située au nord-est de l'île de Madagascar.

Récolte de l'année.
ISO 5565.

- Gousse brillante, humide, lisse et flexible.
- Gousse noire non fendue.
- Profil aromatique : notes de cuir, de bois et de foin.



Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar

Madagascar Bourbon Vanilla Beans

Gousses de vanille Bourbon de Madagascar

REF	Formato Size Format
15-04	2 vainas / 2 pods / 2 gousses
15-07	5 vainas / 5 pods / 5 gousses
15-VG50V	50 g
15-VG140V	140 g
15-VG250V	250 g
15-VG5HGS	5 kg

Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar Bio

Organic Madagascar Bourbon Vanilla Beans

Gousses de vanille Bourbon de Madagascar Bio

REF	Formato Size Format
15-VG002VBIO	2 vainas / 2 pods / 2 gousses
15-VG100VBIO	100 g
15-VG250VBIO	250 g



Tamaño / Length / Longueur: +18 cm

Humedad / Moisture / Humidité: 28 - 30%.

Envasado al vacío / Vacuum-packed / Emballé sous vide



2 g/kg

Caviar de vainilla Bourbon de Madagascar

Vanilla caviar Bourbon Madagascar

Caviar de vanille Bourbon de Madagascar

REF	Formato Size Format
15-2701R	100 g



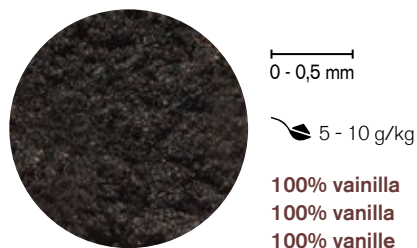
- Sin aditivos, sin azúcar, sin colorantes, sin aromas añadidos. Mucha intensidad con tan solo 2 g/kg, para un buen control de costes.
100% Vainilla: vainas de vainilla Bourbon de Madagascar + extracto de vainilla Bourbon de Madagascar.

- No additives, no added sugars, no colors, no added flavors. High intensity, recommended dosage 2 g/kg.
100% Vanilla: Bourbon vanilla pods from Madagascar + Bourbon vanilla extract from Madagascar.

- Sans additifs, sans sucres ajoutés, sans colorants, sans arômes ajoutés. Grande intensité, dosage recommandé 2 g/kg.
100% Vanille: gousses de vanille Bourbon de Madagascar + extrait de vanille Bourbon de Madagascar.

Vainilla Bourbon de Madagascar

Madagascar Bourbon Vanilla / Vanille Bourbon de Madagascar



Polvo de vainilla Bourbon de Madagascar

Madagascar Bourbon pure vanilla powder
Poudre de vanille Bourbon de Madagascar

REF	Formato Size Format
15-2610R	50 g
15-2610P	100 g
15-2605	500 g
15-2610B10	1 kg

- Polvo de color marrón oscuro, fácil de incorporar y recomendado en múltiples aplicaciones.
- Dark brown powder, easy to melt and recommended in multiple applications.
- Poudre marron foncé, facile à incorporer et recommandée dans de multiples applications.

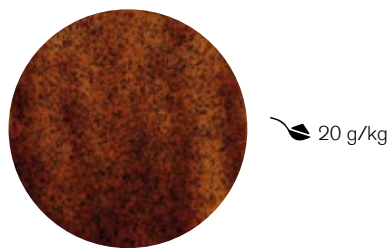


Extracto de vainilla Bourbon de Madagascar

Madagascar Bourbon vanilla extract
Extrait de vanille Bourbon de Madagascar

REF	Formato Size Format
15-200GR125	100 ml
15-200GR500	500 ml
15-200GR100	1 L

- Aroma constante, dosificación precisa y coste controlado. Extracto líquido de color marrón oscuro. Equivalencia en vainas (g/L): 200.
- Constant aroma, precise dosage and controlled cost. Dark brown liquid extract. Equivalence in vanilla pods (g/L): 200.
- Un arôme constant, un dosage précis et un coût contrôlé. Extrait liquide à la couleur marron foncé. Équivalence en gousses (g/L): 200.



Pasta de vainilla Bourbon Madagascar

Madagascar Bourbon vanilla paste
Pâte de vanille Bourbon Madagascar

REF	Formato Size Format
15-2700R	100 g
15-2700-1	1 kg
15-2700C	10 kg

- Pasta líquida de color marrón, de fácil dosificación y aroma intenso. Para aromatizar en pastelería, confitería y heladería.
- Brown liquid paste with intense aroma, easy to dose. To be used in pastry, confectionery and ice cream.
- Pâte marron liquide, facile à doser à l'arôme intense. À utiliser en pâtisserie, confiserie et glacerie.



Azúcar vainilla Bourbon de Madagascar

Madagascar Bourbon vanilla sugar
Sucre vanille Bourbon de Madagascar

REF	Formato Size Format
15-3001P	200 g
15-3001M	400 g
15-3001	800 g
15-3001-1	5 kg
15-2510	25 kg



Descubre toda la intensidad de Madagascar.
Let's feel Madagascar.
Vibrez au rythme de Madagascar.

Vainilla de Tahití

Vanilla from Tahiti / Vanille de Tahiti

Variedad / Type / Variété: **Tahitensis**



Vainas de vainilla enteras de Tahití

Whole Tahitian vanilla beans

Gousses de vanille entières de Tahiti

REF	Formato Size Format
15-10	2 vainas / 2 pods / 2 gousses
15-VG10TSV	100 g
15-VG10TSV-1	1 kg

Tamaño / Length / Longueur: +16 cm

Humedad / Moisture / Humidité: 30 - 33%.

Envasado al vacío / Vacuum-packed / Emballé sous vide

- Vaina brillante, ancha y flexible.
Perfil: notas frescas, florales y de regaliz.
- Glossy, wide and flexible bean.
Flavour profile: flowery and fruity aroma with a hint of liquorice.
- Gousse large, brillante et flexible.
Profil aromatique : notes fraîches, florales et de réglisse.

Vainilla de México

Vanilla from Mexico / Vanille du Mexique

Variedad / Type / Variété: **Pompona**



Vainas de vainilla enteras Pompona

Whole Pompona vanilla beans

Gousses de vanille entières de Pompona

REF	Formato Size Format
15-11	5 vainas / 5 pods / 5 gousses
15-11/3	250 g
15-11/2	1 kg

Tamaño / Length / Longueur: +20 cm

Humedad / Moisture / Humidité: 28 - 30%.

Envasado al vacío / Vacuum-packed / Emballé sous vide

- Vaina larga, ancha, brillante y flexible.
Perfil: notas alcohólicas y grasas.
- Long, wide, glossy and flexible bean.
Flavour profile: fat and alcoholic notes.
- Gousse longue, large, brillante, et flexible.
Profil aromatique : notes alcooliques et grasses.





SALES

Salts

Sels

Sales, nuestra selección Gourmet

Our selection of salts / Notre sélection de sels



Sal Vikinga ahumada

Smoked Viking salt
Sel Viking fumé

REF	Formato Size Format
15-1041P	200 g
15-1041M	400 g
15-1041-10	10 kg

- Mezcla de sal y especias.
- An original mix of salt and spices.
- Un mélange original de sel et d'épices.



Sal Salish ahumada

Smoked Salish salt
Sel Salish fumé

REF	Formato Size Format
15-1040P	250 g
15-1040M	500 g
15-1040C	25 kg

- Es una sal de textura fina. Ideal con carnes a la brasa, pescados y huevos.
- Superfine salt to be used with any grilled meat, fish, and eggs.
- Sel de texture fine, idéal avec les viandes au barbecue, les poissons et les plats à base d'oeufs.



Sal negra de Hawái

Hawaii black salt
Sel noir d'Hawaï

REF	Formato Size Format
15-1043P	250 g
15-1043M	650 g
15-1043-1	5 kg
15-1043/20	20 kg

- Sal marina proveniente de las rocas de lava de tierras volcánicas de Hawái.
- Sea salt from lava rocks of Hawaii.
- Sel de mer provenant des roches de lave des terres volcaniques d'Hawaï.



Diamante de sal rosa

Pink salt crystals
Diamant de sel rose

REF	Formato Size Format
15-1038P	250 g
15-1038M	500 g
15-1038	5 kg
15-1038C	25 kg

- Sal de roca. Cristales de color blanco y rosa para usar en el molinillo.
- Rock salt. White and Pink crystals to be used in a grinder.
- Sel de roche. Cristaux de couleur blanche et rose à utiliser dans votre moulin.



