

# SÉLECTION

SOSA | MARS 2019 - SEPTEMBRE 2019



# Sosa

premium ingredients  
modern gastronomy

Sosa Ingredients est l'un des **leaders mondiaux** dans **la fabrication et la distribution d'ingrédients haut-de-gamme pour la cuisine et la pâtisserie.**

Son objectif : **accompagner les professionnels vers la gastronomie de demain avec une palette d'ingrédients naturels et responsables.**

Fondée en 1967 en Catalogne, la Maison Sosa Ingredients propose aujourd'hui **une large gamme de produits destinée à répondre aux envies et besoins des chefs, même les plus ambitieux :** fruits lyophilisés, fruits confits, en poudre ou en pâte, fruits secs, texturants, colorants, arômes ou encore sucres techniques.

Les produits Sosa Ingredients sont développés selon les quatre piliers de la gastronomie moderne : **plus de texture, plus de goût, moins de gras et moins de sucre.**

Avec Sosa Ingredients, **tous vos rêves sucrés ou salés sont maintenant possibles.**



# SOMMAIRE



## LES FRUITS SECS 4



|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Fruits secs bruts .....               | 4 |
| Fruits secs cantonnais caramélisés .. | 5 |
| Fruits secs en pâtes pures .....      | 6 |
| Pralicroc .....                       | 6 |

## CONFITS 7



|                              |   |
|------------------------------|---|
| Confitures concentrées ..... | 7 |
| Fruits & sauces .....        | 7 |
| Fruits confits .....         | 8 |
| Fleurs cristallisées .....   | 9 |

## DRIED & SOFT DRIED 9



|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Fruits moelleux et séchés ..... | 9 |
|---------------------------------|---|

## PÂTES CONCENTRÉES 10



|                         |    |
|-------------------------|----|
| Pâtes concentrées ..... | 10 |
|-------------------------|----|

## LE FRUIT SELON SOSA INGREDIENTS 11

## LYOPHILISÉS ET CRISPIES 12



|                          |    |
|--------------------------|----|
| Lyophilisés .....        | 12 |
| Crispies .....           | 13 |
| Crispies wet proof ..... | 13 |

## EXTRAITS EN POUDRE 14



|                          |    |
|--------------------------|----|
| Extraits en poudre ..... | 14 |
|--------------------------|----|

## SAVEURS ET ESSENCES 15



|              |    |
|--------------|----|
| Arômes ..... | 15 |
|--------------|----|

## TEXTURANTS 16



|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Roue des texturants .....          | 16-17 |
| Émulsifiants .....                 | 18    |
| Aérants .....                      | 18    |
| Protéines soufflées .....          | 19    |
| Agents épaississants .....         | 19    |
| Stabilisants pour glace .....      | 20    |
| Agents de charge .....             | 21    |
| Acides .....                       | 21    |
| Agents de séchage .....            | 21    |
| Gélifiants .....                   | 22-23 |
| Gélifiants - Sphérification .....  | 24    |
| Gélifiants d'origine animale ..... | 25    |

## LES SUCRES 26



|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Peta crispies .....      | 26    |
| Sucreries crispies ..... | 26    |
| Sucres techniques .....  | 27-28 |
| Sucres d'origine .....   | 28    |

## INGRÉDIENTS 100% ORIGINE NATURELLE 29

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| 1. Nos engagements ..... | 29    |
| 2. Notre sélection ..... | 30-31 |

## LÉGENDE

Conditionnement: Bouteille Pot fin Seau/Gros pot Sachet/Sachet sous vide Petit pot Carton

Termes techniques: **DE**: proportion en sucres simples  
**°B**: degré Brix, pourcentage matières sèches solubles

**POD**: pouvoir sucrant  
**PAC**: pouvoir anti-congélation

K Kosher

Ingrédients 100% origine naturelle\*

Extrait ou arôme naturel

Colorant d'origine naturelle

Sans colorants

Sans conservateurs

\*sans arômes artificiels, sans colorants ni conservateurs synthétiques, sans OGM et sans huile de palme.

# LES FRUITS SECS

La gamme des fruits secs de Sosa Ingredients a été pensée pour être la plus complète possible. Des fruits secs bruts, aux fruits secs en pâtes pures en passant par les inédits cantonais caramélisés, vous trouverez des produits qui donneront du croquant à vos créations ! L'origine des produits est méticuleusement choisie pour vous garantir une qualité parfaite et vous offrir un goût intense.



## FRUITS SECS BRUTS

Ces fruits secs bruts sont sélectionnés avec soin afin de vous offrir des produits de première qualité et de vous garantir un goût intense.

**Processus de fabrication :** en plus des fruits secs entiers triés selon le calibre et l'origine, Sosa Ingredients utilise des machines spécifiques afin d'obtenir des fruits secs émondés, émincés, hachés, grillés, en bâtonnets ou en poudre.

**Utilisation conseillée :** idéal pour réaliser des macarons, génoises, mousses, intérieurs, crèmes ou même des parsemages.



**Amandes Marcona émondées 36/38**

45030012 17472

10kg



**Amandes Largueta naturelles 34/35**

45020072 17488

10kg



**Noisettes Negrita avec peau s/12mm**

45100023 17558

10kg



**Noix de macadamia crues**

45100041 16640

1kg



**Noix de pécan crues**

45100042 16202

1kg



**Pistaches vertes d'Iran crues**

45100050 17572

1kg



**Noisettes croquantes hachées**

45152010 16646

1kg



**Farine de noisettes torréfiées**

45060040 16095

1kg



**Farine de pistaches**

45060050 15719

1kg



**ASTUCE**  
Idéale pour les macarons

**NEW**

**Farine d'amande extra fine**

45060093 26608

10kg





## FRUITS SECS CANTONNAIS CARAMÉLISÉS

*Caramélisation ancestrale asiatique offrant un produit au goût intense du fruit sec d'origine, moins sucré que des caramélisés classiques, résistant davantage à l'humidité et plus esthétique (brillance laquée, caramélisation homogène).*

**Processus de fabrication:** le fruit sec est imbibé 24h dans un sirop de sucre puis frit dans l'huile végétale, le surplus de sucre est éliminé instantanément, laissant un fruit sec résistant à l'humidité et à la brillance laquée.

**Utilisation conseillée:** parfait pour réaliser des bases de gâteaux, des inclusions en milieux humides ainsi que des décorations ou tout simplement en snacking.



**Amandes cantonaises caramélisées**

45151045 16643

600g



**Noisettes cantonaises caramélisées**

45151041 16641

600g



**Pistaches cantonaises caramélisées**

45151042 16642

600g



**Cacahuètes cantonaises caramélisées**

45151047 17628

850g



**Noix de Pécan cantonaises caramélisées**

45151048 16644

500g



**Noix de Macadamia cantonaises caramélisées**

45151043 17627

650g



**Amandes cantonaises caramélisées en bâtonnets**

45152157 17629

700g



**Graines de tournesol cantonaises caramélisées**

45151044 17636

700g



**Sésame cantonais caramélisé**

45151046 17638

600g



**Sésame noir cantonais caramélisé**

45151054 17639

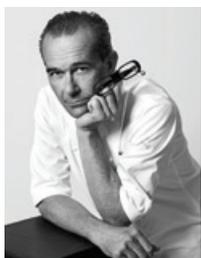
700g



**Grains de cacao cantonais**

45152123 17458

600g



### ASTUCE DE CHEF

**Proposez à vos clients les fruits secs cantonnais directement en sachets, parfait pour le snacking !**

Cette technique révolutionnaire dans l'univers des fruits secs permet des utilisations multiples tout en préservant la caramélisation de l'humidité. Les fruits ont de belles notes torréfiées, bien caramélisées et peu sucrées. Idéal en insert dans la glace, en décors pâtisserie et en chocolaterie.

**PHILIPPE GIVRE**  
Chef pâtissier exécutif, École Valrhona Tain-l'Hermitage

### Le saviez-vous ?

Sosa Ingrédients a à cœur de protéger l'environnement et de limiter son impact sur la planète, c'est pourquoi nous avons retiré toute huile de palme de nos fruits secs cantonnais.



## FRUITS SECS EN PÂTES PURES

*Pâtes pures sans sucres ajoutés\*, au goût intense du fruit sec d'origine avec une texture lisse et facile à travailler.*

**Processus de fabrication :** après avoir été finement broyés, les fruits secs sont mélangés à de l'huile végétale pour obtenir une pâte plus agréable à travailler.

**Utilisation conseillée :** les pâtes pures conviendront à l'élaboration d'intérieurs et de fourrages (entremets, ganaches pour macarons), fondants, fourrages de viennoiseries, brioches, pâtisseries, aromatisation de crèmes glacées, sauces salées...

\*contient des sucres naturellement présents dans les fruits



**Pâte pure de noisettes torréfiées**

45300016 16649

1kg



**Pâte pure d'amandes crues**

45300000 16647

1kg



**Pâte pure de pistaches**

45300040 16655

1kg



**Pâte pure de noix de pécan**

45300032 16654

1kg



**Pâte pure de pignons de pin espagnols grillés**

45300044 16656

1kg



**Pâte pure de noix**

45300028 16653

1kg



5kg



**Pâte pure de noix de macadamia**

45300037 17655

5kg



**Pâte pure de cacahuètes**

45300022 16650

1kg



**Pâte pure de turrón espagnol**

45370001 17675

1,2kg



**Pâte pure de sésame noir**

45320008 17647

1kg



### ASTUCE DE CHEF

Ces pâtes pures et puissantes de fruits secs, d'une texture fine et onctueuse, permettront d'intensifier vos nombreuses créations pâtisseries et gourmandises chocolatées.