Para usar también en molinillo
Can be used freshly ground
À moudre à votre guise

Molinillo para especias

Spice grinder
Moulin à épices

REF	Caja Box Boîte
18-7166	1 un.

- 3 niveles de molienda ajustables para un resultado óptimo. **Entregado vacío.**
- 3 different levels for grinding, to be adjusted. **Delivered empty.**
- 3 niveaux de mouture ajustables pour un résultat optimal. **Moulin livré vide.**



Sal gris gruesa seca de Guérande IGP

PGI Guérande grey dried coarse salt

Gros sel gris séché Guérande IGP

REF	Formato Size Format
15-1114	800 g
15-1114-1	5 kg
15-1114/25	25 kg

- La sal gris no está ni lavada, ni refinada y no contiene ningún producto añadido. La sal gruesa gris, una vez secada y tamizada, se utiliza en un molinillo o bien en mezclas con hierbas aromáticas y especias.
- Grey salt is unwashed, unrefined and additive- free. Coarse grey salt is dried and sifted, to be used in salt mills and in herb and spice blends.
- Le sel gris n'est ni lavé, ni raffiné et ne contient aucun ajout. Notre gros sel gris de Guérande IGP est séché et tamisé pour permettre une utilisation en moulin et pour les mélanges (herbes aromatiques, épices).

Flor de sal de Guérande IGP

PGI Guérande "Fleur de Sel"

Fleur de sel de Guérande IGP

REF	Formato Size Format
15-1115P	200 g
15-1115M	400 g
15-1115	800 g
15-1115-1	5 kg

- Tiene una textura fundente y un aroma delicado. Debe utilizarse de tal modo que sus cristales se deshagan en boca.
- Delicate flavour with a texture that melts properly in mouth.
- Texture fondante et parfum délicat. Elle doit être utilisée de façon à ce que ses cristaux fondent sur la langue.

PIMIENTAS

Peppers

Poivres



Pimientas, nuestra selección Gourmet

Our selection of peppers / Notre sélection de poivres



Pimienta negra en grano

Black peppercorn

Poivre noir en grain

REF	Formato Size Format
15-1007P	120 g
15-1007M	300 g
15-1007-1	5 kg
15-1007C	25 kg



Pimienta blanca en grano

White peppercorn

Poivre blanc en grain

REF	Formato Size Format
15-1028P	150 g
15-1028M	300 g
15-1028-1	5 kg
15-1028C	25 kg

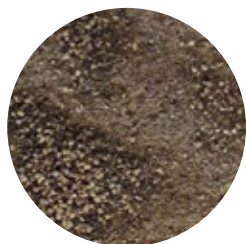


Pimienta multicolor

Multicolored peppercorn

Poivre multicolore

REF	Formato Size Format
15-1034P	120 g
15-1034M	250 g
15-1034-1	5 kg
15-1034C	20 kg



Pimienta negra molida

Ground black pepper

Poivre noir moulu

REF	Formato Size Format
15-1010M	300 g
15-1010-1	5 kg
15-1010C	25 kg



Pimienta blanca molida

Ground white pepper

Poivre blanc moulu

REF	Formato Size Format
15-1015M	300 g
15-1015-1	5 kg
15-1015C	25 kg



Para usar también en molinillo
Can be used freshly ground
À mouler à votre guise

Pimienta molida cada
6 meses para garantizar
la máxima intensidad

Ground every 6 months
to offer maximum intensity

Poivres moulus tous les
6 mois pour une
intensité maximale



Pimienta Jamaica

Jamaica peppercorn
Poivre de Jamaïque

REF	Formato Size Format
15-1032P	80 g
15-1032M	200 g
15-1032-1	5 kg
15-1032C	20 kg

- Aroma intenso y complejo mezclando notas de canela, clavo, nuez moscada y pimienta negra. Un sabor sutilmente especiado, amaderado nada picante. Para incluir en infinidad de elaboraciones culinarias (cremas, carnes, bogavante, cigalas, salmón, compotas, pasteles, chocolate, ...) y mezclas agri-dulces.
- Intense and complex aroma mixing notes of cinnamon, cloves, nutmeg and black pepper. A subtly spicy and woody taste nothing hot to include in countless preparations (stews, meats, lobster, salmon, compotes, cakes, dark chocolate, chutneys ...).
- Arôme intense et complexe mêlant des notes de cannelle, de clou de girofle, de muscade et de poivre noir. Un goût subtilement épicé, boisé, en rien piquant. À inclure dans de nombreuses préparations (soupes, viandes, homard, saumon, compotes, gâteaux, chocolat noir...) et mélanges sucré-salés.



Pimienta larga de Java

Java long pepper
Poivre long de Java

REF	Formato Size Format
15-1068P	90 g
15-1068M	200 g
15-1068-1	5 kg

- Cálida y picante a la vez con notas dulces y amaderadas. Pimienta en forma de pequeña espiga para utilizar rallada, machacada o molida en carnes, salsas, verduras y recetas dulces.
- Warm and spicy at the same time with sweet and woody notes. Pepper in the form of a small spike to use grated, crushed or ground into meat, sauces, vegetables and desserts.
- Chaud et épicé à la fois, avec des notes sucrées et boisées. Poivre en forme d'épi à utiliser râpé, écrasé ou moulu pour accompagner sauces, légumes, viandes et recettes sucrées.



Pimienta negra Sarawak

Sarawak black pepper
Poivre noir de Sarawak

REF	Formato Size Format
15-1108P	120 g
15-1108M	300 g
15-1108-1	5 kg

- Notas afrutadas que dejan paso a su picante cálido, sin agresividad, para ir a notas florales con un final amaderado y especiado. Acompaña idealmente todo tipo de carnes, pescados, foie gras, quesos, vinagretas, frutas y chocolate.
- Fruity notes that give way to its spicy warm, pungent but not hot, to go to floral notes with a woody and spicy finish. Ideal pairings with meats, fish, foie gras, cheeses, fruits, chocolate.
- Des notes fruitées au piquant épicé sans agressivité, pour aller vers des notes florales au final boisé et épicé. Accompagnera viandes, poissons, foie gras, fromages, fruits, chocolat.



Pimienta silvestre Voatsiperifery

Wild Voatsiperifery pepper / Poivre sauvage Voatsiperifery



Variedad Voatsiperifery, cultivada y recogida en la isla de Madagascar, entre 25 y 30 m de altura, en estado silvestre.

Destaca por su exquisitez aromática especiada con intensas y persistentes notas de madera, florales y cítricas. Con el chocolate son muy cómplices.

En platos salados aportará un toque fresco a carnes, pescados y mariscos.

Voatsiperifery wild variety, cultivated and hand-harvested in Madagascar, at 25 - 30 meters from the ground.

Very appreciated for its delicate and spicy flavor, with intense and persistent woody notes.

When combined with chocolate, it's pure magic! It will give a hint of freshness on meat, fish and shellfish.

Variété Voatsiperifery, cultivée et cueillie dans l'île de Madagascar, entre 25 et 30 mètres d'altitude, à l'état sauvage.

Ce poivre est apprécié pour sa finesse aromatique et épicée, avec des notes intenses et persistantes boisées, florales et d'agrumes.

Le chocolat lui sied à merveille. Il apportera fraîcheur aux viandes, poissons, crustacés.



REF	Formato Size Format
15-1006P	120 g
15-1006M	250 g
15-1006-1	5 kg
15-1006C/25	25 kg



Completa tu experiencia y explora nuestra selección de exquisitas especias de Madagascar

Upgrade your experience and explore more exquisite flavours of Madagascar

Prolongez votre expérience de Madagascar et explorez ses saveurs uniques



Vainas de vainilla Bourbon
Bourbon Vanilla Beans
Gousses de vanille Bourbon



Pimienta rosa seca
Pink peppercorn
Poivre rose



Canela en rama
Cinnamon sticks
Cannelle en bâton



Clavo
Cloves
Clou de girofle



Lima Kaffir en polvo
Kaffir Lime
Citron Kaffir

Pimienta blanca IGP Penja

PGI Penja white pepper / Poivre blanc de Penja IGP



Pimienta blanca IGP con carácter, nos encanta su característico sabor. Ideal para maridajes con carnes, pescados, verduras, quesos, chocolate...