**RÉMI MONTAGNE**  
Chef Pâtissier exécutif,  
École Valrhona Tain-l'Hermitage



## PRALICROC

*Pâtes pralinées au goût intense du fruit sec d'origine avec une texture à la fois fondante et croquante.*

**Processus de fabrication :** de fins morceaux de biscuits croquant sont mélangés à du praliné obtenu selon le même principe que les pâtes pures.

**Utilisation conseillée :** le pralicroc convient à l'élaboration d'intérieurs et de fourrages (entremets, ganaches pour macarons), fondants, fourrages de viennoiseries, brioches, pâtisseries, aromatisation de crèmes glacées, sauces salées...



**Pralicroc de pistaches**

45351004 15911

1,25kg



Afin de préserver le goût naturel et intense du fruit, nous réalisons nos confisages à froid (45°C) et à basse pression. Ce processus technique nous permet ainsi de vous garantir un fruit confit de qualité, avec la juste quantité de sucre et des caractéristiques organoleptiques proches du fruit frais. Découvrez quatre gammes de fruits confits Sosa Ingredients.



## CONFITURES CONCENTRÉES

Nos confitures concentrées sauront trouver leur place dans vos recettes grâce à leur délicieux goût de fruit frais intense.

**Processus de fabrication :** le principe du confisage à froid (45°C) et sous pression apporte un goût moins confituré qu'un confisage classique et préserve au maximum les caractéristiques organoleptiques du fruit frais.

**Utilisation conseillée :** parfait pour aromatiser vos mousses, crèmes ou pour parfumer vos intérieurs et fourrages de fondants, viennoiseries ou brioches.



Confiture d'orange

44200414 17709

1,5kg



Confiture de citron

44200415 17706

1,5kg



Confiture d'abricot

44200422 17714

1,5kg



NEW



## FRUITS & SAUCES

Une délicieuse gamme de sirops avec de vrais morceaux de fruits frais.

**Processus de fabrication :** ici aussi la technique du confisage à froid (45°C) nous permet de vous garantir un goût et une texture proche de celle du fruit frais.

**Utilisation conseillée :** cette gamme est idéale pour vous faire gagner du temps lors de vos préparations, décors à l'assiette, garnitures de verrines ou encore intérieurs et fourrages.



Zeste d'orange en dés 5X5mm

44200110 15554

1,5kg



Zeste de citron en dés 5X5mm

44200125 15551

1,5kg



Mangue en dés 10X10mm

44200141 15552

1,5kg



Pomme en dés 10X10mm

44200143 15576

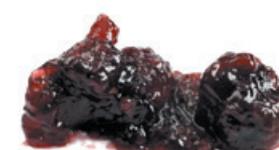
1,5kg



Fraises entières 15X15mm

44200128 15575

1,5kg



Framboises entières 15X15mm

44200151 15957

1,5kg



## FRUITS CONFITS

Pour sublimer vos recettes, nous vous proposons des fruits confits entiers ou en morceaux, avec la juste teneur en sucre pour préserver le goût du fruit frais tout en garantissant une durée de conservation optimale.



**Processus de fabrication :** le secret pour vous offrir un excellent produit est la technologie Cold Confit : un usage du sucre raisonné (entre 50 et 70°brix) pour une durée de conservation adaptée et un goût de fruit intense.

**Utilisation conseillée :** parfaits pour être enrobés ou pour réaliser de délicieuses inclusions dans vos viennoiseries, brioches, gâteaux de voyage ou panettone. Ils peuvent aussi être utilisés pour décorer vos bonbons de chocolat, pâtisseries ou tablettes de chocolat.



**Orange en dés**

44200702 15839



**Orange en lanières**

44200704 16548



**Orange en tranches**

44200706 16008



**Citron en dés**

44200710 15708



**Citron en lanières**

44200712 15763



**Citron en tranches**

44200746 16056



**Yuzu entier**

44200763 20357



**Gingembre en morceaux 2-5mm**

44307017 20358



**Cédrat en dés**

44200716 15764



**Copeaux d'orange**

44201502 15938



**Copeaux de citron**

44201500 16259



**Zeste d'orange en pâte**

44200903 15606



**Zeste de citron en pâte**

44200905 16573



## LÉGENDE

70 degrés Brix

50 degrés Brix



## FLEURS CRISTALLISÉES

Des pétales et des fleurs sublimés par la cristallisation afin d'ajouter une touche florale à vos créations.

**Processus de fabrication :** les fleurs sont cristallisées dans du sucre.

**Utilisation conseillée :** idéal pour les décors (bonbons de chocolat, pâtisseries, tablettes de chocolat), l'enrobage (orangettes) ou les cocktails.



Pétales de rose

41100003 15982

300g



Pétales de violette

41100009 15804

500g



Fleurs de violette 1mm

41100011 16024

500g



## FRUITS MOELLEUX ET SÉCHÉS

De la figue en passant par l'abricot, le raisin et jusqu'à la noix de coco, notre gamme de confits vous propose un panel des grands classiques des fruits moelleux et séchés de la gastronomie.

Les fruits moelleux comprennent 7 à 20% d'humidité.

Les fruits secs comprennent entre 0 et 1.5% d'humidité.

**Utilisation conseillée :** en inclusions dans les viennoiseries, cakes, cookies et autres biscuits.



Abricots secs

44040003 15984

3kg



Figues sèches

44040005 16052

2,5kg



Raisins blancs secs

44040009 16053

2,5kg



Noix de coco en dés

44040013 16025

2,5kg



Noix de coco en copeaux

44050120 17763

200g



# PÂTES CONCENTRÉES



## PÂTES CONCENTRÉES

Pour accompagner la réalisation de vos plus belles pâtisseries, nous vous proposons des pâtes concentrées de qualité, travaillées avec soin. Découvrez des classiques tels que la fraise ou l'orange en passant par les exotiques fruit de la passion ou noix de coco, jusqu'aux audacieuses notes florales et gourmandes de la violette, de la réglisse ou du Dulce de leche.

**Processus de fabrication :** cette gamme a été élaborée grâce à la technique de réduction progressive à chaud de la masse de fruit. Cela permet ainsi de vous offrir une texture homogène et facile à travailler avec un goût fruité intense.

**Utilisation conseillée :** parfait pour travailler vos glaces, crèmes, mousses, nappages ou entremets.



**Fraise**

44600103 17800



44600000 16638



**Yuzu**

44600109 17789



44600024 16197



**Mangue**

44600110 17791



44600035 16198



**Fruit de la passion**

44600101 17790



44600032 16153



**Orange**

44600014 16093



**Pomme verte**

44600042 16200



**Poire**

44600048 16201



**Framboise**

44600008 16092



**Noix de coco**

44600049 15512



**Violette**

41600000 15884



**Myrtille**

44600013 15988



**Dulce de leche**

00153013 16042



**Café Arabica**

45500402 15993



**Réglisse**

48000412 16614



### Le saviez-vous ?

Soucieuse à la fois de la composition de ses produits mais aussi de la santé de ses consommateurs, la maison Sosa Ingredients a choisi de faire de la naturalité de ses produits une préoccupation majeure. C'est dans ce but qu'une gamme de pâtes concentrées de plus petite contenance a été développée permettant ainsi à la fois de limiter le gaspillage mais aussi et surtout de ne plus utiliser de conservateurs dans les produits n'excédant pas 500g.

# LE FRUIT SELON SOSA INGREDIENTS

## LA FRAMBOISE DANS TOUS SES ÉTATS



+ de goût

### FRUIT & SAUCE

Un goût intense de framboise dans un confit onctueux et peu sucré, idéal pour des desserts à l'assiette, garniture de verrines ou bien des fourrages de brioches.

+ de texture



### PETA CRISPIÉS

Ces sucres pétillants enrobés de chocolat sont idéals pour des décors à l'assiette ou pour des inclusions même en milieu humide.

### LYOPHILISÉES ENTÈRES

Un goût intense de framboise, parfait dans les milieux secs pour conserver le croquant ou pour toutes décorations.



- de sucre



### CRISPIÉS

Pépites de framboises lyophilisées croustillantes nature ou enrobées, (wet proof) facilement incorporables à vos préparations !

Nature



Wet proof



- de gras



### PÂTE CONCENTRÉE

Un goût intense de framboise dans une pâte lisse et facile travailler. Parfait pour apporter du goût et de la couleur à vos recettes.

### EXTRAIT EN POWDRE

Parfait pour les préparations où l'ajout d'un liquide est problématique, la poudre de framboise colore et intensifie le goût de vos créations les plus originales.



# LYOPHILISÉS ET CRISPIES



## LYOPHILISÉS

En accord avec nos ambitions et notre désir de vous permettre de donner vie à tous vos rêves culinaires nous avons développé des fruits et fleurs lyophilisés.

**Processus de fabrication :** la lyophilisation est une technique de transformation du fruit qui consiste à « sublimer » l'eau des ingrédients, c'est à dire à faire passer l'eau de l'ingrédient de l'état solide à l'état vapeur sans passer par l'état liquide afin de pouvoir conserver toutes les propriétés du fruit en question. Lors de la lyophilisation l'augmentation de chaleur est contrôlée, goûts, nutriments et couleurs sont ainsi préservés et vous offrent de nombreuses possibilités d'utilisation.

**Utilisation conseillée :** en milieux secs, inclusion dans des tablettes, décors de bonbons de chocolat, décoration de desserts en dernière minute...



Fraises entières

44050352 16178

60g



Fraises sauvages

44050354 15946

60g



Fraises en tranches 5-7mm

44050304 16055

300g



Framboises entières

44050300 16054

75g



44050800 16469

375g



Mûres entières

44050356 16108

80g



Oranges en tranches

44050374 15758

80g



Maïs

47400001 16609

150g



Moitiés de tomates cerises

47400010 15702

50g



NEW



Betteraves en tranches

47400013 16461

30g



Pétales de Violette Cornuta

47840002 17872

5g



Pétales de rose rouges

47840030 16660

7g



Mélange de fleurs séchées

41200022 16022

50g





## CRISPIES

Nous avons choisi de décliner nos fruits lyophilisés en «crispiés», des morceaux à utiliser dans des milieux secs pour conserver un côté croquant. Soucieux de répondre à chacun de vos besoins nous avons également développé une gamme de crispiés wet proof à utiliser dans des milieux humides. Ces derniers sont enrobés de beurre de cacao afin de leur permettre de conserver toutes leurs propriétés tout en apportant de la texture et de l'originalité à vos préparations.

**Processus de fabrication :** l'ingrédient est lyophilisé avant d'être réduit en morceaux.

**Utilisation conseillée :** dans des milieux secs pour donner du croquant à des tablettes ou bonbons de chocolat et dans des milieux humides tels que des mousses ou des crèmes pour les crispiés wet proof.

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
|  <p><b>Mangue fruit de la passion 2-10mm</b><br/>44050554 16420</p> <p>250g</p> |  <p><b>Fruit de la passion 2-10 mm</b><br/>44050516 16584</p> <p>200g (K)</p> <p>44050608 16521</p> <p>1kg (K)</p> |  <p><b>Mangue 2-10 mm</b><br/>44050541 15738</p> <p>250g (K)</p>     |  <p><b>Citron vert 2-10mm</b><br/>44050539 15630</p> <p>300g (K)</p> |  <p><b>Ananas 2-10mm</b><br/>44050522 16196</p> <p>200g (K)</p> |
|  <p><b>Fraise 1-3mm</b><br/>44050514 16636</p> <p>350g (K)</p>                 |  <p><b>Fraise 2-10mm</b><br/>44050540 15625</p> <p>200g</p>  |  <p><b>Framboise 2-10mm</b><br/>44050551 16554</p> <p>300g (K)</p> |  <p><b>Framboise 5-8 mm</b><br/>44050508 15542</p> <p>250g (K)</p> |  <p><b>Cerise 2-10mm</b><br/>44050542 16107</p> <p>300g</p>    |
|  <p><b>Banane 0-10 mm</b><br/>44050602 16172</p> <p>1,2kg (K)</p>             |  <p><b>Yocrispy</b><br/>00152500 16630</p> <p>280g (K)</p>   |   |  |  |

## CRISPIES WET PROOF

|   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
|  <p><b>Mangue wet proof</b><br/>44050908 16519</p> <p>400g</p> |  <p><b>Fruit de la passion wet proof</b><br/>44050902 15623</p> <p>400g</p> |  <p><b>Fraise wet proof</b><br/>44050904 15547</p> <p>400g</p> |  <p><b>Framboise wet proof</b><br/>44050906 15602</p> <p>400g</p> |  <p><b>Yocrispy wet proof</b><br/>44050900 15546</p> <p>400g</p> |
|---|--|---|---|---|



### ASTUCE DE CHEF

Ces pépites de fruits croustillantes au goût intense apporteront texture et brin de folie dans vos desserts et autres créations chocolâtées. Les pépites enrobées, protégées de l'humidité apporteront de la texture et de l'originalité dans vos créations pâtisseries (meringues, mousses, décors...).

**CHRISTOPHE DOMANGE**  
Chef pâtissier exécutif, École Valrhona Tain-l'Hermitage

# EXTRAITS EN POUDRE



## EXTRAITS EN POUDRE

Toujours à votre écoute, nous avons bien compris que vos besoins n'ont pour limite que votre créativité, c'est pourquoi nous avons développé la gamme des extraits en poudre. Plus malléables que les arômes liquides ils vous permettent de venir parfumer des milieux délicats où l'ajout d'un liquide est problématique tels que des crèmes, des ganaches ou des meringues et supportent la cuisson tout en conservant les saveurs. Notre astuce : colorez naturellement (selon les références) vos préparations grâce à nos extraits en poudre !

**Processus de fabrication :** l'ingrédient est lyophilisé avant d'être réduit en poudre fine.

**Utilisation conseillée :** macarons, meringues, fourrages de bonbons, enrobages de truffes, sauces, sablés ou encore crèmes pâtisseries. Les utilisations sont multiples et vous garantissent toujours des saveurs authentiques et riches en arômes.



Fraise

44050306 16017

500g



Framboise

44050302 15986

300g



Fruit de la passion

44050409 16307

700g



Citron vert

44050440 15595

600g



Mangue

44050405 16109

700g



Thé vert « matcha C »  
Origine Japon

47200033 15964

350g



Carotte

47300002 16166

500g



Tomate

47300014 16237

600g



Betterave

47300016 15877

300g



Olive noire

44050393 15905

150g



Vin type Cabernet

00405500 16550

250g



Yopols méditerranéen

00151002 15798

800g



Arôme de fumée

52005003 16615

500g





## ARÔMES

Toujours dans le but de vous satisfaire et de répondre à vos envies créatives nous avons pris soin d'élaborer de délicats arômes à partir de matières premières naturelles. De la classique amande amère à l'intemporelle eau de rose, tous ces produits ont été élaborés et créés à partir de véritables besoins exprimés par des professionnels de la gastronomie.

**Processus de fabrication:** les arômes résultent d'un assemblage visant à révéler le meilleur du goût du produit en libérant des notes aromatiques intenses.

**Utilisation conseillée:** nos parfums pourront venir agrémenter aussi bien vos cocktails que vos sorbets, crèmes, fourrages et intérieurs divers afin d'en exacerber les essences.