PGI pepper with character, we love its characteristic flavor. Ideal for pairings with meats, fish, vegetables, cheeses, chocolate...

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



REF	Formato Size Format
15-1046P	150 g
15-1046C	1 kg

- Las bayas blancas de la pimienta de Penja se recogen a mano una vez hayan alcanzado la plena madurez. Los suelos volcánicos de Penja le dan a esta pimienta unos característicos aromas de mentol y alcanfor y un sabor duradero con un nivel medio picante.

- The white berries of the Penja pepper are harvested by hand once they have reached full maturity. The volcanic soils of Penja give this pepper characteristic menthol and camphor aromas and a long-lasting taste with a medium spiciness.

- 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.

Pimienta roja de Kampot IGP

Kampot red pepper PGI / Poivre rouge de Kampot IGP



Pimienta intensa medianamente picante, delicada con sus notas afrutadas y florales.

Intense pepper, moderately spicy with delicate fruity and floral notes.

Poivre intense moyennement piquant aux délicates notes fruitées et florales.



REF	Formato Size Format
15-1118P	120 g
15-1118M	350 g
15-1118-1	5 kg

- Matices de frutos rojos, de fruta confitada e incluso de suaves aromas tropicales. Para maridajes agri-dulces, con cítricos, carnes, foie gras, quesos de cabra, lubina.

- Hints of red fruits, candied fruit and even soft tropical aromas. Ideal for pairings sweet-savory, with citrus fruits, meats, foie gras, goat cheeses, sea bass.

- Nuances de fruits rouges, fruits confits et de fruits tropicaux. Idéal pour les accords sucré-salé, avec des agrumes, des viandes, foie gras, fromages de chèvre, bar.

Bayas

Berries / Baies



Bayas de Szechuan verdes

Green Szechuan berries
Baies vertes de Sichuan

REF	Formato Size Format
15-1067P	50 g
15-1067M	120 g
15-1067-1	5 kg

- Destacan por su gran frescor y sus aromas florales cercanos a los del jazmín. Se combina muy bien con los productos del mar, quesos y hace muy buena pareja con el chocolate.
- We definitely like its freshness and flowery scents close to Jasmine. To be used in recipes with fish and seafood, cheese and chocolate.
- 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.



Bayas de Szechuan rojas

Red Szechuan berries
Baies rouges de Sichuan

REF	Formato Size Format
15-1066P	50 g
15-1066M	120 g
15-1066-1	5 kg

- Muy apreciadas y apreciadas por su potencia y sus notas cítricas que nos cautivan por su mezcla de frescor y calor. Acompañante ideal de foie gras, pescados, chocolate y fruta tropical.
- Very much appreciated for its aromatic power and its notes of citrus, very fresh and very warm at the same time. Perfect when combined with fish, foie gras, tropical fruits and not to be missed with chocolate.
- 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.



Bayas Timur, Timut

Timur/Timut berries
Baies de Timur, Timut

REF	Formato Size Format
15-1070R	30 g
15-1070P	70 g
15-1070M	150 g
15-1070-1	5 kg

- Llamada también "Pimienta Pomelo". Al oler las bayas de Timur, destacan sus notas de pomelo, flores, y balsámicas. Cuando la probamos, resulta delicada, afrutada y floral, ligeramente picante. Se combina a la perfección con muchos ingredientes.
- Delicate flowery and fruity flavors, a little spicy. Ideal in many sweet and savoury recipes.
- Délicates notes fruitées et florales, légèrement piquantes. Elle accompagnera un très grand nombre d'ingrédients en cuisine et en pâtisserie-chocolaterie.

- Las bayas de Szechuan y de Timur se pueden utilizar enteras, molidas, en infusión, machacadas en el mortero.
- Szechuan berries are used whole, ground, infused, crushed.
- Les baies de Sichuan et de Timur s'utilisent entières, moulues, en infusion, écrasées au mortier.



Pimienta rosa seca

Pink peppercorn / Poivre rose

REF	Formato Size Format
15-1001R	30 g
15-1001P	60 g
15-1001M	150 g
15-1001-1	5 kg

- Recogidas en su punto de madurez y calibradas delicadamente a mano. De color intenso, aroma fresco y floral sin ninguna agresividad. Ideal para acompañar un ceviche, un tataki, aves, una ganache de chocolate, ...
- These pink peppercorns are picked at peak ripeness and sorted by hand. Intense color, fresh and flowery flavors, only smoothness. Ideal with ceviche, tataki, poultry, chocolate desserts, ...
- Baies roses récoltées à la main à pleine maturité et calibrées à la main. Entières, de couleur intense, à l'arôme frais et floral, sans aucune agressivité. Idéal pour accompagner un ceviche, un tataki, des volailles, un dessert au chocolat, ...

ESPECIAS

Spices

Épices



Espicias

Spices / Épices

Intensidad, Exotismo, Diferencia.

Ofrecemos una extensa gama de especias con la garantía de disfrutar de un producto fresco y con la máxima trazabilidad gracias a nuestra proximidad con los productores y recolectores locales.

Intensity, Exoticism, Difference.

We offer an extensive range of spices with the guarantee of enjoying a fresh product with a maximum traceability thanks to our proximity to our local producers and collectors.

Intensité, Exotisme, Différence.

Nous offrons une large gamme d'épices en garantissant fraîcheur et traçabilité maximale grâce à la proximité que nous entretenons avec nos producteurs et nos récoltants locaux.



Canela en rama

Cinnamon sticks
Cannelle en bâton

REF	Formato Size Format
15-1002P	80 g
15-1002	400 g
15-1002M	1 kg



Canela Casia en rama

Cassia cinnamon sticks
Cannelle Cassia en bâton

REF	Formato Size Format
15-1103P	64 g
15-1103-1	1 kg



Canela en polvo

Ground cinnamon
Cannelle moulue

REF	Formato Size Format
15-1003P	90 g
15-1003G	350 g
15-1003-1	5 kg



Botón de flor de canela

Cinnamon flower buds
Bouton fleur de cannelle

REF	Formato Size Format
15-1091R	50 g
15-1091P	120 g
15-1091-1	5 kg



Nuez moscada entera

Whole nutmeg

Noix de muscade entière

REF	Formato Size Format
15-1022P	120 g
15-1022M	300 g
15-1022-1	5 kg



Nuez moscada molida

Ground nutmeg

Noix de muscade moulue

REF	Formato Size Format
15-1016P	120 g
15-1016M	300 g
15-1016-1	5 kg
15-1016C	25 kg



Cayena en rama

Cayenne pods

Cayenne en gousse

REF	Formato Size Format
15-1021R	30 g
15-1021M	130 g
15-1021-1	5 kg
15-1021C	12 kg



Cilantro en grano

Coriander seeds

Coriandre en grain

REF	Formato Size Format
15-1033P	70 g
15-1033M	150 g
15-1033-1	5 kg

- Destacan sus notas cítricas, leñosas y florales. Recomendamos tostar las semillas enteras antes de molerlas. Carnes, pescados, guisos y verduras se combinan perfectamente con el cilantro. Su toque a cítrico se aprecia mucho en pastelería.
- Citrus, flowery and woody notes. Toast the whole seeds gently before you grind them and use them with meat, fish, stews and vegetables, for you release its full intensity and aroma, very appreciated in pastry and confectionery applications.
- Des notes d'agrumes, boisées et florales. Pour révéler son intense arôme, faites griller ses graines entières avant de les mouler. Viandes, poissons, plats mijotés et légumes s'associent à merveille avec la coriandre. Très apprécié également en pâtisserie et en chocolaterie.



Mostaza en grano

Mustard seeds

Moutarde en grain

REF	Formato Size Format
15-1078P	150 g
15-1078M	350 g
15-1078-1	5 kg

- Estas semillas de mostaza son picantes con notas dulces. Recomendamos tostar suavemente las semillas en una sartén antes de molerlas. Ideal para preparar una receta de conejo en salsa de mostaza, canapés caseros, ensaladas de tomate, filete de pescado blanco o papas fritas en sartén.
- To be used whole or freshly ground. Gently toast the seeds in a pan before you ground them. Mustard seeds are sweet and savoury at the same time. Ideal in a sauce, savoury petits fours, in a tomato salad, white fish or French fries.
- Les graines de moutarde piquent tout en ayant des notes sucrées. Faites griller les grains dans une poêle avant de les mouler. Condiment idéal pour réussir lapin à la moutarde, petits fours, salades, sur un filet de poisson blanc ou des frites.



Anís estrellado

Star anise

Anis étoilé

REF	Formato Size Format
15-1119P	40 g
15-1119M	130 g
15-1119-1	5 kg



Anís verde molido

Ground green anise

Anis vert moulu

REF	Formato Size Format
15-1075P	120 g
15-1075-1	5 kg



Bayas de enebro

Juniper berries

Baies de genévre

REF	Formato Size Format
15-1024P	80 g
15-1024M	200 g
15-1024-1	5 kg
15-1024C	20 kg



Cardamomo verde

Green cardamom pods

Cardamome verte

REF	Formato Size Format
15-1008R	30 g
15-1008P	90 g
15-1008M	200 g
15-1008-1	5 kg



Clavo

Cloves

Clou de girofle

REF	Formato Size Format
15-1005P	100 g
15-1005M	200 g
15-1005-1	5 kg



Rosa de Damasco

Damascus rose

Rose de Damas

REF	Formato Size Format
15-1099P	36 g
15-1099M	70 g
15-1099-1	1 kg



Selección manual del clavo en Madagascar / Manual sorting of cloves in Madagascar / Tri manuel des clous de girofle à Madagascar.



Flor de Hibisco

Hibiscus flower
Fleur d'hibiscus

REF	Formato Size Format
15-1018P	60 g
15-1018M	120 g
15-10181	1 kg
15-1018-1	5 kg

- Intenso aroma floral con su característica acidez y color rojo vivo, ideal para la elaboración de platos y bebidas calientes o frías. Se puede crio-infundir en mixología, añadir a una base de té, o bien en una ganache o incorporar tal cual en una tableta para la parte crujiente. En ensaladas, aportará sabor, color y textura.
- Intense flowery notes, a hint of acidity and a vibrant red color. Can be used in many dishes and cold/hot drinks. Bartenders use this delicate flower in cryo-infusion. Largely used in tea recipes, infused in whipping cream, in a chocolate ganache, and even crushed in a chocolate bar to give crunchiness. As a topping in a salad, it brings color, texture, and taste.
- Arômes floraux et couleur rouge intense, avec l'acidité qui l'accompagne. Idéale pour l'élaboration de plats et de boissons chaudes et froides. Épice utilisée par les bartenders en cryo-infusion. Peut être la base d'un thé, ou être infusée dans de la crème, aromatiser une ganache, ou utiliser tel quel dans une tablette de chocolat pour apporter du craquant. Dans une salade, on appréciera sa couleur, son goût et la mâche.



Limón negro seco

Dry black lemon
Citron noir sec

REF	Formato Size Format
15-1079P	20 g
15-1079M	60 g
15-1079-1	4 kg

- Sus aromas, en su formato entero son potentes notas de limón verde. Cambian a notas más ahumadas y dulces una vez molido. Lo podemos usar a trocitos o machacado en un mortero para enriquecer guisos, sopas y salsas, ganache de chocolate e incluso helados.
- Its strong lime notes are very persistent when used as a whole lemon. Once ground, we can have both smoked and sweet notes. Can be used crushed, or in small pieces before you add it to your stews, soups, or sauces, ganache or ice cream.
- Lorsqu'il est entier, les puissantes notes de citron vert dominant. Une fois moulu, nous percevons des notes fumées et sucrées. À consommer en morceaux ou écrasé dans un mortier avant d'être incorporé dans un plat mijoté, une soupe, une ganache ou une glace.



Haba Tonka

Tonka bean
Fève tonka

REF	Formato Size Format
15-1065R	40 g
15-1065P	100 g
15-1065-2	1 kg
15-1065-1	5 kg

- Aromas a almendra amarga, a vainilla, a caramelo, a café y a tabaco. Además de su fineza, destaca por su calidez. Rallada o en infusión, se combinará con pescados, verduras, crustáceos y carnes blancas. En pastelería, se usa para aromatizar una crema y en bombonería combina con el chocolate.
- Bitter almond, vanilla, toffee and coffee aromas, with hints of tobacco. A warm and very subtle spice used either grated or infused with fish, vegetables, seafood and meat. A key ingredient in pastry and in confectionery combining very elegantly with chocolate.
- Arômes d'amande amère, de vanille, de caramel, de café et de tabac. Épice chaude et d'une grande finesse aromatique utilisée râpée ou en infusion avec les poissons, les légumes, les crustacés et les viandes blanches. En pâtisserie pour aromatiser une crème, en chocolaterie dans une ganache.





Comino en grano

Cumin seeds

Cumin en grain

REF	Formato Size Format
15-1030P	120 g
15-1030M	250 g
15-1030-1	5 kg



Comino molido

Ground cumin

Cumin moulu

REF	Formato Size Format
15-1020P	100 g
15-1020M	250 g
15-1020-1	5 kg
15-1020C	25 kg

- El comino es la base de la mayoría de los currys a los que proporciona su característico aroma. Recomendamos tostar las semillas antes de añadirlo a sus guisos, tajine, hummus, verduras asadas como la berenjena, para saborear toda su fuerza aromática.
- Essential ingredient in a large number of currys releasing its specific and recognizable aroma. We highly recommend to toast the cumin seeds gently before you use them in stews, tajine, grilled vegetables like eggplants.
- Le cumin constitue la base d'un grand nombre de currys auxquels il apporte son arôme incomparable. Nous conseillons de griller les graines avant de les incorporer aux plats mijotés, tajine, légumes grillés comme l'aubergine afin de révéler sa puissance aromatique.



Curry

REF	Formato Size Format
15-1029P	90 g
15-1029M	200 g
15-1029-1	5 kg
15-1029C	25 kg



Curry de Madrás ahumado

Smoked Madras curry

Curry de Madras fumé

REF	Formato Size Format
15-1069P	100 g
15-1069M	250 g
15-1069-1	5 kg
15-1069C/20	20 kg



Curry Tandoori Massala ahumado

Smoked Tandoori Masala curry

Curry Tandoori Massala fumé

REF	Formato Size Format
15-1074P	120 g
15-1074M	250 g
15-1074-1	5 kg
15-1074C	20 kg

- Mezcla de especias con un color rojo intenso, tiene un sabor ligeramente ahumado y salado. Proporciona una sensación de frescor sin el picante de otros currys.
- Intense red color, slightly smoked and salty blend with fresh smell at the same time. Spicy but not that hot like other currys.
- À la couleur rouge intense et au goût légèrement fumé et salé. Procure une sensation de fraîcheur, sans le piquant d'autres recettes de curry.



Ajo granulado
Granulated garlic
Ail en grain fin

REF	Formato Size Format
15-1094R	70 g
15-1094M	350 g
15-1094-1	5 kg



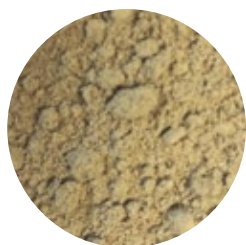
Ají triturado
Crushed chilli
Piment broyé

REF	Formato Size Format
15-1017P	90 g
15-1017M	200 g
15-1017-1	5 kg
15-1017C	20 kg



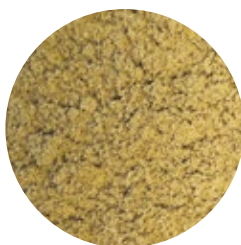
Cúrcuma molida
Ground curcuma
Curcuma moulu

REF	Formato Size Format
15-1004P	100 g
15-1004M	200 g
15-1004-1	5 kg



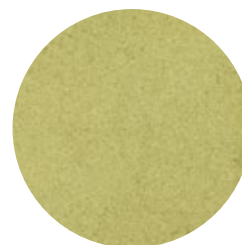
Jengibre en polvo
Ground ginger
Gingembre en poudre

REF	Formato Size Format
15-1031P	100 g
15-1031M	200 g
15-1031-1	5 kg



Regaliz en polvo
Ground liquorice
Régisse en poudre

REF	Formato Size Format
15-1077P	80 g
15-1077M	200 g
15-1077-1	5 kg



Wasabi en polvo
Ground wasabi
Wasabi en poudre

REF	Formato Size Format
15-1076R	40 g
15-1076P	100 g
15-1076-1	5 kg



Cajún

REF	Formato Size Format
15-1025P	120 g
15-1025M	250 g
15-1025-1	5 kg
15-1025C	25 kg

- Más de 10 especias componen nuestra propia receta de esta típica mezcla original de México: Pimentón dulce ahumado, pimentón picante ahumado, comino, guindilla, orégano, albahaca, tomillo, ...
Mezcla fragante, con notas ahumadas sin sensación de picante.
- Sweet smoked paprika, hot smoked paprika, cumin, organ, basil, thyme, ... more than 10 different spices are part of our recipe.
Very fragrant with smoky hints, spicy without the hot of the traditional Mexican recipe.
- Plus de 10 épices composent notre mélange Cajun: paprika doux et paprika piquant fumé, cumin, organ, basilic, thym, ...
Très parfumé, aux notes fumées, sans le piquant de la recette traditionnelle mexicaine.