**Ammande amère**

46020001 16315

50g



**Noix de coco**

46010106 16245

50g



**Fraise mûre**

46010070 15996

50g



**Basilic**

46140005 16081

50g



**Violette**

46080010 15998

50g

**Rose**

46080025 16396

50g



**Eau de rose**

41500000 15819

100g



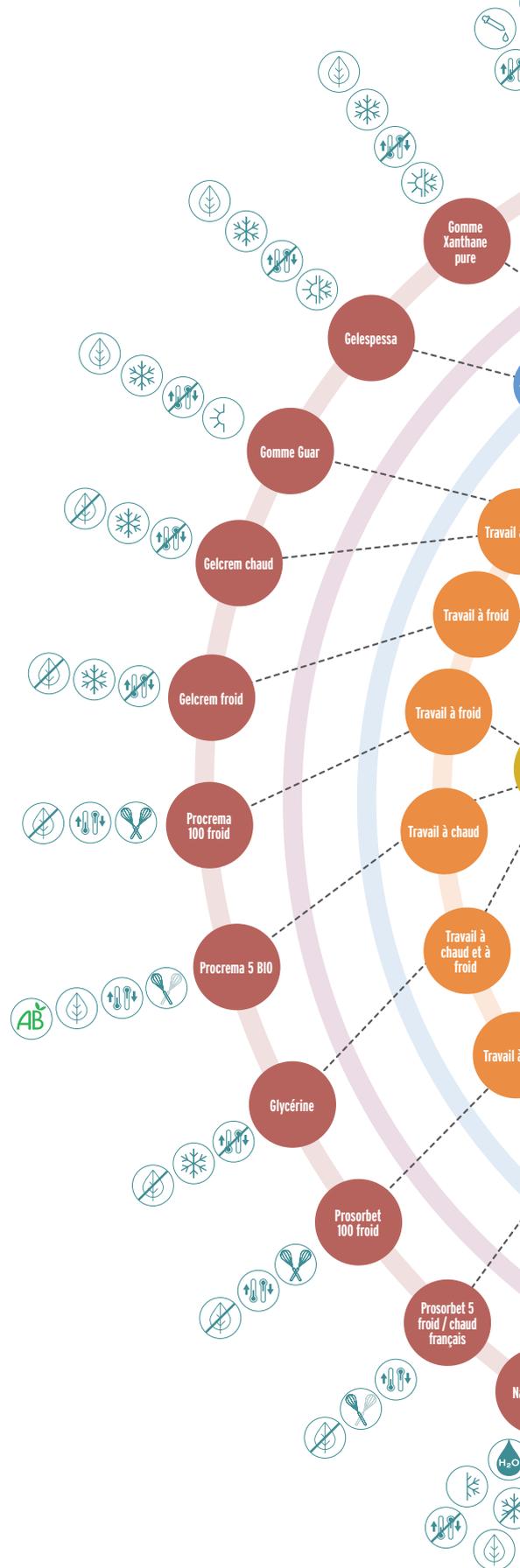


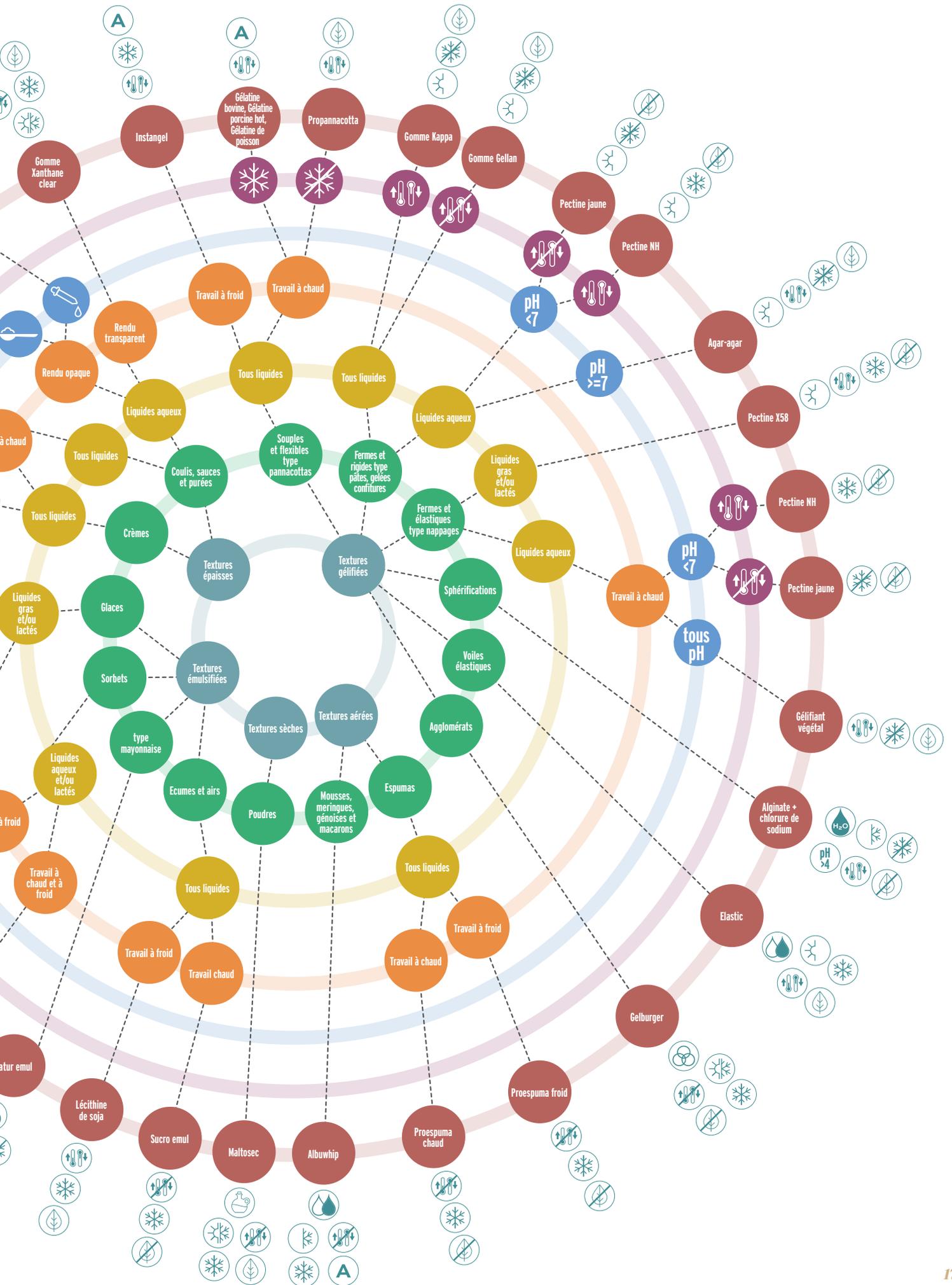
## LES TEXTURANTS, MIEUX CHOISIR

### LÉGENDE

-  TEXTURES
-  APPLICATIONS
-  TYPES DE BASES
-  CRITÈRES DÉTERMINANTS
-  TYPE DE DOSAGE ET PH
-  CARACTÉRISTIQUES DE TEMPÉRATURE
-  PRODUIT CONSEILLÉ

- Travail**  à chaud et à froid  à chaud  à froid  
Le mélange doit-il être chauffé pour que le texturant s'active ?
- Thermoréversibilité**  réversible  irréversible  
Une fois activé, le texturant résiste-t-il à la chaleur ?
- Congélabilité**  congelable  non congelable  
Le texturant résiste-t-il à la congélation ?
- Type de dosage**  précis  cuillère  
Le dosage du texturant doit-il être précis ?
- Origine**  naturelle  synthétique  animale  
Le produit est-il d'origine naturelle (végétale, bactérienne...), synthétique ou animale ?
- Mix recette**  complet  partiel  
Ai-je besoin d'un produit prêt à l'emploi ? Si oui : Mix complet, Si non : Mix partiel
- Type de base**  tous liquides  liquide aqueux  liquide gras  tous produits  
Dans quelle type de base le texturant fonctionne-t-il ?
- pH**  neutre ou basique  basique  acide  tous pH  
À quel pH le texturant fonctionne-t-il ?





# LES TEXTURANTS

La gamme des texturants Sosa Ingrédients vous permet de donner vie aux créations les plus spontanées et innovantes. Nos texturants sont pensés et élaborés à partir de problématiques réelles communiquées par des professionnels. Ils sont imaginés pour répondre à des besoins spécifiques. Émulsifiants, aérants, épaississants, stabilisants et autres produits divers, vous trouverez dans notre gamme tout ce qu'il vous faut pour réaliser vos rêves culinaires.



## ÉMULSIFIANTS

*Afin de répondre à vos besoins nous avons développé une gamme d'émulsifiants répondant à toutes vos contraintes, travail à chaud, à froid, pour des produits glacés ou non... Le tout dans le but de stabiliser vos mélanges de préparations aqueuses et grasses.*

**Processus de fabrication :** les émulsifiants de notre gamme sont conçus en suivant des processus spécifiques selon leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** parfaits pour équilibrer vos préparations telles que sauces, mayonnaises, crèmes, glaces, ganaches, mousses ou encore soufflés.



### Lécithine de soja

59000016 16693

400g



Émulsifiant en poudre composé de soja. Pour une utilisation optimale, mixez le produit à froid avec un liquide. Utilisable avec tous les liquides, il n'est pas résistant à la chaleur, est congelable et d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'écumes et d'airs. Le dosage recommandé est de 5-8 g/L.



### Sucro Emul

59000009 18236

500g

Émulsifiant en poudre obtenu grâce à l'estérification d'acides gras et de saccharose. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous les mélanges de graisse et d'eau, il est résistant à la chaleur et congelable. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'écumes, d'airs et de crèmes. Le dosage recommandé est de 5 g/kg maximum.



### Natur Emul

59000025 18242

500g



Émulsifiant en poudre composé de fibres d'agrumes et d'amidon de maïs. Pour une utilisation optimale, mixez le produit à froid avec un liquide. Utilisable avec tous les liquides aqueux, il est résistant à la chaleur, non congelable et d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de mayonnaises sans œufs. Le dosage recommandé est de 2-15 g/L.



### Glycérine

59000004 16692

1,3kg

Émulsifiant liquide et antigivrant des produits glacés issu du glycérol végétal. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec votre glace, à chaud ou à froid. Utilisable avec tous les mélanges de graisse et d'eau. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes glacées, de sorbets ou de ganaches. Le dosage recommandé est de 2-3 g/kg.



## AÉRANTS

*Pour les préparations aqueuses et grasses que vous souhaitez stabiliser mais aussi aérer grâce à une plus grande quantité d'air, notre gamme d'aérants saura répondre à vos besoins pour réaliser des préparations à chaud ou à froid !*

**Processus de fabrication :** les aérants de notre gamme sont conçus en suivant des processus spécifiques selon leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** idéal pour vos meringues, mousses, espumas...



### Proespuma Chaud

57001001 16663

500g

Agent aérant en poudre pour la préparation d'espumas. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il résiste à la chaleur et est congelable. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'espumas, d'écumes ou d'airs chauds au siphon. Le dosage recommandé est de 50 g/kg.



### Proespuma Froid

57001002 16664

700g

Agent aérant en poudre pour la préparation d'espumas. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à froid avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides, il résiste à la chaleur et est congelable. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'espumas, d'écumes ou d'airs froids au siphon. Le dosage recommandé est de 50-100 g/kg.



## PROTÉINES SOUFLÉES

Dans le but d'augmenter la stabilité de vos préparations à base de blancs d'œufs nous avons développé une gamme de protéines soufflées.

**Processus de fabrication:** les protéines soufflées de notre gamme sont conçues en suivant des processus spécifiques selon leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée:** élaboration de meringues, macarons, mousses, soufflés, brioches, gâteaux...



### Albuwhip

00200510 16631

500g



00200512 18252

5kg NEW



Blanc d'œuf en poudre. Pour une utilisation optimale, utilisez ce produit en complément ou en remplacement du blanc d'œuf frais. Effet fouettant 25% plus fort et tenue 5 fois plus stable que le blanc d'œuf frais. Utilisable avec tous types de liquides, il se mélange à froid, résiste à la chaleur, est congelable et d'origine animale. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de meringues, macarons, mousses, soufflés, brioches, gâteaux divers. Le dosage recommandé est de 80-100 g/kg.