Ras el Hanout

REF	Formato Size Format
15-1107P	100 g
15-1107M	250 g
15-1107C	20 kg

- Aporta un toque aromático y exótico a platos salados tipo tajine, pastilla, arroces, panes, marinadas y cualquier plato de nuestra cocina al que queramos aportar sabores cautivadores, intensos y elegantes: Jengibre, cúrcuma, comino, canela, cilantro, pimentón, pimienta negra, cardamomo verde, clavo, nuez moscada, pétalos de rosa, ... Combina muy bien con almendra y miel.
- Give a flavourful and exotic touch to your savoury dishes, tajine, stews, pastilla, risottos, bread, marinades, ... Ginger, curcuma, cumin, cinnamon, coriander, paprika black pepper, green cardamom, clove, nutmeg, rose petals are part of this aromatic blend. Tasteful, subtle and intense mixture to enjoy as much as you like in your dishes. Combines perfectly with almonds and honey.
- Mélange à la fois intense, élégant et exotique pour vos plats salés type tajines, ragoûts, pastillas, salades, riz, pains, marinades. Gingembre, curcuma, cumin, cannelle, coriandre, paprika, poivre noir, cardamome verte, clou de girofle, muscade, pétales de rose, sont la base de notre délicieuse recette. Se marie très bien avec des amandes et du miel.



Garam Masala

REF	Formato Size Format
15-1106P	100 g
15-1106M	250 g
15-1106C/20	20 kg

- Excelente para los guisos con carne o verdura, con quinoa, para personalizar una receta de curry. Fenogreco, canela, hinojo, pimienta negra, cardamomo verde, cilantro son la base de esta fragante mezcla.
- Excellent in stews with meat, vegetables, with quinoa, and to customize your currys. Fenugreek, cinnamon, fennel, black pepper, green cardamom, coriander are the base of this fragrant blend.
- À utiliser dans vos plats mijotés à base de viande ou de légumes, avec le quinoa, pour personnaliser vos currys. Fénugrec, cannelle, fenouil, poivre noir, cardamome verte, coriandre sont la base de ce mélange gourmand.



Pimentón dulce

Sweet paprika
Paprika doux

REF	Formato Size Format
15-1012M	250 g
15-1012-1	5 kg
15-1012C	25 kg



Pimientón dulce ahumado

Smoked sweet paprika
Paprika doux fumé

REF	Formato Size Format
15-1071M	250 g
15-1071-1	5 kg
15-1071C	25 kg



Pimientón picante ahumado

Smoked hot paprika
Paprika piquant fumé

REF	Formato Size Format
15-1072M	250 g
15-1072-1	5 kg
15-1072C	25 kg



Hoja de laurel

Laurel leaves

Laurier en feuilles

REF	Formato Size Format
15-1023M	25 g
15-1023	35 g
15-1023-1	5 kg



Albahaca

Basil

Basilic

REF	Formato Size Format
15-1097P	40 g
15-1097M	100 g
15-1097-1	5 kg



Eneldo

Dill

Aneth

REF	Formato Size Format
15-1096R	15 g
15-1096M	100 g
15-1096-1	5 kg



Orégano

Oregano

Origan

REF	Formato Size Format
15-1014P	30 g
15-1014M	60 g
15-1014-1	5 kg



Perejil

Parsley

Persil

REF	Formato Size Format
15-1095M	60 g
15-1095-1	5 kg



Tomillo

Thyme

Thym

REF	Formato Size Format
15-1093P	50 g
15-1093M	120 g
15-1093-1	5 kg



Chimichurri

REF	Formato Size Format
15-1013P	80 g
15-1013M	250 g
15-1013-1	5 kg
15-1013C	25 kg

• Ajo, cebolla, orégano, perejil, pimentón son la base de nuestra propia mezcla de Chimichurri. Matices aromáticos intensos sin sensación de picante. Realzará todas las carnes asadas, ideal para marinar pescados, como condimento en una ensalada, en una pizza o bien en una vinagreta.

• Garlic, onion, origan, parsley, paprika are used in our Chimichurri mix. Intense aromatic flavours without a spicy feeling. Perfect for grilled meats, fish marinades, as a seasoning for salads, dressings and to give the final touch of a pizza.

• Ail, oignon, origan, persil, paprika sont la base de notre mélange Chimichurri. Nuances aromatiques intenses, sans sensation épicée. Les amateurs de viandes grillées seront ravis; idéal pour une marinade de poisson, comme condiment dans une salade, une vinaigrette et sur une pizza à peine sortie du four.

Sumac en polvo

Sumac powder / Sumac en poudre

El Sumac es un ingrediente clave en la cocina del Medio Oriente, conectado con una rica tradición culinaria. Entra en la composición de la mezcla zaatar, ampliamente usada también en la cocina de esta región.

Sumac is a key ingredient in Middle Eastern cuisine, connected with a rich culinary tradition. It enters the composition of the zaatar mix, widely used also in the cuisine of this region.

Le sumac est un ingrédient incontournable de la cuisine du Moyen-Orient, lié à une riche tradition culinaire. Il entre dans la composition du mélange de zaatar, largement utilisé également dans la cuisine de cette région.



REF	Formato Size Format
15-1124P	130 g
15-1124M	350 g

- El sumac es conocido por su sabor ácido y ligeramente cítrico, con una acidez suave y redonda.
- De un color rojo intenso, aporta un aspecto visual atractivo a los platos.
- El sumac es una especia extremadamente versátil para cualquier tipo de cocina.
- Es un condimento que se utiliza como alternativa al limón o vinagre.

- Sumac is known for its acidic and slightly citric taste, with a mild and round acidity.
- Of an intense red color, it brings an attractive visual appearance to the dishes.
- Sumac is an extremely versatile spice for any type of cuisine. It is a spice used as an alternative to lemon or vinegar.

- Le sumac est connu pour son goût acide et ses notes légères d'agrumes, avec une acidité toute en rondeur.
- Sa couleur rouge intense est intéressante aussi au niveau visuel dans vos plats.
- Le sumac est une épice extrêmement polyvalente pour tout type de cuisine.
- C'est un condiment qui est utilisé comme alternative au citron ou au vinaigre.

Aplicaciones recomendadas:

- Es ideal para espolvorear directamente sobre alimentos como ensaladas, carnes a la parrilla, vegetales asados y pescados.
- Su acidez ayuda a ablandar carnes y aporta un toque fresco a marinadas para pollo, cordero o pescado.
- En yogures o aceites, se usa para preparar aderezos o salsas cremosas integrándose bien y aportando una textura atractiva.
- Añadirá complejidad a guisos de lentejas, sopas de verduras o platos de legumbres, equilibrando los sabores.
- También se emplea en infusiones o cócteles para añadir una acidez inesperada y exótica.

Recommended use:

- It is ideal to sprinkle directly on salads, grilled meats, roasted vegetables and fish.
- Its acidity helps to soften meats and brings a fresh touch to marinades for chicken, lamb or fish.
- In yogurts or oils, it is used to prepare creamy dressings or sauces.
- It will add aromatic complexity to lentil stews, vegetable soups or legume dishes, balancing the flavors.
- Bartenders also used Sumac in infusions or cocktails to add an unexpected and exotic acidity.

Nos recommandations:

- À saupoudrer directement sur les salades, les viandes grillées, les légumes rôtis et le poisson.
- Son acidité aide à attendrir les viandes et apporte une touche de fraîcheur aux marinades de poulet, d'agneau ou de poisson.
- Le sumac se mélange facilement dans les yaourts ou les huiles pour obtenir des vinaigrettes ou des sauces crémeuses.
- Il ajoutera de la complexité aromatique aux plats mijotés à base de lentilles, pois chiches, soupes de légumes, ...
- Les bartenders l'utiliseront en infusion ou en cocktail pour ajouter une acidité inattendue et exotique à leurs créations.

Zaatar en polvo

Zaatar powder / Zaatar en poudre

El zaatar es más que una especia: está profundamente ligado a la cultura culinaria de Medio Oriente. Puede usarse tanto en platos salados como en aplicaciones simples (como dips) o más complejas (marinados o adobos).



Zaatar is more than a spice: it is deeply linked to the culinary culture of the Middle East.

It can be used both in savory dishes and in simple applications (such as dips) or more complex (marinades).

Le zaatar est bien plus qu'une épice: il est profondément lié à la culture culinaire du Moyen-Orient. Il peut être utilisé aussi bien dans des plats salés que dans des applications simples (comme des dips) ou plus complexes (marinades).

REF	Formato Size Format
15-1125P	130 g
15-1125M	350 g

- Combina notas ácidas y ligeramente cítricas (sumac), tostadas (sésamo) y herbales (tomillo), lo que lo convierte en una mezcla única para realzar sabores en múltiples platos.
- Con el auge de la cocina fusión y la popularidad de sabores exóticos, el zaatar está cada vez más presente en cocinas modernas.

- It combines acidic and slightly citrus notes (sumac), toasty (sesame) and herbal (thyme), making it a unique blend to enhance flavors in multiple dishes.
- With the rise of fusion cuisine and the popularity of exotic flavors, zaatar is increasingly present in modern kitchens.

- Il combine des notes acides et d'agrumes (sumac), des notes grillées (sésame) et des notes herbacées (thym), ce qui en fait un mélange unique pour rehausser les saveurs dans de multiples recettes.
- Avec l'essor de la cuisine fusion et la popularité des saveurs exotiques, le zaatar est de plus en plus présent dans les cuisines.

Aplicaciones recomendadas:

- Se utiliza para espolvorear sobre panes antes de hornearlos y mezclado con aceite de oliva para usar como dip.
- Excelente para marinar carnes como pollo, cordero o pescado, ya que el sumac aporta un toque ácido que realza los sabores.
- También funciona en verduras asadas, aportando un sabor terroso y cítrico.
- Puede usarse como un condimento para ensaladas, como la famosa fattoush, para añadir un toque de acidez y aroma herbal.
- Espolvoreado al final sobre sopas o guisos para aportar un toque aromático fresco y sabroso.
- Mezclado con aceite de oliva para cubrir patatas o zanahorias antes de asarlas, creando un perfil de sabor único.
- Ideal para añadir a tostadas de aguacate, huevos revueltos o cocidos, donde aporta un toque innovador.

Recommended use:

- It is used to sprinkle on breads before baking and mixed with olive oil to use as a dip.
- Excellent for marinating meats such as chicken, lamb or fish, as sumac provides an acidic touch that enhances the flavors.
- It also works on roasted vegetables, providing an earthy and citrus flavor.
- It can be used as a seasoning for salads, such as the famous Lebanese fattoush, to add a touch of acidity and herbal aroma.
- Sprinkled at the end on soups or stews to provide a fresh and tasty aromatic touch.
- Mixed with olive oil to coat potatoes or carrots before roasting, creating a unique flavor profile.
- Ideal to add to avocado toast, scrambled or boiled eggs, where it brings an innovative touch.

Nos recommendations:

- À saupoudrer sur les pains avant la cuisson et à mélanger avec de l'huile d'olive pour l'utiliser comme dip.
- Excellent pour mariner des viandes comme le poulet, l'agneau ou le poisson, car le sumac apporte une touche acide qui rehausse les saveurs.
- Il est intéressant également sur les légumes rôtis.
- Il est utilisé comme assaisonnement pour les salades, comme le célèbre fattoush, pour ajouter une touche d'acidité et d'arôme végétal.
- À saupoudrer en fin de cuisson sur des soupes ou des plats mijotés pour apporter une touche de fraîcheur.
- Mélangé à de l'huile d'olive pour assaisonner les pommes de terre ou les carottes avant de les rôtir.
- Idéal avec des toasts à l'avocat, des œufs brouillés ou à la coque, où il apportera une touche innovante.



Té Matcha (*Camellia sinensis*)

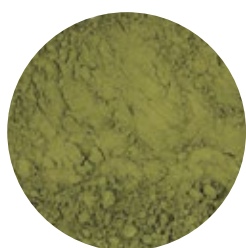
Matcha tea / Thé Matcha



El té Matcha bio aporta un toque de sofisticación y diferencia a una amplia gama de platos, lo que lo convierte en un ingrediente imprescindible en creaciones culinarias dulces y saladas.

Organic Matcha Tea adds a touch of sophistication and a unique twist to a wide range of dishes, making it a valuable ingredient in both your sweet and savory culinary creations.

Le thé Matcha bio ajoute une touche de sophistication et de différenciation à une large gamme de plats, ce qui en fait un ingrédient incontournable dans vos créations sucrées et salées.



Té Matcha en polvo Bio

Organic Matcha tea powder

Thé Matcha en poudre Bio

REF	Formato Size Format
15-1120/1	40 g
15-1120	250 g
15-1120-1	1,5 kg

- Alto contenido en antioxidantes. Intenso color verde e inconfundible sabor. Ingrediente muy versátil para múltiples aplicaciones. Puede tomarse tanto en bebidas, infusiones, zumos, batidos fríos como calientes. Para añadir en preparaciones de pastelería, bizcochos, helados, mochis, grajeados, ganache.
- High content of antioxidants. Intense green color and unmistakable flavor. It can be taken both in drinks, juices, in cold and hot smoothies. To add in pastry doughs, cakes, ice cream, mochis, ganache, panning.
- Haute teneur en antioxydants. Couleur vert intense et saveur incomparable. Ingrédient permettant une très grande nombre d'applications: Jus, infusions, boissons et smoothies chauds et froids. À ajouter dans les préparations pâtisseries, biscuits, glaces, mochis, ganaches, enrobage.





AZAFRÁN

Saffron

Safran



Azafrán (*Crocus sativus* L.)

Saffron / Safran



En el fascinante universo de las especias, el azafrán se distingue como joya culinaria, siendo el Pushal y Negin de categoría 1 las más preciadas de entre las variedades.

Estas delicadas hebras despliegan aromas y sabores intensos para enriquecer la experiencia gastronómica.

Hemos seleccionado estos azafranes donde su gran calidad se manifiesta en cada hebra.

In the fascinating universe of spices, saffron is distinguished as a culinary jewel, with Category 1 Pushal and Negin being the most prized among the varieties.

These delicate threads unfold intense aromas and flavors to enrich the gastronomic experience.

We have selected these saffrons where their premium quality is manifested in every thread.

Dans l'univers captivant des épices, le safran également appelé «or rouge», émerge comme un trésor culinaire. Pushal et Negin de Catégorie 1 étant les variétés les plus prisées.

Ces délicats filaments déploient des arômes et des saveurs intenses pour enrichir notre expérience gastronomique.

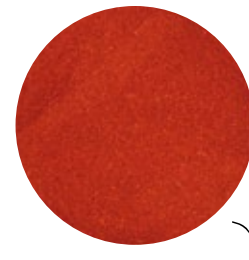
Nous avons sélectionné ces safrans à la qualité exceptionnelle.



0,15 g/4-6 pax



0,15 g/4-6 pax



0,15 g/4-6 pax

Azafrán en hebra Negin Cat. 1

Negin saffron threads Cat.1

Safran en filaments Negin Cat.1

REF	Formato Size Format
15-1122P	10 g
15-1122-R	3 g

- Los estigmas del azafrán Negin son los más intensos, ya que se ha cortado la parte blanca del estigma.
- The threads of Negin saffron are the most intense since the white part of the stigma has been cut off.
- Les filaments du safran Negin sont les plus intenses puisque la partie blanche du stigmate a été coupée.