## AGENTS ÉPAISSISSANTS

Pour épaissir vos préparations sans altérer leur saveur nous vous proposons la gamme des épaississants, vous pourrez sélectionner le produit de votre choix en fonction de votre utilisation (peu épais à très épais, à chaud ou à froid...).

**Processus de fabrication:** les épaississants de notre gamme sont conçus en suivant des processus spécifiques selon leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée:** peut convenir à l'élaboration de coulis, sauces, sirops, soupes, purées, crèmes...



### Gomme Xanthane pure

58050018 16675

500g



Épaississant en poudre composé d'hydrates de carbones (fermentation de l'amidon de maïs). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides aqueux. Il résiste à la chaleur, est congelable et d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, de sauces, de soupes ou de sirops. Le dosage recommandé est de 2-5g/kg.



### Gelespessa (Gomme Xanthane)

58050011 16672

500g



Épaississant en poudre composé d'hydrates de carbones (fermentation de l'amidon de maïs). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il résiste à la chaleur, est congelable et d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, de sauces ou de purées. Le dosage recommandé est de 6-15 g/kg.



### Gomme Xanthane Claire

58050044 18302

500g



Épaississant en poudre composé d'hydrates de carbones (fermentation de l'amidon de maïs). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il résiste à la chaleur, est congelable et d'origine naturelle. Son dosage doit être très précis. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, de sauces ou de purées. Le dosage recommandé est de 2-5 g/kg.



### Gelcrem chaud

58050040 18300

500g

Épaississant composé d'amidon de maïs raffiné. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il résiste à la chaleur et est congelable. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes chaudes diverses sans ajout d'œufs ou de produits laitiers. Le dosage recommandé est de 20-50 g/kg.



### Gelcrem froid

58050026 16676

500g

Épaississant composé d'amidon de pomme de terre. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à froid avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides, il résiste à la chaleur et est congelable. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes froides diverses sans ajout d'œufs ou de produits laitiers. Le dosage recommandé est de 40-80 g/kg.



### Gomme Guar

58050055 18305

750g



Épaississant en poudre composé de légumineuses. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit au liquide, tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il résiste à la chaleur, est congelable et d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de coulis, sauces ou purées. Le dosage recommandé est de 2-10 g/kg.



## STABILISANTS POUR GLACE

Pour réaliser vos préparations glacées nous vous proposons une gamme de stabilisants à utiliser à chaud ou à froid et avec des bases plus ou moins complètes selon vos besoins. Nous prenons également soin de vous proposer des alternatives naturelles/BIO pour vous offrir le meilleur choix.

**Processus de fabrication :** les stabilisants pour glace sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** parfait pour l'élaboration de crèmes glacées ou de sorbets.



**Procrema 100 froid**

57001010 16666

3kg

Base en poudre prête à l'emploi pour la préparation de crèmes glacées. Pour une utilisation optimale, mélangez à froid votre base avec le reste des ingrédients (sucres et aromatisation). Utilisable avec tous types de liquides gras ou lactés, il ne résiste pas à la chaleur. Il faut laisser reposer le mélange 8h avant de le mettre à glacer. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes glacées. Le dosage recommandé est de 100 g/kg.



**Procrema 5 BIO chaud**

57000010 16697

1,5kg



Base BIO en poudre pour la préparation de crèmes glacées. Pour une utilisation optimale, mélangez votre base avec le reste des ingrédients (sucres, émulsifiants, agents aérants et aromatisation) tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides gras ou lactés il ne résiste pas à la chaleur et est d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de crèmes glacées. Le dosage recommandé est de 5 g/kg.



**ProSORbet 100 Froid**

57001000 16662

3kg

Base en poudre prête à l'emploi pour la préparation de sorbets. Pour une utilisation optimale, mélangez à froid votre base avec le reste des ingrédients (sucres et aromatisation). Utilisable avec tous types de liquides aqueux ou lactés, il ne résiste pas à la chaleur. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sorbets. Le dosage recommandé est de 100 g/kg.



**ProSORbet 5 froid / chaud français**

57001067 26985

500g

NEW

Base en poudre pour la préparation de sorbets. Pour une utilisation optimale, mélanger avec le reste des ingrédients (sucres, émulsifiants, agents aérants et aromatisation) à chaud ou à froid. Utilisable avec tous types de liquides aqueux ou lactés. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sorbets. Le dosage recommandé est de 5g/kg.





## AGENTS DE CHARGE

Afin de réduire en poudre les produits gras pour faciliter vos réalisations nous avons sélectionné le produit parfait pour vos applications.

**Processus de fabrication :** les agents de charge sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** pour réduire des matières grasses en poudre.



### Maltosec

58050030 16677

500g



Maltodextrine de tapioca permettant de réduire en poudre les produits gras. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide gras. Utilisable avec tous types de liquides gras, il résiste à la chaleur, est congelable et d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de poudres de matières grasses. Dosage quantum satis.



## ACIDES

Pour réguler l'acidité de vos préparations ou prévenir l'oxydation de certains aliments nous vous conseillons d'utiliser notre gamme d'acides.

**Processus de fabrication :** les acides sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** élaboration de bains de fruits, sirops de fruits, macédoines, confitures, pâtes de fruits...



### Acide Ascorbique

46500020 16658

1kg



Acide ascorbique d'origine naturelle permettant d'acidifier les aliments ou d'en prévenir l'oxydation, notamment pour les fruits et légumes. Pour une utilisation optimale, appliquez-le directement. Cet acide est également soluble dans les liquides. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de bains de fruits, de sirops de fruits, de macédoines, de jus...



### Acide citrique

46500022 16695

1kg



Acide citrique d'origine naturelle permettant de réguler l'acidité des produits et pouvant servir à remplacer le jus de citron dans les préparations. Pour une utilisation optimale, appliquez-le directement. Cet acide est également soluble dans les liquides. Vous pouvez utiliser ce produit pour élaborer des préparations réclamant une acidification, des confitures, des pâtes de fruits, des bains de fruits ou toute autre préparation avec des fruits. Pour le dosage nous recommandons d'utiliser entre 1 et 10g par kg selon l'emploi.



## AGENTS DE SÉCHAGE

Afin de répondre à vos besoins nous avons développé un produit non-alimentaire vous permettant d'absorber l'humidité d'un aliment.

**Utilisation conseillée :** pour absorber l'humidité d'un produit alimentaire solide et le conserver.



### Dry sec

57020002 16667

120gX20

Gel de silice en sachet permettant d'absorber l'humidité. Pour une utilisation optimale, disposez un sachet dans le récipient contenant l'aliment que vous souhaitez protéger de l'humidité et de le fermer hermétiquement. Produit non comestible, ne pas ouvrir la pochette, ne pas mettre en contact avec des liquides. Vous pouvez utiliser ce produit pour la conservation d'aliments solides. Le dosage recommandé est de 1 sachet par récipient.



## GÉLIFIANTS

Avec notre gamme de gélifiants nous souhaitons répondre à vos envies en vous proposant des produits qui vous permettront de réaliser des textures diverses et variées, souples, fermes, cassantes...

**Processus de fabrication :** les gélifiants sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** parfait pour réaliser des pâtes de fruits, confitures, nappages, inclusions, panacottas, mousses gélifiées...



### Elastic

58050036 18297

650g



Gélifiant en poudre composé d'algues et de gomme de caroube, permettant un effet élastique. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il ne résiste pas à la chaleur, est congelable et d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels ou voiles étirables ou élastiques. Le dosage recommandé est de 20-50 g/kg.



### Gélifiant végétal

58050000 16670

500g



Gélifiant en poudre issu d'une algue et de gomme de caroube. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il ne résiste pas à la chaleur, n'est pas congelable et est d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et élastiques (type nappages). Le dosage recommandé est de 50 g/kg.



### Gomme gellan

58050117 16680

500g



C'est un gélifiant en poudre obtenu à partir d'une fermentation bactérienne. Pour une utilisation optimale, mélangez les produits avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il résiste à la chaleur, n'est pas congelable et est d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées et confitures) pouvant passer au four. Le dosage recommandé est de 10-20 g/kg.



### Gelburguer

58050031 16678

500g

Gélifiant et agglomérant permettant un «effet colle». Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec les aliments à agglomérer. Utilisable avec tous types de nourritures, il résiste à la chaleur et est congelable. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration d'agglomérats tels que des burgers, des tartares ou des terrines. Le dosage recommandé est de 10-15 g/kg.





**Agar-agar**

58050115 16679

500g



Gélifiant en poudre composé d'algues. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il ne résiste pas à la chaleur, n'est pas congelable et est d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures). Le dosage recommandé est de 2-15 g/kg.



**Gomme Kappa**

58050062 18308

600g



Gélifiant en poudre composé d'algues. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit au liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il ne résiste pas à la chaleur, n'est pas congelable et est d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures). Le dosage recommandé est de 1-10 g/kg.



**Pro-panacotta (Iota)**

58050064 18309

800g



Gélifiant en poudre composé d'algues. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit au liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides, il ne résiste pas à la chaleur, n'est pas congelable et est d'origine naturelle. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles (type panacottas). Le dosage recommandé est de 2-15 g/kg.



**Pectine Jaune**

58030017 16699

500g

Gélifiant en poudre composé d'écorces d'agrumes. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide dont le pH est inférieur à 7, tout en chauffant et en agitant fermement. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il résiste à la chaleur. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures) ou fermes et élastiques (type nappages). Le dosage recommandé est de 8-15 g/kg (type confitures ou nappages) ou de 15-25 g/kg (type pâtes).