- Los tres componentes principales del Azafrán de CAT. 1
- Especificaciones químicas ISO 3632.

Azafrán en hebra Pushal Cat. 1

Pushal saffron threads Cat.1

Safran en filaments Pushal Cat.1

REF	Formato Size Format
15-1121P	10 g

- Los estigmas del azafrán Pushal pueden alcanzar hasta los 5 mm, ya que son enteros.
- The threads of Pushal saffron can reach up to 5 mm, since they are whole.
- Les filaments du safran Pushal peuvent atteindre jusqu'à 5 mm, car ils sont entiers.

- The three main components of Saffron CAT. 1
- Chemical specifications ISO 3632.

Azafrán en polvo Pushal Cat. 1

Pushal saffron Powder Cat.1

Safran Pushal Cat.1 en poudre

REF	Formato Size Format
15-1123	10 g

- El azafrán en polvo se añade directamente a la receta, no necesita preparación previa.
- Saffron powder is added directly to the recipe, it does not need prior preparation.
- La poudre de safran est ajoutée directement à la recette, sans préparation préalable.

- Les trois principaux composants du Safran CAT.1
- Spécifications chimiques ISO 3632.

Poder Colorante (Crocina) / Coloring Strength (Crocina) / Pouvoir colorant (Crocine)	> 200
Sabor (Picrocrocina) / Flavour Strength (Picrocrocina) / Goût (Picrocrocine)	70
Aroma (Safranal) / Aroma Strength (Safranal) / Arôme (Safranal)	Min. 20 – Max. 50

SEMILLAS

Seeds

Graines



Semillas, nuestra selección Gourmet

Our selection of seeds / Notre sélection de graines



Semillas de amapola
Poppy seeds
Graines de pavot

REF	Formato Size Format
15-1019P	120 g
15-1019M	300 g
15-1019-1	5 kg



Semillas de sésamo (ajonjolí)
Sesame seeds (raw)
Graines de sésame (cru)

REF	Formato Size Format
15-1011P	120 g
15-1011M	300 g
15-1011-1	5 kg



Semillas de sésamo negro Bio
Organic black sesame seeds
Graines de sésame noir Bio

REF	Formato Size Format
15-1104BIOP	120 g
15-1104BIOM	300 g
15-1104C	25 kg



Semilla de chía Bio
Organic chia seeds
Graines de chía Bio

REF	Formato Size Format
15-1051BIOM	400 g
15-1051BIOG	700 g
15-1051BIO-1	5 kg
15-1051-25	25 kg



Quinoa tricolor Bio
Organic tricolor quinoa
Quinoa tricolore Bio

REF	Formato Size Format
15-1049BIOG	800 g
15-1049BIO-1	5 kg
15-1049-25	25 kg



Quinoa blanca Bio
Organic white quinoa
Quinoa blanche Bio

REF	Formato Size Format
14-2028BIO	800 g
14-2020BIO-1	5 kg
14-2020/25	25 kg



Amaranto Bio
Organic Amaranth
Amarante Bio

REF	Formato Size Format
15-1045BIOG	800 g
15-1045BIO-1	5 kg

- Pseudocereal que nos aporta una fuente importante de proteína, calcio, minerales y fibra.
- Pseudocereal with an important source of protein, calcium, minerals and fiber.
- Pseudo céréale source importante de protéines, de calcium, de minéraux et de fibres.

SO^CCHEF colaboramos desde hace más de 20 años con empresas y marcas que distribuimos en exclusiva en el territorio nacional por los valores comunes que nos unen y la pasión por la gastronomía.



Escanea este QR para visualizar
y descargar las recetas.



En colaboración con **Rémy Cointreau Gastronomie** y **Distilleries Peureux**, ponemos a su disposición recetas dulces y saladas como sugerencias de aplicaciones.

Cada QR le llevará a la sección de RECETAS en nuestra web **www.socchef.com** donde podrá ver y descargar muchas más recetas realizadas por chefs nacionales e internacionales.

Para orientarles en el equilibrio de sus recetas a base de alcohol, un cuadro resumen de las dosis recomendadas se encuentra al final de nuestro catálogo.


RÉMY COINTREAU
GASTRONOMIE



Escanea este QR para visualizar
y descargar las recetas.



Receta de Josep Maria Ribé. Foto: Ivan Raga

Alcoholes

Selección disponible únicamente para el mercado español.
Para uso profesional.



Cointreau concentrado 60°

REF	Formato
03-SCSCOICOI/1	1 L
03-SVSCOICO/1	5 L

Sin azúcar.

Libre de impuestos de alcohol.

Producto natural obtenido de la maceración y destilación de pieles de naranjas dulces y amargas, seleccionadas por su gran sabor.

Utilizado para aromatizar cremas, jarabes, helados, chocolates, trufas, ganaches...

Aroma polivalente por excelencia, se asocia perfectamente con todas las esencias: frutas del bosque, frutos secos, cítricos, vainilla, café, caramelo, chocolate, etc.

COINTREAU 60°, un aroma único con un nivel de aceite esencial tan alto que permite legalmente denominarlo como "aroma natural de naranja".



Cognac Rémy Martin 50°

REF	Formato
03-SCECOGCOI/1	1 L
03-SVCGCOGCOI/1	5 L

Este "Fine Champagne" obtenido desde las mejores variedades de **uvas de la zona de Cognac**, destilado dos veces y envejecido en pequeñas barricas de roble "Limousin", ha sido desarrollado especialmente para usarlo en gastronomía.

La intensidad de los aromas amaderados y florales, lo hacen el compañero ideal en chocolatería, bombonería y heladería.

Muy apreciado en las elaboraciones pasteleras, con frutos secos y frutas (praliné, frutas confitadas, albaricoque, uvas secas), con especias (canela, vainilla) y con café.



Scotch Whisky Label 5 60°

REF	Formato
03-SCEWKY/8	1 L
03-SVEWKY/77	5 L

Auténtico Scotch Whisky, elaborado respetando la tradición escocesa, con fino aroma y un toque a malta. Label 5, un Scotch Whisky de referencia, en una versión especialmente dedicada a los profesionales.

Ideal para aromatizar mousses, ganaches, bizcochos...

La concentración aromática y los 60° de alcohol permiten el resultado buscado en una receta, poniendo de 2 a 3 veces menos que un whisky clásico (38°) con una persistencia aromática prolongada.



En la heladería, los alcoholes tienen varios roles y pueden utilizarse de diferentes maneras.

Son ingredientes que aportarán sabor intenso y distintivo a tus recetas: Cointreau®, ron Saint James, Amaretto, Whisky Label 5, ...

Pueden combinarse también con otros ingredientes.

Además de aportar sabor, tendrán un efecto en la textura y en la estabilización de tus helados y sorbetes.



Ron Blanco Premium Gastronomie 54°

REF	Formato
03-RCSRHU000012	1 L

Ron de alta complejidad aromática, seleccionado para asegurar una aromatización máxima en las elaboraciones.

Tiene un fuerte **carácter aromático de tipo vainilla, frutas maduras** (plátano, piña).

Este ron es de las Antillas francesas que tiene gran parte de ron "Grand Fond" que acentúa aún más su fuerza aromática.



Ron Premium Gastronomie 40°

REF	Formato
03-RCSRHU000011	1 L
03-RVSRHU000030	5 L

Ron de alta complejidad aromática, seleccionado para asegurar una aromatización máxima en las elaboraciones.

Tiene un fuerte carácter aromático de tipo vainilla y frutas maduras (plátano, piña), **con un toque de madera a diferencia del ron blanco.**



Ron Saint James 54°

REF	Formato
03-RCSRHU000011	1 L
03-RVSRHU000030	5 L

Conjunto de rones artesanos de la Martinica. El "Grand Fond Gallion" St. James se caracteriza por su finura, su gusto afrutado de caña de azúcar y su intensidad.

Es el más utilizado para cremas pasteleras, muselina, "borrachos" al chocolate o con uvas pasas o frutos confitados para heladería.

Se asocia bien a las frutas exóticas (piña, plátano, mango, coco, etc), a los cítricos, frutos secos, especias (vainilla, canela, jengibre) y al café.

Saint James, el ron más empleado en pastelería en Francia.



Marc de Champagne 60°

REF	Formato
03-SCEMACCOY/1	1 L
03-SVEMACCOY/1	5 L

Aguardiente de uva, producido por uvas fermentadas y destiladas directamente por vapor de agua, sin la suma de otros ingredientes.

Creado en la zona vinícola de la Champagne Francesa, pasa varios años almacenado en cubas hasta estar listo.

Bebida con un sabor y un aroma afrutados muy agradables, uso común para sorbetes, postres y chocolate.



Brandy St. Rémy 60°

REF	Formato
03-SCSBDYCOI/1	1 L
03-SVSB DYCOI/1	5 L

Aguardiente tradicional elaborado a partir de los mejores vinos blancos, **este Brandy francés es el más vendido en el mundo.**

Su gran concentración de aromas afrutados y de pan de especias, permite una aromatización incomparable en todas las elaboraciones culinarias. Se asocia especialmente con la miel, las especias y las frutas como la pera, melocotón, albaricoque, ciruela, etc. Así como también con el chocolate, el turrón y el café.

Aguardientes

Elaborado exclusivamente para el uso profesional.

Aguardiente elaborado en el seno de "Les Grandes Destilleries Peureux" por maceración y destilación.

Esta operación permite proporcionar notas diversificadas y complementarias al aguardiente.

La selección de los componentes está centrada en la potencia para asegurar fuerza y estabilidad de los perfumes después de la elaboración (amasado, cocción, congelación...).



Frambuesa 45°

REF	Formato
03-SCEFRB000087	1 L

Aguardiente potente y con carácter, **obtenido por la fermentación y destilación de frambuesas.**



Kirsch 45°

REF	Formato
03-SCEKIR000109	1 L

Aguardiente potente y con carácter, **obtenido por la fermentación y destilación de cerezas.**



Pera William 45°

REF	Formato
03-SCEWIL000134	1 L

Aguardiente potente y con carácter, **obtenido por la fermentación y destilación de pera William.**



Kirsch gelificado 50°

REF	Formato
03-1747	2 L

Producto gelificado libre de impuestos de alcohol.

Aguardiente potente y con carácter, obtenido por la fermentación y destilación de cerezas.



Licor pera Williams 25° Golden

REF	Formato
03-6697	1 L

Aguardiente de pera de más de 8 años, firma de la destilería Massenez.

Notas de vainilla y de caramelo que lo hacen inolvidable. Con una evolución en boca intensa con un final de fruta. El excepcional licor de coctelería listo para disfrutar en gastronomía.



Marasco Jacobert 60°

REF	Formato
03-SC000109	1 L

Licor incoloro cuyo sabor procede principalmente de un destilado de cerezas de Marasco o del producto obtenido de la maceración de cerezas o fragmentos de cerezas en alcohol.



Amaretto 60°

REF	Formato
03-SCSAMACOI/1	1 L
03-SVSAMACOI/1	5 L

Concentrado de almendras amargas, que aporta 8 veces más aroma que un licor de 28°.

Ingrediente indispensable para elaborar Tiramisú, y dar un toque de almendra amarga.



Calvados Pere Magloire 60°

REF	Formato
03-SCECALCOI/1	1 L

Concentrado de un Calvados de reputación internacional, este aguardiente tradicional es el resultado de las mejores sidras cuidadosamente seleccionadas en Normandía (Francia).

Su perfume único de manzana sublima todos los tipos de pastelería, tartas, sorbetes y jugos.

Se emplea y se asocia también con frutos secos (praliné, pasta de almendra, nuez...), pasteles al queso o los pasteles de arroz, con chocolate, el caramelo blando, la canela y la vainilla.



Armagnac VSOP 60°

REF	Formato
03-SCEARM/1	1 L

Aguardiente de vino, obtenido exclusivamente por la destilación de vino.

Denominación de origen de una zona geográfica del sudoeste de Francia donde todos los Brandy se pueden llamar Armagnac.

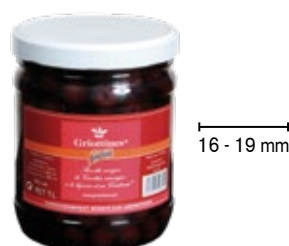
Añejo de 6 años en barrica de roble francés.



Griottines Original 15°

REF	Formato
03-SCGGTI/130	1 L
03-SCGGTI/120	3 L

Griottines ORIGINAL con licor y Kirsch.



Griottines Cointreau 15°

REF	Formato
03-SCGGTI/54	1 L

Griottines Cointreau® es la perfecta combinación de dos sabores de tendencia.
15% de Cointreau añadido que aporta notas cítricas.



Griottines Original cortadas con jugo espeso 15°

REF	Formato
03-SCGGTI/116	3 L

Ideales para incorporar en helado o como relleno de un pastel.

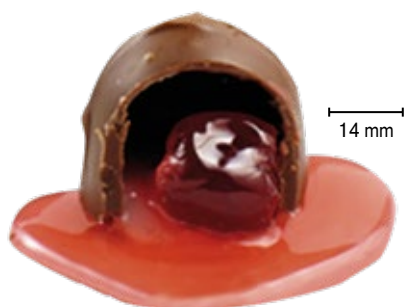
Griottines Décor 25° con su rabo natural

REF	Formato
03-SCCGGTI/122	1 L
03-SCGGTI/118	3 L

Para usar en decoración directa o bañada en chocolate.

Las Griottines® son unas sabrosas guindas silvestres, deshuesadas y preparadas en un licor cuya receta única se conserva celosamente (15% vol.).

Ingrediente imprescindible en los obradores y las cocinas de los chefs más exigentes.



Griottines Chocolatier escurrido 23°

REF	Formato
03-SVGGTE000087	25 kg

Cereza silvestre variedad griotte 23°, **deshuesada**.

Escurrecida y servida en bandeja.

Especial para molde de bombón.



Griottines Original 15° cristal en su estuche

REF	Formato
03-09	35 cl

Producto para la venta en tienda delicatessen, Griottines® es el regalo por excelencia.

Presentado en tarro de cristal en su estuche regalo.

Las Griottines se combinan perfectamente con quesos tipo comté, foie gras, chocolate, helado de vainilla, ... o en una copa de champán.



Jugo Griottines 0°

REF	Formato
03-XCGGTI000006	1 L

Un concentrado de Griottines **sin alcohol** obtenido por concentración al vacío de jugo de Griottines.

Un producto único que entra en la composición de mousses, rellenos, aromatización de helados...

Ideal para acompañar foie gras y mezclar con vinagre.



Framboisines® 15°

REF	Formato
03-SCFFRB/7	1 L

FRAMBOISINES® son pequeñas y deliciosas frambuesas maceradas en licor y aguardiente de frambuesa.

FRAMBOISINES® ofrece todo el aroma de la frambuesa, con una textura firme, de color brillante y muy perfumado debido a una mayor intensificación de las sucesivas maceraciones.

La dosis correcta en pastelería y en confitería

Para aportar un perfume natural y equilibrado, recomendamos incorporar las siguientes dosificaciones a sus recetas según la intensidad deseada.



Estas dosificaciones son válidas para:
Cointreau®, St-Rémy®, Kirsch, Jacobert®.



© Rémy Cointreau

Receta base	Poco intenso	Intenso	Muy intenso
Crema pastelera	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crema Chantilly	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Crema ligera	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crema de mantequilla	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Ganache	50 g/kg	80 g/kg	100 g/kg
Mousse	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Helado base leche	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Sorbete	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Para emborrachar	80 g/kg	150 g/kg	250 g/kg



Estas dosificaciones son válidas para:
Whisky Label 5®, Ron Saint James®, Limoncello Intenso
y los aguardientes Massenez®.



© Distilleries Peureux

Receta base	Poco intenso	Intenso	Muy intenso
Crema pastelera	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crema Chantilly	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Crema ligera	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crema de mantequilla	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Ganache	50 g/kg	80 g/kg	100 g/kg
Mousse	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Helado base leche	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Sorbete	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Para emborrachar	80 g/kg	150 g/kg	250 g/kg



EXPONEMOS EN / WE EXHIBIT AT

**SIRH/+
LYON**

21 - 25 JAN. 2027

STAND 6E104

SOCHEF

Polígono Industrial Riambau
C/ Llevant, 8-10
25300 Tàrraga (Spain)
Tel. +34 973 313 751

www.socchef.com

| info@socchef.com

|  [socchef_gourmet](https://www.instagram.com/socchef_gourmet)