**Pectine nappage chocolat X58**

58030018 16700

500g

Gélifiant en poudre composé de pectine LM amidonnée, idéal pour les nappages au chocolat. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides gras ou lactés, il ne résiste pas à la chaleur, est congelable et agit assez lentement (24h). Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de nappages au chocolat ou de produits riches en calcium. Le dosage recommandé est de 8-15 g/kg.



**Fruit pectine NH**

58030000 16668

500g

Gélifiant en poudre composé de pectate de sodium. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide dont le pH est inférieur à 7, tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il ne résiste pas à la chaleur et est congelable. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures) ou fermes et élastiques (type nappages). Le dosage recommandé est de 8-20 g/kg (type nappage) ou de 30-40 g/kg (type pâtes, gelées ou confitures).





## GÉLIFIANTS - SPHÉRIFICATION

Pour vous permettre de créer des recettes innovantes nous avons conçu une gamme vous aidant à réaliser une sphérification (processus indissociable de la cuisine moléculaire).

**Processus de fabrication :** les gélifiants sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** parfait pour réaliser le processus de sphérification vous offrant une texture gélifiée.



### Alginate

58050016 16673

750g

Gélifiant à base d'alginate de sodium. Il permet de faire des sphérifications (base de la cuisine moléculaire). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à froid avec un liquide dont le pH est supérieur à 4 puis réaliser vos sphères dans une base de chlorure. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il ne résiste pas à la chaleur et n'est pas congelable. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sphérifications directes ou inversées. Le dosage recommandé est de 5 g/kg.



### Chlorure

58050017 16674

750g

Ingrédient permettant la réaction de l'alginate (afin de réaliser des sphérifications, base de la cuisine moléculaire). Pour une utilisation optimale, mélangez le chlorure avec de l'eau minérale afin d'y baigner la préparation réalisée avec l'alginate. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il ne résiste pas à la chaleur et n'est pas congelable. Il s'utilise toujours avec l'alginate. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de sphérifications directes ou inversées. Le dosage recommandé est de 8-10 g/kg.





## GÉLIFIANTS D'ORIGINE ANIMALE

Avec notre gamme de gélifiants d'origine animale nous souhaitons répondre à vos envies en vous proposant des produits qui vous permettront de réaliser des textures diverses et variées, souples, fermes, cassantes...

**Processus de fabrication :** les gélifiants sont conçus en suivant des processus spécifiques liés à leurs origines d'extraction.

**Utilisation conseillée :** parfait pour réaliser des gels souples et flexibles type panacottas.



### Gélatine bovine

58000001 16698

750g / 1u=1,8g



Gélatine en poudre d'origine animale (bovine). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à chaud avec un liquide en agitant fermement. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable, ne résiste pas à la chaleur et son degré bloom\* est de 220. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles. Le dosage recommandé est de 8-16 g/kg.



### Gélatine de poisson

58050077 18314

600g / 1u=1,2g



Gélatine en poudre d'origine animale (poisson). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à chaud avec un liquide tout en agitant fermement. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable, ne résiste pas à la chaleur et son degré bloom\* est de 250. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles. Le dosage recommandé est de 7-14 g/kg.



### Instangel

58000008 18280

500g / 1u=1,2g



C'est une gélatine en poudre d'origine animale (porcine). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit à froid avec un liquide. Utilisable avec tous types de liquides, il est congelable, ne résiste pas à la chaleur, agit rapidement (20min) et son degré bloom\* est de 180. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles (type panacottas). Le dosage recommandé est de 30-60 g/kg.



### Gélatine chaude en poudre

58000007 18279

500g

C'est une gélatine en poudre d'origine animale (porcine). Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide tout en chauffant. Utilisable avec tous les liquides, il n'est pas résistant à la chaleur, ni congelable et son degré bloom\* est de 220. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels souples et flexibles. Le dosage recommandé est de : 8-16 g/kg.

\*Degré Bloom : chiffre exprimant la force de résistance à l'enfoncement d'une gelée ou d'une solution de gélatine.

Chez Sosa Ingredients nous possédons une large gamme de sucres afin de répondre à toutes vos demandes et envies. Sucres techniques, peta crispies, sucreries crispies, sucres d'origine... il y a forcément celui qu'il vous faut.



## PETA CRISPIES

*Avec notre gamme de peta crispies vous pourrez facilement offrir une touche d'originalité à vos créations en leur donnant un goût et une texture pétillante inattendue !*

**Processus de fabrication :** inspiré du principe de l'eau gazeuse, du CO2 est emprisonné dans les grains de sucre et est libéré au contact de l'humidité.

**Utilisation conseillée :** idéal à utiliser directement en décors à l'assiette ou en inclusion dans des tablettes, bonbons de chocolat ou milieux humides.



**Peta crispy neutre**

58500002 15836

750g



**Peta crispy chocolat**

58500012 16002

900g



**Peta crispy chocolat 51 %**

58500052 15590

900g



**Peta crispy chocolat blanc**

58500050 15508

900g



**Peta crispy chocolat Noir-bronze**

58500036 16265

900g



**Peta crispy chocolat Blanc-framboise**

58500044 15649

900g



**Peta crispy chocolat Blanc-fraise**

58500040 15541

900g



**Peta crispy chocolat Blanc-citron vert**

58500046 16734

900g



## SUCRERIES CRISPIES

*Avec les sucreries crispies, en plus de jouer sur le visuel de vos créations, vous étonnerez vos clients avec une sensation gustative pétillante.*

**Processus de fabrication :** inspiré du principe de l'eau gazeuse, du CO2 est emprisonné dans les grains de sucre et est libéré au contact de l'humidité.

**Utilisation conseillée :** idéal à utiliser directement en décors à l'assiette ou en inclusion dans des tablettes, bonbons de chocolat ou milieux humides.



**Caramel Crispy**

00152507 15974

750g



**Miel Crispy**

00152508 15837

250g



### ASTUCE DE CHEF

**Donnez de la texture à vos desserts mais aussi une sensation gustative par l'effet pétillant. De plus, l'enrobage permet une protection de l'humidité et un aspect visuel décoratif.**

**THIERRY BRIDRON**  
 Chef exécutif,  
 École Valrhona Tain-l'Hermitage



## SUCRES TECHNIQUES

Nos sucres techniques vous permettront de maîtriser complètement les caractéristiques intrinsèques de l'ingrédient. À vous de choisir le pouvoir sucrant, la température de fusion et le pouvoir antigél afin de coller au mieux à vos besoins.

**Processus de fabrication :** spécifique à chaque sucre selon son origine d'extraction.

**Utilisation conseillée :** idéal en substitution du sucre classique pour la réalisation de glaces, sucre filé, bulles de sucre cristallisées, desserts vegan...



### Maltodextrine en poudre

00100620 15831

600g



Sucre dérivé du maïs et également utilisé comme agent de charge (augmentation du volume des préparations). Possédant un pouvoir sucrant très faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :  
**POD 15%, PAC 35%, 18 DE.**



### Maltitol en poudre

00100810 15500

750g



Sucre dérivé de l'amidon et pouvant remplacer le saccharose traditionnel. Souvent utilisé comme exhausteur de goût, sa température de coloration est néanmoins plus élevée que le saccharose. Ses caractéristiques techniques sont les suivantes :  
**POD 80%.**



### Dextrose en poudre

00100507 15788

750g



Sucre dérivé de l'amidon pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou confiseries. Possédant un pouvoir sucrant faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :  
**POD 74%, PAC 171%.**



### Tréhalose en poudre

00100112 15889

700g



Sucre dérivé de l'amidon de tapioca et également utilisé comme agent de charge (augmentation du volume des préparations). Possédant un pouvoir sucrant faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :  
**POD 45%.**



### Isomalt en poudre

00100540 15700

1kg



00100543 15733

4,5kg



Sucre dérivé du saccharose (sucre traditionnel) pouvant être utilisé pour réaliser des sculptures de sucre ou de caramel grâce à sa stabilité aux températures élevées. Deux fois moins calorique que le saccharose traditionnelle, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :  
**POD 50%.**



### Inuline en poudre

00100008 15614

600g



00100013 15498

3kg



Sucre extrait de racines pouvant également être utilisé comme agent de charge (augmentation du volume des préparations) en remplaçant le gras dans les préparations pâtisseries. Idéal pour créer des pâtisseries ou des glaces peu caloriques.



### Glucose en poudre

00100617 15890

600g



00100615 16721

3kg



Sucre dérivé de l'amidon pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant très faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :  
**33 DE, POD 24%, PAC 56%.**

| PRODUIT                 | SOLIDES | PAC  | POD  |
|-------------------------|---------|------|------|
| Sucre (saccharose)      | 100%    | 100% | 100% |
| Sorbitol                | 100%    | 190% | 60%  |
| Sorbitol liquide        | 70%     | 133% | 60%  |
| Maltitol                | 100%    | 99%  | 80%  |
| Dextrose                | 92%     | 171% | 74%  |
| Sirop de glucose        | 80%     | 108% | 45%  |
| Glucose en poudre 40 DE | 95%     | 78%  | 34%  |
| Glucose en poudre 30 DE | 95%     | 56%  | 24%  |

| PRODUIT                 | SOLIDES | PAC  | POD  |
|-------------------------|---------|------|------|
| Glucose en poudre 20 DE | 95%     | 37%  | 16%  |
| Maltodextrine 18 DE     | 95%     | 35%  | 15%  |
| Fructose                | 100%    | 188% | 144% |
| Sucre inverti           | 70%     | 190% | 125% |
| Cremsucre               | 72%     | 190% | 110% |
| Miel                    | 80%     | 190% | 130% |
| Lactose                 | 100%    | 100% | 16%  |
| Amidon                  | 100%    | 0%   | 0%   |

# LES SUCRES



## Sucre inverti liquide

00100214 15813

1,4kg



00100210 16556

7kg



Sucre composé de fructose et de glucose pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant élevé, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

**67°B, POD 125%, PAC 190%.**



## Glucose liquide 35-40 DE

00100609 16629

1,5kg



Sucre dérivé de l'amidon pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

**35-40 DE, 77.4°B, POD 45%, PAC 108%.**



NEW

## Glucose liquide 60 DE

00100662 26083

1,5kg



Sucre dérivé de l'amidon pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant faible, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

**°B 82.1 – 83.1%, IR 1.4962 – 1.4989.**



## Cremsucre en pâte

00100206 16728

7kg



Sucre composé de fructose, de dextrose et de saccharose pouvant être utilisé comme conservateur dans diverses préparations pâtisseries, glaces ou chocolats. Possédant un pouvoir sucrant très élevé, ses caractéristiques techniques sont les suivantes :

**67°B, POD 170%, PAC 190%.**

## LÉGENDE

**Termes techniques:** DE: proportion en sucres simples °B: pourcentage matières sèches solubles POD: pouvoir sucrant PAC: pouvoir anti-congélation



## SUCRES D'ORIGINE

*Nos sucres d'origine offriront du caractère et du croquant à vos préparations. Ces derniers proviennent exclusivement de l'île Maurice et sont 100% naturels.*

**Utilisation conseillée:** idéal en substitution ou complément du sucre classique pour donner du caractère à vos recettes.



### Sucre Muscovado dark Originaire de l'île Maurice

00101007 15734

750g



### Sucre Demerara Dark Originaire de l'île Maurice

00101015 16194

1kg



*Sosa* Ingredients,  
plus de goût, plus de texture,  
moins de sucre, moins de gras  
et surtout **plus de naturalité !**



Chez Sosa Ingredients nous sommes vecteurs **de l'innovation dans la gastronomie, par nos produits et nos techniques certes mais aussi et surtout par nos valeurs**, c'est pourquoi nous sommes convaincus que le futur s'écrit au travers de nos actions présentes.

C'est dans cette dynamique que nous souhaitons œuvrer pour **une gastronomie responsable et naturelle**. Nous avons ainsi pris soin de sélectionner des produits avec des **ingrédients 100% d'origine naturelle**, sans arômes artificiels, sans colorants ni conservateurs synthétiques, sans OGM et sans huile de palme afin de constituer notre **« sélection transparence »** que vous pouvez retrouver sur la double page suivante.

Actuellement plus de la moitié des références de ce catalogue font partie de la « sélection transparence ».



### **Que signifie « Ingrédients d'origine 100% naturelle » pour nous ?**

En accord avec nos convictions et nos valeurs, notre sélection transparence répond à cinq critères précis. Nous écartons de cette gamme tous les colorants et conservateurs synthétiques qui peuvent avoir des impacts sur notre santé.

Si nous nous soucions des risques pour les consommateurs, nous avons également à cœur de protéger la biodiversité, c'est pourquoi nous avons supprimé de notre gamme transparence toute huile de palme.

Nous souhaitons également vous garantir des produits sans OGM afin de préserver l'environnement. Pour aller plus loin dans notre quête de naturalité nous avons choisi de bannir les arômes artificiels, ne vous proposant ainsi que des produits avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.



# INGRÉDIENTS 100% ORIGINE NATURELLE

| PHOTO PRODUIT          | RÉF. SOSA | RÉF. VAL. | ARTICLE   | ORIGINE                                | PAGE |
|------------------------|-----------|-----------|---|--|------|
| <b>LES FRUITS SECS</b> |           |           |   |  |      |
|                        | 45030012  | 17472     | Amandes Marcona émondées 36/38 (10 kg)                | Espagne                                | 4    |
|                        | 45020072  | 17488     | Amandes Largueta naturelles 34/35 (10 kg)             | Espagne                                | 4    |
|                        | 45100023  | 17558     | Noisettes Negrita avec peau s/12mm (10 kg)            | Espagne                                | 4    |
|                        | 45100050  | 17572     | Pistaches vertes d'Iran crues (1 kg)                  | Iran                                   | 4    |
|                        | 45100042  | 16202     | Noix de pécan crues (1 kg)                            | États-Unis                             | 4    |
|                        | 45100041  | 16640     | Noix de macadamia crues (1 kg)                        | Afrique du Sud<br>Australie            | 4    |
|                        | 45152010  | 16646     | Noisettes croquantes hachées (1 kg)                   | Espagne                                | 4    |
|                        | 45060040  | 16095     | Farine de noisettes torréfiées (1 kg)                 | Espagne                                | 4    |
|                        | 45060050  | 15719     | Farine de pistaches (1 kg)                            | Selon appro                            | 4    |
|                        | 45060093  | 26608     | Farine d'amandes extra fine (10 kg)                   | Espagne                                | 4    |
|                        | 45151045  | 16643     | Amandes cantonaises caramélisées (600 g)              | Espagne                                | 5    |
|                        | 45151041  | 16641     | Noisettes cantonaises caramélisées (600 g)            | Espagne                                | 5    |
|                        | 45151042  | 16642     | Pistaches cantonaises caramélisées (600 g)            | Espagne<br>Italie<br>USA<br>Grèce      | 5    |
|                        | 45151047  | 17628     | Cacahuètes cantonaises caramélisées (850 g)           | Espagne<br>USA                         | 5    |
|                        | 45151048  | 16644     | Noix de pécan cantonaises caramélisées (500 g)        | Espagne<br>USA                         | 5    |
|                        | 45151043  | 17627     | Noix de macadamia cantonaises caramélisées (650 g)    | Espagne<br>Australie<br>Afrique du Sud | 5    |
|                        | 45152157  | 17629     | Amandes cantonaises caramélisées en bâtonnets (700 g) | Espagne                                | 5    |
|                        | 45151044  | 17636     | Graines de tournesol cantonaises caramélisées (700 g) | Espagne<br>USA                         | 5    |
|                        | 45151046  | 17638     | Sésame cantonais caramélisé (600 g)                   | Soudan<br>Espagne<br>Inde              | 5    |
|                        | 45151054  | 17639     | Sésame noir cantonais caramélisé (700 g)              | Inde<br>Espagne<br>Soudan              | 5    |
|                        | 45152123  | 17458     | Grains de cacao cantonais (600 g)                     | Espagne                                | 5    |
|                        | 45300016  | 16649     | Pâte pure de noisettes torréfiées (1 kg)              | États-Unis                             | 6    |
|                        | 45300000  | 16647     | Pâte pure d'amandes crues (1 kg)                      | Espagne                                | 6    |
|                        | 45300040  | 16655     | Pâte pure de pistaches (1 kg)                         | Selon appro                            | 6    |
|                        | 45300032  | 16654     | Pâte pure de noix de pécan (1 kg)                     | États-Unis                             | 6    |
|                        | 45300044  | 16656     | Pâte pure de pignons de pin espagnols grillés (1 kg)  | Espagne                                | 6    |
|                        | 45300028  | 16653     | Pâte pure de noix (1 kg)                              | États-Unis                             | 6    |
|                        | 45300027  | 16652     | Pâte pure de noix (5 kg)                              | États-Unis                             | 6    |
|                        | 45300037  | 17655     | Pâte pure de noix de macadamia (5 kg)                 | Afrique du Sud<br>Australie            | 6    |
|                        | 45300022  | 16650     | Pâte pure de cacahuètes (1 kg)                        | États-Unis                             | 6    |
|                        | 45320008  | 17647     | Pâte pure de sésame noir (1 kg)                       | Selon appro                            | 6    |
|                        | 45351004  | 15911     | Pralicroc de pistaches (1,25 kg)                      | Selon appro                            | 6    |

| PHOTO PRODUIT                      | RÉF. SOSA | RÉF. VAL. | ARTICLE  | ORIGINE                                | PAGE |
|------------------------------------|-----------|-----------|--|--|------|
| <b>LES CONFITS</b>                 |           |           |  |  |      |
|                                    | 44200414  | 17709     | Confiture d'orange (1,5 kg)                    | Espagne<br>Brésil<br>Italie            | 7    |
|                                    | 44200415  | 17706     | Confiture de citron (1,5 kg)                   | Espagne                                | 7    |
|                                    | 44200702  | 15839     | Orange en dés (1,5 kg)                         | Maroc                                  | 8    |
|                                    | 44200704  | 16548     | Orange en lanières (2 kg)                      | Maroc                                  | 8    |
|                                    | 44200706  | 16008     | Orange en tranches (1,7 kg)                    | Maroc                                  | 8    |
|                                    | 44200710  | 15708     | Citron en dés (1,5 kg)                         | Italie                                 | 8    |
|                                    | 44200712  | 15763     | Citron en lanières (1,8 kg)                    | Espagne                                | 8    |
|                                    | 44200716  | 15764     | Cédrat en dés (1,7 kg)                         | Italie                                 | 8    |
|                                    | 44200746  | 16056     | Citron en tranches (1,6 kg)                    | Espagne                                | 8    |
|                                    | 44201502  | 15938     | Copeaux d'orange (1,25 kg)                     | Espagne                                | 8    |
|                                    | 44201500  | 16259     | Copeaux de citron (1,25 kg)                    | Espagne                                | 8    |
|                                    | 44200763  | 20357     | Yuzu entier (1,6 kg)                           | Espagne                                | 8    |
|                                    | 44307017  | 20358     | Gingembre en morceaux (1,4 kg)                 | Selon appro                            | 8    |
| <b>FRUIT MOELLEUX ET SÉCHÉS</b>    |           |           |  |  |      |
|                                    | 44050120  | 17763     | Noix de coco en copeaux (200 g)                | Sri Lanka                              | 9    |
| <b>PÂTES CONCENTRÉES</b>           |           |           |  |  |      |
|                                    | 48000412  | 16614     | Pâte concentrée de réglisse (1,5 kg)           | Espagne                                | 10   |
|                                    | 44600109  | 17789     | Pâte concentrée de yuzu (500 g)                | Espagne                                | 10   |
|                                    | 44600101  | 17790     | Pâte concentrée de fruit de la passion (500 g) | Pérou                                  | 10   |
| <b>LES LYOPHILISÉS ET CRISPIES</b> |           |           |  |  |      |
|                                    | 44050300  | 16054     | Framboises lyophilisées entières (75 g)        | Serbie                                 | 12   |
|                                    | 44050800  | 16469     | Framboises lyophilisées entières (375 g)       |  | 12   |
|                                    | 44050352  | 16178     | Fraises lyophilisées entières (60 g)           | Europe de l'Est<br>Chine               | 12   |
|                                    | 44050354  | 15946     | Fraises sauvages lyophilisées entières (60 g)  | Italie                                 | 12   |
|                                    | 44050304  | 16055     | Fraises en tranches lyophilisées (300 g)       | Chine                                  | 12   |
|                                    | 44050356  | 16108     | Mûres entières lyophilisées (80 g)             | Inde<br>Europe de l'Est<br>Chili       | 12   |
|                                    | 44050374  | 15758     | Oranges en tranches lyophilisées (80 g)        | Espagne                                | 12   |
|                                    | 47840030  | 16660     | Pétales de roses rouges lyophilisées (7 g)     | Espagne                                | 12   |
|                                    | 47840002  | 17872     | Pétales de Violette Cornuta lyophilisées (5 g) | Espagne                                | 12   |
|                                    | 41200022  | 16022     | Mélange de fleurs séchées (50 g)               | France<br>Albanie<br>Pakistan<br>Chine | 12   |
|                                    | 47400001  | 16609     | Maïs lyophilisé (150 g)                        | Espagne                                | 12   |

| PHOTO PRODUIT | RÉF. SOSA | RÉF. VAL. | ARTICLE                           | ORIGINE                    | PAGE |
|---------------|-----------|-----------|-----------------------------------|----------------------------|------|
|               | 47400010  | 15702     | Moitiés de tomates cerises (50 g) | Selon appro                | 12   |
|               | 47400013  | 16461     | Betteraves en tranches (30 g)     | Espagne                    | 12   |
|               | 44050339  | 15630     | Citron vert crispy 2-10mm (300 g) | Allemagne                  | 13   |
|               | 44050508  | 15542     | Framboise crispy 5-8 mm (250 g)   | Serbie<br>Pologne<br>Chine | 13   |
|               | 44050602  | 16172     | Banane crispy 0-10mm (1,2 Kg)     | Mexique                    | 13   |
|               | 00152500  | 16630     | Yocrispy (280 g)                  | Allemagne                  | 13   |

### EXTRAITS EN POUDRE

|  |          |       |                               |                                |    |
|--|----------|-------|-------------------------------|--------------------------------|----|
|  | 44050306 | 16017 | Fraise (500 g)                | Amérique<br>Europe             | 14 |
|  | 44050302 | 15986 | Framboise (300 g)             | Pologne                        | 14 |
|  | 44050409 | 16307 | Fruit de la passion (700 g)   | Equateur<br>Pérou<br>Vietnam   | 14 |
|  | 44050440 | 15595 | Citron vert (600 g)           | Mexique<br>Brésil              | 14 |
|  | 44050405 | 16109 | Mangue (700 g)                | Inde                           | 14 |
|  | 47200033 | 15964 | Thé vert « matcha C » (350 g) | Japon                          | 14 |
|  | 47300002 | 16166 | Carotte (500 g)               | France                         | 14 |
|  | 47300014 | 16237 | Tomate (600 g)                | Espagne                        | 14 |
|  | 47300016 | 15877 | Betterave (300 g)             | France<br>Allemagne<br>Pologne | 14 |
|  | 00405500 | 16550 | Vin type Cabernet (250 g)     | France                         | 14 |
|  | 00151002 | 15798 | Yopols Mediterranean (800 g)  | Selon appro                    | 14 |

### SAVEURS ET ESSENCES

|  |          |       |                     |          |    |
|--|----------|-------|---------------------|----------|----|
|  | 41500000 | 15819 | Eau de rose (100 g) | Bulgarie | 15 |
|--|----------|-------|---------------------|----------|----|

### LES TEXTURANTS

|  |                      |                |                                     |   |    |
|--|----------------------|----------------|-------------------------------------|---|----|
|  | 59000016             | 16693          | Lécithine de soja (500 g)           | Allemagne   | 18 |
|  | 00200512             | 18242          | Nature Emul (500 g)                 | Europe  | 18 |
|  | 00200510<br>00200512 | 18252<br>16631 | Albuwhip (500 g)<br>Albuwhip (5 kg) | Italie  | 19 |
|  | 58050018             | 16675          | Gomme Xanthane pure (500 g)         | France  | 19 |
|  | 58050011             | 16672          | Gelespessa (500 g)                  | France  | 19 |
|  | 58050044             | 18302          | Gomme Xanthane Claire (500 g)       | France  | 19 |
|  | 58050055             | 18305          | Gomme guar (750 g)                  | Inde<br>Pakistan                                    | 19 |
|  | 57000010             | 16697          | Procrema 5 BIO chaud (1,5kg)        | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |
|  | 58050030             | 16677          | Maltosec (500g)                     | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |

|  |          |       |                            |   |    |
|--|----------|-------|----------------------------|---|----|
|  | 46500020 | 16658 | Acide ascorbique (1kg)     | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |
|  | 46500022 | 16695 | Acide citrique (1kg)       | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |
|  | 58050000 | 16670 | Géifiant végétal (500g)    | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |
|  | 58050036 | 18297 | Elastic (650g)             | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |
|  | 58050117 | 16680 | Gomme gellan (500g)        | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |
|  | 58050115 | 16679 | Agar-Agar (500g)           | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |
|  | 58050062 | 18308 | Gomme Kappa (600g)         | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |
|  | 58050064 | 18309 | Pro panacotta (800g)       | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |
|  | 58000001 | 16698 | Gélatine bovine (750g)     | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |
|  | 58000008 | 18280 | Instangel (500g)           | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |
|  | 58050077 | 18314 | Gélatine de poisson (600g) | France<br>Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>Allemagne | 20 |

### LES SUCRES

|  |                      |                |  |   |    |
|--|----------------------|----------------|--|---|----|
|  | 58500002             | 15836          | Peta crispy neutre (750 g)                                     | Turquie                                     | 26 |
|  | 00152508             | 15837          | Miel crispy (250 g)  | Selon appro                                 | 26 |
|  | 00100620             | 15831          | Maltodextrine (600 g)  | Europe                                      | 27 |
|  | 00100810             | 15500          | Maltitol (750 g)   | Europe                                      | 27 |
|  | 00100507             | 15788          | Dextrose (750 g)   | Brésil<br>Ukraine<br>Espagne<br>France      | 27 |
|  | 00100008<br>00100013 | 15614<br>15498 | Inuline (600 g)<br>Inuline (3 kg)                              | Belgique<br>France<br>Allemagne<br>Pays-Bas | 27 |
|  | 00100617<br>00100615 | 15890<br>16721 | Glucose (600 g)<br>Glucose (3 kg)                              | France                                      | 27 |
|  | 00100112             | 15889          | Trehalose (700 g)  | Allemagne                                   | 27 |
|  | 00100210<br>00100214 | 16556<br>15813 | Sucre inverti liquide (7 kg)<br>Sucre inverti liquide (1,4 kg) | France                                      | 28 |
|  | 00100609             | 16629          | Glucose liquide 35-40 DE (1,5 kg)                              | Espagne                                     | 28 |
|  | 00100662             | 26083          | Glucose liquide 60 DE (1,5 kg)                                 | Espagne                                     | 28 |
|  | 00100206             | 16728          | Cremsucre en pâte (7 kg)                                       | France                                      | 28 |
|  | 00101007             | 15734          | Sucre Muscovado (750 g)  | Île Maurice                                 | 28 |
|  | 00101015             | 16194          | Sucre Demerara (1 kg)  | Île Maurice                                 | 28 |

# Sosa

  
VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

**Service client Valrhona**

315 Allée du Bergeron, 26600 MERCUROL VEAUNES

Tel : 04 75 09 26 38 - Mail : [scvalrhona@valrhona.fr](mailto:scvalrhona@valrhona.fr)

[www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr)