



# SELEZIONE

---



Sosa Ingredients è uno dei produttori e distributori **leader mondiali di ingredienti di alta gamma per cucina e pasticceria.**

Il suo obiettivo: **affiancare i professionisti e accompagnarli verso la gastronomia di domani con una gamma di ingredienti naturali e responsabili.**

Fondata nel 1967 in Catalogna, Sosa Ingredients propone oggi **un'ampia gamma di prodotti per soddisfare le esigenze e i desideri dei maestri pasticceri in oltre 80 Paesi:** frutta liofilizzata, frutta candita, in polvere o in pasta, frutta secca interamente lavorata dalla raccolta al confezionamento, addensanti, stabilizzanti, emulsionanti, coloranti, aromi o zuccheri tecnici.

I prodotti Sosa Ingredients sono sempre realizzati in Catalogna, vicino a Barcellona e a Granadella, dove la frutta secca, ad esempio, è completamente lavorata in interno, dalla raccolta al confezionamento.

**L'obiettivo del brand è di migliorarsi e innovare continuamente, grazie al suo savoir-faire tecnologico, per una gastronomia più responsabile e accompagnare i più grandi professionisti al mondo.**

I prodotti Sosa Ingredients sono sviluppati sulla base delle quattro linee guida della gastronomia moderna: **più consistenza, più gusto, meno grassi e meno zucchero.**

Con Sosa Ingredients, **tutti i vostri desideri dolci o salati diventano realtà.**



# SOMMARIO

## INGREDIENTI AL 100% DI ORIGINE NATURALE 4

I nostri impegni.....4-5

## ASSORTIMENTI PER I PROFESSIONISTI 8

## FRUTTA SECCA 10

Frutta secca cruda.....10  
Frutta secca caramellata.....11  
Praline dai diversi sapori.....11  
Frutta secca cantonese  
caramellata.....12  
Frutta secca in pasta.....13

## FRUTTA CANDITA 18

Fruit & Sauce\*\*\*.....18  
Frutta candita.....18  
Fiori cristallizzati.....19

## PASTE CONCENTRATE 20

Paste concentrate.....20

## LIOFILIZZATI E CRISPIES 22

Liofilizzati.....22  
Crispies.....23  
Crispies Wet proof.....23

## AROMI ED ESTRATTI IN POLVERE - COLORANTI 24

Estratti in polvere - Taste Colour.....24  
Taste Colour, idee per  
l'applicazione.....26-27  
Coloranti idrosolubili.....28  
Coloranti liposolubili.....28  
Food colour.....28

## AROMI ED ESSENZE 30

Aromi.....30

## DEEP-FRIED TEXTURES 31

Prodotti fritti leggeri Air Bag.....31

## AGENTI TEXTURIZZANTI 32

Emulsionanti.....32  
Agenti aeranti\*\*\*.....33  
Proteine montanti.....34  
Agenti addensanti.....34-35  
Stabilizzanti per gelato.....36  
Agenti di carica.....37  
Acidi.....37  
Agenti gelificanti.....38-39  
Agenti gelificanti - Sferificazione.....40  
Agenti gelificanti di origine  
animale.....41

## ZUCCHERI 42

Peta Crispies.....42  
Zuccheri tecnici.....43-44

## INDISPENSABILI 48

Ricette per gli indispensabili.....50-69  
La nostra selezione per  
una pasticceria vegetale.....70-71

## LEGENDA

**Confezionamento:**  Bottiglia  Barattolo da 1200cc  Barattolo da 500cc  Barattolo da 100cc  Secchio/Confezione grande  
 Lattina  Vassoio  Vaschetta  Sacchetto/Sacchetto sottovuoto

**Termini tecnici:** **DE:** Proporzione in zuccheri semplici **POD:** Potere dolcificante **°B:** Percentuale di materia secca solubile  
**PAC:** Potere anti-congelamento

 Kosher  KD Kosher Dairy  Ingredienti al 100% naturali\*  Estratto o aroma naturale  
 Senza conservanti  Senza coloranti artificiali  Coloranti naturali  Pasticceria vegetale

\* Senza coloranti, conservanti e aromi artificiali, OGM e olio di palma.



# SELEZIONE TRASPARENZA



**Noi di Sosa Ingredients siamo sostenitori dell'innovazione nella gastronomia, attraverso i nostri prodotti e le nostre tecniche, ma anche grazie ai nostri valori. Siamo convinti che il futuro si scriva attraverso le nostre azioni presenti.**

Con questo in mente, lavoriamo per ottenere **una gastronomia più responsabile e naturale**. Abbiamo quindi selezionato prodotti con **ingredienti di origine naturale al 100%**, senza aromi artificiali, senza coloranti o conservanti sintetici, senza OGM e senza olio di palma per costituire la nostra **“Selezione trasparenza”** che potrete scoprire nelle prossime due pagine.

Ad oggi, oltre la metà delle referenze di questo catalogo fa parte della “Selezione trasparenza”.

### Cosa significa “Ingredienti di origine 100% naturale” per noi?

Conformemente alle nostre convinzioni e ai nostri valori, la nostra “Selezione trasparenza” soddisfa cinque criteri specifici. Escludiamo da questa gamma tutti i coloranti e conservanti sintetici che possono avere un impatto sulla nostra salute.

Attenti ai rischi per i consumatori, ci impegniamo anche a proteggere la biodiversità, motivo per cui abbiamo rimosso l'olio di palma dai nostri prodotti.

Vogliamo inoltre garantirvi prodotti privi di OGM per tutelare l'ambiente. Per andare oltre nella nostra ricerca di ingredienti naturali, abbiamo scelto di eliminare gli aromi artificiali, offrendo così solo prodotti con ingredienti accuratamente selezionati.

 Selezione accurata degli ingredienti

 Senza coloranti  Senza conservanti  Senza olio di palma

 Senza OGM  Senza aromi artificiali

# Ingredienti del futuro

La gastronomia sta cambiando, i consumatori hanno aspettative nuove e, con ciò, la pasticceria si trova ad affrontare nuove sfide tecniche riguardanti la **riduzione di zuccheri e grassi, il miglioramento delle texture e l'aumento del sapore.**

Per aiutare ad affrontare queste sfide, SOSA INGREDIENTS offre una gamma di fibre di origini diverse, **tra cui agrumi, cicoria, psillio e una novità della gamma: la fibra di lino.**

## La nostra gamma di fibre



Fibra di  
**agrumi**

Natur Emul



Fibra di  
**cicoria**

Inulina a caldo  
Inulina a freddo  
Oligofruct



Fibra di  
**lino**

Flaxfiber



**Psillio**

Psyllium

### Sosa Ingredients in collaborazione con Jordi Bordas

Per fornirvi maggiori informazioni sulle fibre e su come possono essere utilizzate in pasticceria, **abbiamo lavorato con uno dei centri R&S e innovazione più all'avanguardia nel settore della pasticceria e un pioniere nell'uso delle fibre, Jordi Bordas. I nostri sforzi collaborativi ci hanno permesso di creare la "Guida all'uso delle fibre",** che cerca di spiegare come questi ingredienti contribuiscano a ridurre lo zucchero, sostituire i grassi, migliorare le texture e aumentare il sapore.

Scansionate il codice QR per saperne di più su questa partnership.



Jordi Bordas

# In gastronomia è arrivata una nuova fibra

## FLAXFIBER

fibra di lino



**NUOVA FIBRA DI LINO**

**PROPRIETÀ ADDENSANTI**

**100% ORIGINE NATURALE**

**CLEAN LABEL**

**Sosa Ingredients è sempre alla ricerca di nuovi ingredienti e soluzioni innovative** per le sfide tecniche dei professionisti della gastronomia. **La fibra di lino** conferma che le fibre sono destinate a diventare una parte integrante della gastronomia e che rappresentano un cammino tutto da esplorare.

# ASSORTIMENTI PER I PROFESSIONISTI

## GLI INDISPENSABILI SOSA INGREDIENTS

Questi ingredienti, creati per soddisfare le vostre esigenze essenziali, sono stati accuratamente selezionati dai nostri team per facilitare i vostri ordini.

SIETE RISTORATORI?		
CHE COSA CERCATE?	GLI INDISPENSABILI	
CONSISTENZA CROCCANTE E CAMELLATA	37853	Nocciole italiane cantonesi caramellate (600 g)
	39478	Arachidi cantonesi (600 g)
	41457	Pistacchi cantonesi (600 g)
PASTA DI FRUTTA SECCA DAL SAPORE INTENSO	36863	Pasta di pistacchi - 1kg
FRUTTA CANDITA A FREDDO: PIÙ SAPORE, MENO ZUCCHERO	43202	Arancia a cubetti - 2 kg
	44581	Limone candito a cubetti - 2 kg
	37786	Arancia copeaux - 1,25 kg 
	37785	Scaglie di limone - 1,25 kg
CRISPIES CONSISTENZA CROCCANTE E GUSTO FRESCO DI FRUTTA	39472	Lime crispy - 2-10 mm - 200 g
	38663	Frutto della passione crispy - 2-10 mm (200 g)
	37880	Mango crispy - 2-10mm - 250g
CRISPIES WET PROOF RESISTENZA ALL'UMIDITÀ, CONSISTENZA CROCCANTE E GUSTO FRESCO DELLA FRUTTA	38878	Frutto della passione crispy wet proof - 400 g
	38632	Lampone crispy wet proof - 400 g
FRUTTA LIOFILIZZATA IN POLVERE	37855	Lampone liofilizzato in polvere - 300g 
EMULSIONANTE	38754	Lecitina di soia in polvere - 400 g 
TEXTURE AERANTE	38976	Proespuma freddo - 700 g 
	38461	Albuwhip - 500g 
	38984	ProSoufflé - 500g
STABILIZZANTE PER GELATO	38980	Prosorbet 5 freddo/caldo Natur francese - 500 g 
UN AGENTE GELIFICANTE VEGANO SEMIELASTICO AD AZIONE RAPIDA	38678	Agente gelificante vegetale - 500 g 
	38690	Goma kappa - 600 g
AGENTI GELIFICANTI VEGANI	38697	Goma gellan - 500 g 
	37850	Pectina Fruit NH - 500g 
	38970	Pro-Pannacotta (lota) - 800g 
	38894	Pectina Jaune - 500 g 
AGENTI GELIFICANTI NON VEGANI	38670	Gelatina bovina - 750 g 

## SIETE PANETTIERI O PASTICCIERI?

CHE COSA CERCATE?	GLI INDISPENSABILI	
CONSISTENZA CROCCANTE E CAMELLATA	37853	Nocciole italiane cantonesi caramellate (600 g)
	39478	Arachidi cantonesi caramellate (600 g)
	37904	Mandorle cantonesi (600 g) 
PASTA DI FRUTTA SECCA DAL SAPORE INTENSO	36863	Pasta di pistacchi - 1kg
FRUTTA CANDITA A FREDDO: PIÙ SAPORE, MENO ZUCCHERO	43202	Arancia a cubetti - 2 kg
	36858	Limone candito a cubetti - 2 kg
	37786	Arancia copeaux - 1,25 kg 
	37785	Scaglie di limone - 1,25 kg
CRISPIES CONSISTENZA CROCCANTE E GUSTO FRESCO DI FRUTTA	43719	Lampone crispy - 5-8 mm (200 g) 
CRISPIES WET PROOF RESISTENZA ALL'UMIDITÀ, CONSISTENZA CROCCANTE E GUSTO FRESCO DELLA FRUTTA	38878	Frutto della passione crispy wet proof - 400 g
	38632	Lampone crispy wet proof (400 g)
	38778	Mango crispy wet proof - 400 g
FRUTTA LIOFILIZZATA IN POLVERE	38664	Frutto della passione in polvere - 700 g 
ADDENSANTE	38674	Gelcrem freddo - 500 g 
EMULSIONANTE	38754	Lecitina di soia in polvere - 400 g 
	38850	Natur Emul - 500g 
TEXTURE AERANTE	38461	Albuwhip - 500g 
STABILIZZANTE PER GELATO	38980	Prosorbet 5 freddo/caldo Natur francese - 500 g 
AGENTI GELIFICANTI VEGANI	38898	Pectina Nappage X58 - 500g 
	38697	Goma gellan - 500 g 
	37850	Pectina Fruit NH - 500 g 
	38894	Pectina Jaune - 500g
AGENTI GELIFICANTI NON VEGANI	38670	Gelatina bovina - 750g 
ANTIOSSIDANTE	37083	Acido ascorbico - 1kg 
REGOLATORE DI ACIDITÀ	37085	Acido citrico - 1kg 

# LA FRUTTA SECCA

La gamma di frutta secca di Sosa Ingredients è stata progettata per essere la più completa possibile. Dalla frutta secca cruda, alla frutta secca in pasta passando dagli inediti cantonesi caramellati, troverete prodotti che daranno croccantezza alle vostre creazioni! L'origine dei prodotti è stata scelta meticolosamente per garantirvi una qualità perfetta e per offrirvi un gusto intenso.

## FRUTTA SECCA CRUDA

La frutta secca cruda viene accuratamente selezionata per offrire dei prodotti di prima qualità e garantire un gusto intenso.

**Processo di fabbricazione:** Oltre alla frutta secca intera selezionata per dimensione e provenienza, Sosa Ingredients utilizza macchinari specifici per produrre frutta secca mondata, tritata, macinata, tostata, in bastoncini o in polvere.

**Uso suggerito:** Ideale per preparare macarons, pan di spagna, mousse, ripieni, creme e persino decorazioni.



**Mandorle Largueta naturali**  
36/38

36911

1kg



36908 25kg



**Mandorle Marcona pelate**

36929

1kg



**Noci di macadamia crude**

36974

1kg



**Noci pecan crude**

36975

1kg



**Gherigli di noci crude**

36971

1kg



**Pistacchi verdi crudi**

44146

1kg



**Arachidi tostate tritate**

36950

1kg



**Farina di pistacchio**

44145

1kg



**Farina di mandorle tostate**

37340

1kg



**Farina di mandorle Marcona crude**

37333

1kg



37332 10kg

MUST HAVE

## FRUTTA SECCA CAMELLATA

Tradizionalmente caramellata con zucchero e miele, offre un sapore intenso di noci tostate e una dolcezza molto piacevole.

**Processo di fabbricazione:** Le noci e i semi vengono caramellati con zucchero e miele secondo un processo tradizionale di caramellatura a calore diretto.

**Uso suggerito:** Perfetta per realizzare basi per torte, aggiunte per mousse, per guarnire o semplicemente come snack.



**Noci pecan caramellate**

38861

600g



**Sesamo caramellato**

39020

600g



**Nocciole caramellate**

38483

600g

MUST HAVE



**Semi di zucca caramellati**

38949

600g



MUST HAVE



## PRALINE DAI DIVERSI SAPORI



**Pralinato di nocciole à l'ancienne**

37605

1.2kg

37606 6kg



**Pralinato di nocciola 50%**

37607

1.2kg

37608 6kg

MUST HAVE



**Pralinato di mandorle tostate**

37602

1.2kg

37616 6kg



**Pralinato di pistacchio 50%**

37621

1.2kg

## FRUTTA SECCA CANTONESE CARAMELLATA

Processo di caramellizzazione ancestrale asiatico che offre un prodotto dal gusto intenso di frutta secca, meno dolce del caramellato classico, più resistente all'umidità e più estetico (laccato lucido, caramellatura omogenea).

**Processo di fabbricazione:** La frutta secca viene messa a bagno in uno sciroppo di zucchero e poi frita in olio d'oliva, che le conferisce un cuore caramellato e la rende resistente all'umidità e di aspetto laccato lucido.

**Uso suggerito:** Perfetta per creare basi per dolci, inclusioni in ambienti umidi, oltre a decorazioni o semplicemente spuntini.



MUST HAVE

**Mandorle cantonesi**

37904

600g



39272 10kg



**Nocciole italiane cantonesi**

37853

600g



39244 10kg



**Pistacchi cantonesi**

41457

600g



39244 10kg



**Arachidi cantonesi**

39478

600g



39244 10kg



MUST HAVE

**Noci pecan cantonesi**

37928

500g



36871 10kg



**Noci di macadamia cantonesi**

39477

600g



37492 10kg



**Mandorle cantonesi a bastoncini**

38870

600g



39244 10kg



**Nocciole tritate cantonesi**

38021

600g



39244 10kg



**Sesamo cantonese**

37863

600g



**Semi di cacao cantonesi**

39265

500g



“

### CONSIGLI DI SOSA

Proponete ai vostri clienti la frutta secca cantonese direttamente in sacchetti, perfetti per uno spuntino!

Questa tecnica rivoluzionaria nel mondo della frutta secca consente molteplici usi preservando la caramellizzazione dall'umidità. La frutta conserva belle note tostate, caramellate e non molto dolci. Ideale come ripieno per il gelato, oppure come decorazione per le vostre creazioni pasticciere e al cioccolato.

”



### Lo sapevate?

Sosa Ingredients si impegna a proteggere l'ambiente e a limitare il suo impatto sul pianeta, motivo per cui abbiamo eliminato l'olio di palma dalla nostra frutta secca cantonese.

## FRUTTA SECCA IN PASTA

Paste senza zuccheri aggiunti\*, dal sapore intenso di frutta secca originale, con una consistenza facile da lavorare.

**Processo di fabbricazione:** Tritata finemente, la frutta essiccata viene mescolata con olio vegetale per ottenere un impasto più facile da lavorare.

**Uso suggerito:** Le paste sono utili alla preparazione di guarniture e ripieni (dolci, ganache per macaron), fondenti, ripieni di viennoiserie, brioches, pasticcerie, aromatizzazioni di creme gelato, salse salate... Il dosaggio consigliato è 2-5%, a seconda del prodotto e dell'utilizzo.

\*contiene zuccheri naturalmente presenti nella frutta



**Pasta di nocciole tostate**

36854

1kg



36862 5kg



**Pasta di mandorle crude**

37521

1kg



37515 5kg



**Pasta di pistacchi**

44132

1kg



44136 5kg



MUST HAVE

**Pasta di noci**

37513

1kg



37525 5kg



**Pasta di noci di macadamia**

37524

1kg



37545 5kg



**Pasta di arachidi**

37541

1kg



37539 5kg



**Pasta di sesamo nero**

37550

1kg



37550 5kg



**Pasta di mandorla tostata**

36860

1kg



36860 5kg



# LA FRUTTA SECONDO SOSA INGREDIENTS

## LA MANDORLA IN TUTTE LE MANIERE



### FRUTTA SECCA CANTONESE CARAMELLATA

Frutta secca caramellata che offre un gusto intenso e meno zuccherato. Questa tecnica di caramellizzazione la rende inoltre più resistente all'umidità.



### FRUTTA SECCA CRUDA

Frutta secca di altissima qualità per garantire un gusto intenso!



### FARINA DI FRUTTA SECCA

La nostra farina extra-fine di mandorle, ideale per i macaron, donerà un intenso gusto di mandorla a tutte le preparazioni.



### AROMI

Un aroma di mandorle amare ottenuto grazie a materie prime naturali che sublimano solo il meglio del gusto e sprigionano note aromatiche intense.



### PASTA

La pasta di mandorle crude dal gusto intenso di frutta secca e dalla consistenza liscia si rivelerà ideale per realizzare farciture e fondenti o per aromatizzare.

# LA FRUTTA SECONDO SOSA INGREDIENTS

## IL LAMPONE IN TUTTE LE MANIERE



+ *sapore*

### FRUIT & SAUCE

Un sapore intenso di lampone in un candito morbido e poco zuccherato, ideale per dessert al piatto, contorni di bicchierini oppure ripieni di brioches.

+ *consistenza*



### PETA CRISPIES

Questi zuccheri frizzanti ricoperti di cioccolato sono ideali per decorazioni al piatto oppure per inclusioni anche in ambiente umido.



### LIOFILIZZATI INTERI

Un sapore intenso di lampone, perfetto in ambienti asciutti per conservare la fragranza o per tutte le decorazioni.



### AROMA DI LAMPONE



- *zuccherato*



### ESTRATTO IN POLVERE

Perfetto per le preparazioni dove l'aggiunta di un liquido è problematica, la polvere di lampone colora e intensifica il gusto delle vostre creazioni più originali.

### PASTA CONCENTRATA

Un sapore intenso di lampone in una pasta sottile e facile da lavorare. Perfetto per conferire gusto e colore alle vostre ricette.



### CRISPIES

Pepite di lamponi liofilizzati croccanti, naturali o rivestiti wet proof, facilmente incorporabili nelle vostre preparazioni!

Wet proof



Naturale



# LA FRUTTA SECONDO SOSA INGREDIENTS

## L'ARANCIA IN TUTTE LE SUE FORME



### FRUTTA CANDITA

Arancia candita a bassa temperatura, perfetta per artigiani/ciocolatieri. Con questa tecnica di cottura si ottiene un prodotto morbido, che racchiude una miriade di aromi e offre una lunga durata di conservazione.



### PASTA CONCENTRATA

Ingredienti al 100% di origine naturale. Perfetta per aggiungere una nota di arancia a un'ampia gamma di ricette. Ne basta una piccola quantità per conferire colore e sapore.



### LIOFILIZZATA

Ideale per conferire una consistenza croccante, accompagnata da un gusto fresco e ben definito di arancia, per ottenere una decorazione facile e veloce.



### FRUTTA E SALSA

Uno sciroppo di arancia delizioso con veri cubetti d'arancia fresca. Ideale per decorare dessert al piatto, guarnire dolci in bicchiere o, ancora, per farcire.

# LA FRUTTA SECCA SECONDO SOSA INGREDIENTS

## IL PISTACCHIO IN TUTTE LE SUE FORME



### FRUTTA SECCA CRUDA

Aggiunge un intenso sapore di pistacchio. Ideale per i macarons, pan di Spagna, mousse, ripieni, creme e topping decorativi.



### PISTACCHI CANTONESI CAMELLATI

Questa frutta secca, caramellata in modo tradizionale usando zucchero e miele, presenta un intenso sapore tostato e un piacevole accenno di dolcezza.

### AROMAS

Ne basta una piccola quantità per aggiungere una nota di pistacchio a un'ampia gamma di ricette. I nostri aromi sono perfetti per cocktail, sorbetti, creme e ripieni, e ne sublimano l'essenza.



### PASTA

Paste pure senza zuccheri aggiunti che vantano un intenso e naturale sapore di pistacchio e una consistenza morbida, facile da lavorare.



### PRALINATO DI FRUTTA SECCA E SEM

Pasta di pralinato che racchiude tutto il sapore intenso del pistacchio.

### FARINA DI FRUTTA SECCA

Selezioniamo la nostra frutta secca cruda con cura, in modo da poter offrire prodotti di alta qualità dal sapore intenso garantito. Questa farina di pistacchio è ideale per i macarons.



# FRUTTA CANDITA

Per preservare il gusto naturale e intenso del frutto, realizziamo le nostre confetture a freddo (45° C) e a bassa pressione. Questo processo tecnico ci consente di garantire un frutto candito di qualità, con la giusta quantità di zucchero e le caratteristiche organolettiche simili alla frutta fresca. Scoprite quattro gamme di frutta candita Sosa Ingredients.

## FRUIT & SAUCE

Una deliziosa gamma di sciroppi con pezzetti di frutta fresca, facili da utilizzare (coperture, ecc.)

**Processo di fabbricazione:** La confettura viene eseguita a freddo (45° C) garantendo un gusto e una consistenza simile a quella della frutta fresca.

**Uso suggerito:** Questa gamma è ideale per risparmiare tempo durante le preparazioni, decorazioni su piatti e bicchierini o inserti e ripieni. Poiché può essere congelata, è ideale per i gelati.



MUST HAVE

Mango a cubetti -  
10 x 10 mm

36844

1.5kg



MUST HAVE

Frutti rossi interi -  
5 x 5 mm

37241

1.5kg



MUST HAVE

Fragole intere -  
15 x 15 mm

37240

1.5kg



Mela tatin a dadini -  
10 x 10 mm

37724

1.3kg



## FRUTTA CANDITA

Per esaltare le vostre ricette, vi proponiamo della frutta candita intera o in pezzi, con il corretto contenuto di zucchero per preservare il gusto della frutta fresca, garantendo allo stesso tempo una conservazione ottimale.



**Processo di fabbricazione:** Il segreto per offrirvi un ottimo prodotto è la tecnologia Cold Confit: un uso ragionato dello zucchero (tra 50 e 70° brix) per una durata di conservazione adeguata e un gusto intenso di frutta.

**Uso suggerito:** Perfetta per le coperture, o per realizzare deliziosi ripieni per i pasticcini, brioche, dolci d'asporto o panettoni. Può anche essere usata per decorare le praline, pasticcini o tavolette di cioccolato.



MUST HAVE

Arancia a cubetti - 8 x 8 mm  
(2 kg)

43202

2kg



MUST HAVE

Listarelle di arancia -  
80 x 6 mm

43206

2kg



MUST HAVE

Rondelle di arancia

43204

2kg



Arancia copeaux

41532

1.25kg





Scaglie di limone

41531

1.25kg



Limone candito a cubetti  
7 x 7 mm

44581

2kg



MUST  
HAVE



Listarelle di limone -  
80 x 6 mm

44583

2kg



MUST  
HAVE



## FIORI CRISTALLIZZATI

*Petali e fiori sublimati dalla cristallizzazione per aggiungere un tocco di primavera alle vostre creazioni.*

**Processo di fabbricazione:** I fiori sono cristallizzati nello zucchero.

**Uso suggerito:** Ideali per decorare (praline, pasticcerie, tavolette di cioccolato), rivestimento (orangette) o cocktails.



Petali di rosa

38933

300g

37576 1,5kg



Petali di viola

38931

500g



Fiori di viola - 1 mm

38625

500g

37782 3kg



Fiori di rosa - 1 mm

39002

500g

37662 3kg

## LEGENDA

70°B 70 gradi Brix 50°B 50 gradi Brix

# PASTE CONCENTRATE

## PASTE CONCENTRATE

Per realizzare i vostri eccellenti dolci, vi proponiamo delle paste concentrate di qualità, accuratamente prodotte. Scoprite dei classici come fragola o arancia, oppure la frutta esotica, come il frutto della passione o il cocco, fino alle audaci note floreali e golose della violetta, della liquirizia o del Dulce de leche.

**Processo di fabbricazione:** Questa gamma è stata sviluppata grazie alla tecnica di riduzione progressiva a caldo della massa di frutta. Ciò consente di offrire una texture omogenea e facile da lavorare con un gusto fruttato intenso.

**Uso suggerito:** Perfette per gelati, creme, mousses e glassature.



Fragola

39382

1.5kg



Fragoline di bosco

39385

1.5kg



Mango

39392

1.5kg



Frutto della passione

39383

1.5kg



Arancia

39387

1.5kg



Mela verde

37435

1.5kg



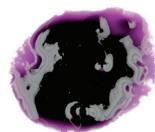
Yuzu

39381

1.5kg



MUST HAVE



Viola

37783

1.5kg



«Dulce de Leche»

39605

1.5kg



Liquirizia

39403

1.5kg



Vaniglia Bourbon

37772

1.5kg



MUST HAVE



Lampone

39384

1.5kg



MUST HAVE



Caffè Arabica

37540

1.2kg



37144 6kg

### Lo sapevate?

Sosa Ingredients, scegliendo la naturalezza, è attenta alla composizione dei suoi prodotti per proteggere la salute dei consumatori. A questo scopo è stata sviluppata una gamma di paste concentrate di formato inferiore, che consente così sia di limitare gli sprechi ma soprattutto di evitare l'uso di conservanti in alcuni suoi prodotti.



# LIOFILIZZATI E CRISPIES

## LIOFILIZZATI

In linea con le nostre ambizioni e il nostro desiderio di dar vita a tutti i vostri progetti culinari, abbiamo sviluppato frutta e fiori liofilizzati.

**Processo di fabbricazione:** La liofilizzazione è una tecnica di lavorazione della frutta che consiste nel “sublimare” l’acqua degli ingredienti, cioè trasformare l’acqua dell’ingrediente dallo stato solido allo stato di vapore senza passare attraverso lo stato liquido per conservare tutte le proprietà del frutto in questione. Durante la liofilizzazione, l’aumento del calore è controllato, i sapori, i nutrienti e i colori sono così preservati offrendo molte possibilità di utilizzo.

**Uso suggerito:** In ambienti asciutti, ripieni di tavolette, decorazioni di praline al cioccolato, decorazione di dessert all’ultimo minuto...



MUST HAVE

**Fragole intere**

38014

60g



**Fragoline di bosco**

38016

60g



MUST HAVE

**Lamponi interi**

38640

75g



38637 375g



**More intere**

38051

80g



38050 400g



**Arancia a fette**

39476

60g



**Mais**

39488

120g



**Pomodori ciliegini a metà**

38149

50g



**Barbabietola a fette**

38140

30g



**Mirtilli**

37953

50g



**Mela a fette**

38041

50g



38040 250g



**Mango a cubetti**

38039

100g



**Petali di viola cornuta**

39084

5g



**Petali di rosa rossa**

39492

5g



**Cipolla fritta crispy**

38532

300g



**Caramello crispy**

38527

750g



37155 3,5kg

## CRISPIES

Abbiamo scelto di declinare i nostri frutti liofilizzati in “crispiess”, pezzi da utilizzare in ambienti asciutti per mantenere un aspetto croccante. Per soddisfare ogni vostra esigenza, abbiamo anche sviluppato una gamma di crispiess wet proof da utilizzare in ambienti umidi. Sono ricoperti di burro di cacao per poter conservare tutte le loro proprietà, mentre aggiungono consistenza e originalità ai vostri piatti.

**Processo di fabbricazione:** L'ingrediente è liofilizzato prima di essere ridotto in pezzi.

**Uso suggerito:** In ambienti asciutti per dare una consistenza croccante a tavolette o praline, e in ambienti umidi come mousse o creme per i crispiess wet proof.

 <p><b>Mango-frutto della passione - 2-10 mm</b> 38782</p> <p>250g (K)</p>	 <p><b>Mango - 2-10mm</b> 37880</p> <p>250g (K)</p>	 <p><b>Frutto della passione 2-10 mm</b> 38663</p> <p>200g (K) 37511 1kg</p>	 <p><b>Banana - 0-10 mm</b> 38957</p> <p>250g (K) (D)</p> <p>37591 1,2kg</p>	 <p><b>Albicocca - 1-4 mm</b> 40770</p> <p>250g (K) (D)</p>
 <p><b>Fragola - 2-10 mm</b> 38643</p> <p>200g (K) (MUST HAVE)</p>	 <p><b>Ciliegia - 2-10 mm</b> 39262</p> <p>200g (K) 39473 1,2kg</p>	 <p><b>Lampone - 5-8 mm</b> 43719</p> <p>200g (K) (D) (MUST HAVE)</p> <p>48012 1,2kg</p>	 <p><b>Ribes nero - 2-10 mm</b> 38531</p> <p>200g</p>	 <p><b>Yocrispy - 2-6 mm</b> 39090</p> <p>280g (K) (D) (MUST HAVE)</p> <p>37792 1,4kg</p>
 <p><b>Lime - 2-10 mm</b> 39472</p> <p>200g (K) (D)</p>	 <p><b>Ananas - 2-10 mm</b> 38943</p> <p>200g (K)</p>			

## CRISPIES WET PROOF

 <p><b>Mango crispy wet proof</b> 38778</p> <p>400g</p>	 <p><b>Frutto della passione crispy wet proof</b> 38878</p> <p>400g</p>	 <p><b>Fragola crispy wet proof</b> 37921</p> <p>400g</p>	 <p><b>Lampone crispy wet proof</b> 38632</p> <p>400g 37266 2,3kg</p>	 <p><b>Yocrispy wet proof</b> 37926</p> <p>400g</p>
--	--	--	---	--



### CONSIGLI DI SOSA

Queste pepite di frutta croccanti dal sapore intenso aggiungeranno consistenza e un tocco di brio ai vostri dessert e alle altre creazioni di cioccolato. Le pepite rivestite, protette dall'umidità, porteranno consistenza e originalità alle vostre creazioni pasticciere (meringhe, mousse, decorazioni...).



# AROMI ED ESTRATTI IN POLVERE

## ESTRATTI IN POLVERE - TASTE COLOUR

Abbiamo sviluppato il concetto Taste Colour, che permette di aromatizzare preparazioni delicate per le quali l'aggiunta di un liquido è spesso problematica, come creme, ganache o meringhe, ed è capace di sopportare la cottura conservando i sapori. Il concetto: colorare e donare gusto alle preparazioni culinarie.

**Processo di fabbricazione:** L'ingrediente viene essiccato o liofilizzato prima di essere trasformato in polvere fine.

**Uso suggerito:** Macaron, meringhe, ripieni di praline, copertura di tartufi, salse, frollini o creme pasticcere. Gli usi sono molteplici e garantiscono sempre sapori autentici e ricchi di aromi. Le dosi possono variare secondo il prodotto e l'applicazione.



**Fragola**

38650



39373 8kg



**Lamponi**

37855



36826 10kg



**Frutto della passione**

38664



37287 3kg



**Mango**

38780



37727 1kg



**Tè verde "matcha C" origine Giappone**

39041

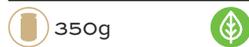


37727 1kg



**Tè verde Bio "matcha E" origine Giappone (350g)**

39042



37725 1kg



**Carota**

38618



37725 1kg



**Pomodoro**

37865



37725 1kg



**Barbabietola**

38998



37725 1kg



**Oliva nera**

38025

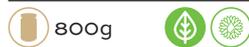


37725 1kg



**Yopols mediterraneo**

39092



37796 15kg



**Frutti di bosco**

38665



37725 1kg



**Mela**

38787



37725 1kg



**Peperoncino rosso grigliato**

38617

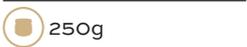


37725 1kg



**Aceto balsamico**

43880



37725 1kg



**Farina di olive verdi**

38722



37725 1kg



**Tostato**

38479



37725 1kg



**Fumé**

39006



37666 10kg



**“Perché il colore è sapore”**

Sosa ha creato degli estratti in polvere a base di frutta e/o verdura per dare sapore e colore alle vostre preparazioni: i Taste Colour.

Grazie a questi ingredienti avete a vostra disposizione una palette di colori tenui e pastello, dal gusto intenso.

Questi prodotti sono disponibili sotto forma di polvere fine e sono idro e liposolubili. Sono considerati ingredienti, quindi il loro dosaggio è libero e non regolamentato.

**Per ulteriori applicazioni, richiedete il libretto dedicato!**



# AROMI ED ESTRATTI IN POLVERE

## TASTE COLOUR, IDEE PER L'APPLICAZIONE

	BISCOTTO	MERINGA	MACARON	GHIACCIA REALE
 <p><b>Lampone</b> 37855</p> <p>300g </p> <p>36826 10kg</p>	 100g/kg	 100g/kg	 20g/kg + 14g/kg food colour barbabietola	 150g/kg
 <p><b>Fragola</b> 38650</p> <p>250g  </p> <p>39373 8kg</p>	 100g/kg	 100g/kg	 20g/kg + 10g/kg food colour rosso	 140g/kg
 <p><b>Frutto della passione</b> 38664</p> <p>700g </p> <p>37287 3kg</p>	 200g/kg	 200 g/kg + 8 g/kg food colour giallo	 20g/kg + 10g/kg food colour giallo	 270g/kg
 <p><b>Mango</b> 38780</p> <p>600g </p>	 150g/kg	 150g/kg	 300g/kg + 6g/kg food colour arancione + 4 g/kg food colour giallo	 150g/kg
 <p><b>Carota</b> 38618</p> <p>500g  </p>	 150g/kg + 2g/kg food colour arancione	 150g/kg + 2g/kg food colour arancione	 20g/kg + 8g/kg food colour arancione	 90g/kg
 <p><b>Pomodoro</b> 37865</p> <p>450g   </p>	 200g/kg	 200g/kg	 20g/kg + 4g/kg food colour rosso + 4g/kg food colour arancione	 160g/kg

**GELATINA**

**CIOCCOLATO**

**BURRO DI CACAO**

**GELATO**

**CREMA PASTICCERA**



80g/kg



150g/kg + 70g/kg  
di burro di cacao



100g/kg



50g/kg



50g/kg



70g/kg



200g/kg + 100g/kg  
di burro di cacao



100g/kg



50g/kg



50g/kg



70g/kg



180g/kg + 70g/kg  
di burro di cacao



100g/kg



100g/kg + 2g/kg  
food colour arancione



150g/kg



70g/kg



180g/kg + 70g/kg  
di burro di cacao



100g/kg



100g/kg



100g/kg



70g/kg



200g/kg + 70g/kg  
di burro di cacao



100g/kg



100g/kg + 4g/kg  
food colour arancione



80g/kg



80g/kg



150g/kg + 70g/kg  
di burro di cacao



100g/kg



50g/kg



100g/kg

## COLORANTI IDROSOLUBILI



**Polvere naturale nera**

37883

20g



39266 200g



**Polvere naturale rosso ibisco**

38560

50g



38560



**Polvere naturale verde menta**

43726

40g



38583 500g



**Polvere naturale viola**

38563

50g



38563



**Polvere naturale giallo limone**

39439

70g



37194 1Kg

## COLORANTI LIPOSOLUBILI



**Liquido naturale arancione carotene**

37994

100g



37994



**Liquido naturale carminio**

37995

100g



37995



**Liquido naturale verde clorofilla**

37996

100g



37996



**Liquido naturale giallo curcuma**

37997

100g



37997

## FOOD COLOUR - COLORANTI ALIMENTARI



**Food colour blu**

37897

200g



36850 2,5Kg



**Food colour arancione**

37898

300g



37898



MUST HAVE

**Food colour rosso**

37899

200g



36852 2,5Kg



MUST HAVE

**Food colour verde**

37900

200g



36853 2,5Kg



MUST HAVE

**Food colour giallo**

37896

200g



36849 2,5Kg



## AROMI

Per soddisfarvi e rispondere ai vostri desideri creativi, abbiamo cercato di sviluppare aromi delicati con materie prime naturali. Dalla classica mandorla amara all'acqua di rosa, questi prodotti sono stati sviluppati e creati da reali esigenze espresse dai professionisti.

**Processo di fabbricazione:** Gli aromi sono il risultato di un assemblaggio che mira a svelare il gusto migliore del prodotto rilasciando intense note aromatiche.

**Uso suggerito:** I nostri profumi valorizzeranno i vostri cocktail così come i sorbetti, le creme, i ripieni e i vari inserti per intensificare le essenze.



**Dosaggio aroma naturale:**  
0,2g/kg 0,2g = circa 6 gocce\*

\* Numero di gocce, prendendo come riferimento la densità media che presenta la gamma completa dei prodotti. In generale, gli aromi naturali hanno una densità più elevata.



**Mandorle amare**

38242

50g



37014 1kg



MUST HAVE

**Cocco**

38252

50g



37001 1kg



**Acqua di rose**

37946

100g



36874 1kg



MUST HAVE

**Lampone**

38256

50g



37003 1kg



MUST HAVE

**Pistacchio**

38276

50g



37014 1kg



MUST HAVE

**Yuzu**

38294

50g



37797 1kg



**Bergamotto**

38289

50g



37020 1kg



**Lavanda**

38397

50g



37003 1kg



**Dosaggio aroma:**  
2g/kg 2g = circa 70 gocce\*

\* Numero di gocce, prendendo come riferimento la densità media che presenta la gamma completa dei prodotti. In generale, gli aromi naturali hanno una densità più elevata.



**Viola**

38404

50g

37065 1kg



**Rosa**

39001

50g

37661 1kg



**Grasso di fumo**

38333

50g

37038 1kg



**Tartufo nero**

38413

50g

37070 1kg



## PRODOTTI FRITTI LEGGERI AIR BAG

*Texture determinata da un processo di frittura.*

**Processo di fabbricazione:** Sono ottenuti dalla cotenna di maiale o dalla fecola di patate. In seguito, vengono tagliati a pezzi o in polvere.

**Uso suggerito:** Ideali come snack o per rivestire/impanare qualsiasi alimento, ottenendo una crosticina molto croccante.



**Air Bag granella di maiale**

41934

600g

37088 3,25kg



**Air Bag granella di patate**

38449

750g



**Air Bag farina di maiale**

38451

600g

37087 3kg



**Air Bag farina di patate**

38450

650g



# AGENTI TEXTURIZZANTI

La gamma di agenti texturizzanti Sosa Ingredients vi permette di dare vita alle creazioni più spontanee e innovative. I nostri agenti texturizzanti sono concepiti ed elaborati ascoltando le esigenze dei professionisti. Sono progettati per soddisfare esigenze specifiche. Emulsionanti, aeranti, addensanti, stabilizzanti e altri vari prodotti, troverete nella nostra gamma tutto ciò di cui avete bisogno per realizzare i vostri sogni culinari.

## EMULSIONANTI

Per soddisfare le vostre esigenze, abbiamo sviluppato una gamma di emulsionanti per lavorazioni a caldo, freddo, per prodotti gelati e non... Al fine di stabilizzare le vostre miscele di preparati acquosi e grassi.

**Processo di fabbricazione:** Gli emulsionanti della nostra gamma sono concepiti seguendo processi specifici in base alle loro origini di estrazione.

**Uso suggerito:** Perfetti per bilanciare le vostre preparazioni come salse, maionesi, creme, gelati, ganache, mousses o persino soufflé.

**MUST HAVE**



**Lecitina di soia**  
38754

400g (K) 

37400 2 kg

Emulsionante in polvere composto da soia. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto a caldo con un liquido. Utilizzabile con tutti i liquidi acquosi, può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare delle spume e preparazioni aerate. Il dosaggio raccomandato è 5-8 g/L.



**Sucro Emul**  
39034

500g (K)

Emulsionante in polvere ottenuto attraverso l'esterificazione degli acidi grassi e del saccarosio. Per un uso ottimale, mescolate il prodotto con un liquido a caldo o a freddo. Utilizzabile con tutte le miscele di grasso e acqua, è congelabile. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare delle spume, preparazioni aerate e creme. Il dosaggio raccomandato è 5 g/kg massimo.

**MUST HAVE**



**Natur Emul**  
38850

500g (K) 

Emulsionante in polvere costituito da fibre di agrumi. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido. Utilizzabile con qualsiasi tipo di liquido acquoso, può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. Questo prodotto può essere utilizzato per preparare maionesi senza uova. Il dosaggio raccomandato è 2-15 g/L.

**MUST HAVE**



**Glicerina**  
37302

1.3kg (K)

39421 6kg

Emulsionante liquido e antighiaccio per prodotti surgelati proveniente dal glicerolo vegetale. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con il gelato, a caldo o a freddo. Può essere utilizzato con qualsiasi composto di grasso e acqua. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di gelati, sorbetti e ganache. Il dosaggio raccomandato è 2-3 g/kg.

**MUST HAVE**



**Wax Concept**  
39087

500g 

Emulsionante in pastiglie a base di cera d'api raffinata. Per un uso ottimale, mescolare e scaldare il prodotto con un liquido. Utilizzabile con liquidi grassi e/o lattei, può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato e quindi sottoposto ad una variazione di temperatura, l'agente ritorna allo stato iniziale. Grazie alle sue proprietà addensanti, è possibile utilizzarlo per la preparazione di creme, burro o paste. Il dosaggio raccomandato è 5-30 g/kg.



**Glicemul**  
39497

400g

Emulsionante derivato dai grassi. Per un utilizzo ottimale, scioglierlo a 60°C quindi agitarlo a freddo. Applicabile in un ambiente grasso. Questo agente consente di strutturare oli e paste pure. Il dosaggio raccomandato è 30-60 g/kg.

## AGENTI AERANTI

Per preparazioni acquose e grasse che volete stabilizzare o arieggiare con una maggiore quantità di aria, la nostra gamma di aeranti soddisferà le vostre esigenze per realizzare preparazioni a caldo o a freddo.

**Processo di fabbricazione:** Gli aeranti della nostra gamma sono concepiti seguendo processi specifici in base alle loro origini di estrazione.

**Uso suggerito:** Ideali per meringhe, mousse, spume...

MUST  
HAVE



### Proespuma caldo

38973

500g

(K)

Aerante in polvere per la preparazione di spume. Per un uso ottimale, mescolare e scaldare il prodotto con un liquido. È possibile utilizzare il prodotto con qualsiasi tipo di liquido ed è possibile congelarlo. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare il prodotto per la preparazione di spume o composti ariosi caldi con sifone. Il dosaggio raccomandato è 50 g/kg.

MUST  
HAVE



### Proespuma freddo

38976

700g

(K) D

Aerante in polvere per la preparazione di spume. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto a freddo con un liquido. È possibile utilizzare il prodotto con qualsiasi tipo di liquido ed è possibile congelarlo. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare il prodotto per la preparazione di spume o composti ariosi freddi con sifone. Il dosaggio raccomandato è 50-100 g/kg.



### Bubble

38513

500g

(K)

Preparato in polvere a base di albume e xantano. Per un utilizzo ottimale, mescolare 23 g di preparato con 1 L di liquido, confezionare sottovuoto per evitare bolle d'aria. Usare un gorgogliatore per ottenere le bolle, lasciarle stabilizzare per qualche minuto e raccoglierle con una schiumarola. Questo agente è ideale per realizzare fantastiche finiture su piatti/dessert dal sapore delicato ed elegante. Il dosaggio raccomandato è 23 g/L.



### Prosoufflé

38984

500g

(K) (V)

Preparato in polvere a base di albume e xantano per basi stabili per soufflé. Per un utilizzo ottimale, mescolare a freddo, agitare, quindi montare sbattendo. Applicabile in alcuni tipi di liquidi senza grassi o enzimi. Questo agente consente di ottenere un volume superiore del 25% ed è 5 volte più stabile rispetto alle uova. Il dosaggio raccomandato è 100 g/kg.



## PROTEINE MONTANTI

Per aumentare la stabilità delle preparazioni a base di albume d'uovo abbiamo sviluppato una gamma di proteine montanti.

**Processo di fabbricazione:** Le proteine montanti della nostra gamma sono concepite seguendo processi specifici in base alle loro origini di estrazione.

**Uso suggerito:** Elaborazione di meringhe, macaron, mousse, soufflé, brioches, torte...

**Albuwhip**  
38461

   500g  

46064 12,5g

Albumina di uovo in polvere. Per un uso ottimale, utilizzare questo prodotto per integrare o sostituire l'albume fresco. Effetto di montaggio più forte del 25% e tenuta 5 volte più stabile rispetto all'albume fresco. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi (preferibilmente acquosi), si mescola a freddo, è congelabile e di origine animale. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare meringhe, macaron, mousse, soufflé, brioche, torte varie. Il dosaggio raccomandato è 80-100 g/kg.

**Sojawhip**  
39028

  300g 

Aerante in polvere derivato dalla proteina di soia. Per un utilizzo ottimale, mescolate il prodotto con un liquido e utilizzatelo come alternativa vegetale all'albumina. Utilizzabile con qualsiasi liquido, a caldo o a freddo. Di origine naturale. Non può essere congelato. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare mousse, meringhe e glasse. Il dosaggio raccomandato è 10-40 g/kg.

**Potatowhip**  
44180

   300g  

44179 6,25kg

Aerante in polvere derivato dalla proteina di patata. Per un utilizzo ottimale, mescolare il prodotto con un liquido e utilizzarlo come alternativa vegetale all'albumina. Può essere utilizzato sia a caldo che a freddo. Questo agente ha un effetto schiumogeno e una capacità emulsionante e coagulante. È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare pan di Spagna, macaron, marshmallow, mousse, biscotti... Il dosaggio consigliato è 1-4% per un effetto emulsionante e aerante, e fino all'8% per un effetto coagulante.

**Potatowhip Cold**  
43124

   450g   

Aerante ed emulsionante in polvere, insapore e di colore neutro, derivato dalle proteine di patata. Per un utilizzo ottimale, mescolare il prodotto con un liquido e utilizzarlo come alternativa vegetale all'albume nelle preparazioni fredde. Il suo gusto neutro consente elaborazioni dai sapori più intensi. Le sue proprietà emulsionanti migliorano la consistenza, la stabilità e la sensazione in bocca. Consente di montare liquidi come puree di frutta, infusioni. Può essere utilizzato per preparare meringhe, salse fredde e mousse. Si consiglia una dosaggio compreso tra il 3 e il 5%.

## AGENTI ADDENSANTI

Per addensare le vostre preparazioni senza alterarne il sapore, vi proponiamo una gamma di addensanti, potrete selezionare il prodotto scelto a seconda dell'uso (da poco a molto denso, caldo o freddo...).

**Processo di fabbricazione:** gli addensanti della nostra gamma sono pensati seguendo processi specifici in base alle loro origini di estrazione.

**Uso suggerito:** possono essere adatti per la preparazione di coulis, salse, sciroppi, zuppe, puree, creme...

**Flaxfiber**  
42151

   600g  

Fibra derivata dai semi di lino bruno e biondo (*Linum usitatissimum* L.), mediante estrazione della mucillagine.

Grazie alla sua composizione, presenta proprietà addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti e funge da agente di sospensione. Permette di sostituire la funzione stabilizzante e addensante della gomma di xantano in proporzione 1:2.

Ha un gusto neutro e incolore.

Facilmente solubile/dispersibile in acqua, sia in condizioni fredde che calde, in un'ampia gamma di pH.

Utilizzabile in salse, coulis, gelati, sorbetti, mousse e meringhe. Si raccomanda di utilizzare una dose compresa tra 0,5 e 4%.



**Gomma pura di xantano**

38696

500g (K)

Addensante in polvere composto da idrati di carbonio (fermentazione dell'amido di mais). Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido. Può essere utilizzato con qualsiasi tipo di liquido acquoso. Il prodotto è di origine naturale e può essere congelato. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare coulis, salse, zuppe o sciropi. Il dosaggio raccomandato è 2-5 g/kg.



MUST HAVE

**Gelespessa**

37874

500g (K)

36838 2,5kg

Addensante in polvere composto da idrati di carbonio (fermentazione dell'amido di mais). Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido. Utilizzabile con qualsiasi tipo di liquido acquoso, è congelabile e di origine naturale. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare coulis, salse o puree. Il dosaggio raccomandato è 6-15 g/kg.



MUST HAVE

**Gelcrem caldo**

38673

500g (K)

37297 3kg

44602 12,5kg

Addensante composto da amido di mais raffinato. Per un uso ottimale, mescolare e scaldare il prodotto con un liquido. È possibile utilizzare il prodotto con qualsiasi tipo di liquido, ed è possibile congelarlo. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di creme calde senza l'aggiunta di uova o prodotti caseari. Il dosaggio raccomandato è 20-50 g/kg.



MUST HAVE

**Gelcrem freddo**

38674

500g (K)

44603 12,5kg

Addensante composto da fecola di patate. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto freddo con un liquido. È possibile utilizzare il prodotto con qualsiasi tipo di liquido, ed è possibile congelarlo. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di creme fredde senza l'aggiunta di uova o prodotti caseari. Il dosaggio raccomandato è 40-80 g/kg.



**Ultratex 3**

39062

400g

Addensante a base di amido di tapioca. Per un utilizzo ottimale, aggiungere il prodotto in un liquido a freddo, quindi sbattere/mixare. Questo agente può essere utilizzato per preparare salse, puree e creme a freddo. Il dosaggio raccomandato è 2-80 g/L.



MUST HAVE

**Gomma di guar**

38689

750g (K)

Addensante in polvere costituito da legumi. Per un uso ottimale, mescolare e scaldare il prodotto con un liquido. Può essere utilizzato con qualsiasi tipo di liquido. Il prodotto è di origine naturale e può essere congelato. Una volta attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, il prodotto non ritorna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare dei coulis, salse o puree. Il dosaggio raccomandato è 2-10 g/kg.



MUST HAVE

**Gomma di carruba**

38687

650g (K)

Carruba in polvere con proprietà addensanti e stabilizzanti. Ideale per stabilizzare i prodotti di gelateria. Il dosaggio raccomandato è 5-10 g/kg.



**Kudzu**

38977

400g

Addensante in polvere a base di radice di Kudzu. Per un uso ottimale, mescolare e scaldare il prodotto con un liquido. Il prodotto è di origine naturale e non può essere congelato. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare gel densi ed elastici, coulis, salse o puree. Il dosaggio raccomandato è 45-180 g/kg.

## STABILIZZANTI PER GELATO

Per la realizzazione delle vostre preparazioni gelate vi proponiamo una gamma di stabilizzanti da usare a caldo o a freddo e con basi più o meno complete a seconda delle vostre esigenze. Abbiamo cura anche di offrirvi alternative naturali / biologiche per una scelta migliore.

**Processo di fabbricazione:** Gli stabilizzanti per gelato sono concepiti seguendo processi specifici relativi alle loro origini di estrazione.

**Uso suggerito:** Perfetti per la preparazione di gelati o di sorbetti. La realizzazione di una preparazione gelata richiede l'associazione di vari ingredienti che possono essere già contenuti negli stabilizzanti. Per aiutarvi nella vostra scelta, ogni prodotto di questa gamma è accompagnato da un grafico con la sua composizione dettagliata.



### Procrema 100 freddo/caldo Natur

37627

3kg



Un mix di stabilizzanti, agenti addensanti, proteine, fibre e zuccheri che stabilizzano naturalmente il gelato a caldo o a freddo. Per un uso ottimale, miscelare a caldo o a freddo (temperatura massima 80°C) in qualsiasi liquido (purea, brodo, creme o acqua aromatizzata) e mescolare energicamente. Una volta miscelato e diventato liquido, si consiglia di lasciarlo raffreddare per 8 ore in modo che possa maturare (4°C) e che i componenti vengano perfettamente idratati prima di essere congelati. Per quantificare correttamente il gelato\*, è necessario incorporare circa il 20% di solidi extra, come saccarosio o destrosio. Il dosaggio raccomandato è il 10%.

#### Componenti per gelato



### Prosorbet 100 freddo Natur

37643

3kg



Un mix di stabilizzanti, agenti addensanti, fibre e zuccheri che stabilizzano naturalmente i sorbetti freddi. Per un uso ottimale, mescolare energicamente con qualsiasi liquido freddo (purea, brodo, creme o acqua aromatizzata). Una volta miscelato e diventato liquido, si consiglia di lasciarlo raffreddare per 8 ore in modo che possa maturare (4°C) e che i componenti vengano perfettamente idratati prima di essere congelati. Per realizzare un sorbetto ben bilanciato, è necessario aggiungere circa il 20% di solidi extra, come saccarosio o destrosio. Il dosaggio raccomandato è il 10%.

#### Componenti per sorbetti



### Prosorbet 5 cold/hot Natur

38980

500g

Una base in polvere per realizzare sorbetti. Per un uso ottimale, mescolare la base con il resto degli ingredienti (zuccheri, emulsionanti, agenti aeranti e aromi) caldi o freddi. Adatto a tutti i liquidi a base di acqua o di latte. Potete utilizzare questo prodotto per realizzare sorbetti. Il dosaggio raccomandato è di 5 g/kg.

#### Componenti per sorbetti



### Procrema 5 bio caldo

39410

700g

## AGENTI DI CARICA

Per ridurre in polvere i prodotti grassi e per semplificare le vostre realizzazioni, abbiamo selezionato il prodotto perfetto per le vostre applicazioni.

**Processo di fabbricazione:** Gli agenti di carica sono progettati seguendo processi specifici correlati alle loro origini di estrazione.

**Uso suggerito:** Per ridurre le materie grasse in polvere.



### Maltosec

38772

500g



Maltodestrina di tapioca per ridurre i prodotti grassi in polvere. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido grasso. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi grassi, è congelabile e di origine naturale. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo non torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la produzione di polveri di materia grassa. Dosaggio secondo necessità.



## ACIDI

Per regolare l'acidità delle vostre preparazioni o per prevenire l'ossidazione di determinati alimenti, vi consigliamo di utilizzare la nostra gamma di acidi.

**Processo di fabbricazione:** Gli acidi sono progettati seguendo processi specifici relativi alle loro origini di estrazione.

**Uso suggerito:** Elaborazione di bagni di frutta, sciroppi di frutta, macedonie, marmellate, gelatine di frutta...



### Acido ascorbico

37083

1kg



Acido ascorbico di origine naturale per acidificare gli alimenti o per prevenire l'ossidazione, in particolare per frutta e verdura. Per un utilizzo ottimale, applicarlo direttamente. Questo acido è anche solubile nei liquidi. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di bagni di frutta, sciroppi di frutta, macedonie, succhi...



### Acido citrico

37085

1kg



Acido citrico di origine naturale per regolare l'acidità dei prodotti e per sostituire il succo di limone nelle preparazioni. Per un utilizzo ottimale, applicarlo direttamente. Questo acido è anche solubile nei liquidi. È possibile utilizzare questo prodotto per preparazioni che richiedono acidificazione, marmellate, gelatine di frutta, bagni di frutta o qualsiasi altra preparazione con frutta. Per il dosaggio si consiglia di utilizzare tra 1 e 10 g per kg a seconda dell'uso.

## AGENTI GELIFICANTI

Con la nostra gamma di gelificanti desideriamo rispondere ai vostri desideri offrendo prodotti che vi consentiranno di realizzare texture varie e diverse, morbide, dense, fragranti...

**Processo di fabbricazione:** I gelificanti sono creati seguendo processi specifici relativi alle loro origini di estrazione.

**Uso suggerito:** Perfetti per preparare gelatine alla frutta, marmellate, glasse, ripieni, panna cotta, mousse gelificate...



### Elastic

38599

550g



Gelificante in polvere composto da alghe e gomma di carruba, che consente un effetto elastico. Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, è congelabile e di origine naturale. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di gel o velli estensibili o elastici. Il dosaggio raccomandato è di 20-50 g/kg.



### Agente gelificante vegetale

38678

500g



37300 10kg

MUST HAVE

Gelificante in polvere derivato da un'alga e da gomma di carruba. Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, di origine naturale e non congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la produzione di gel densi ed elastici (tipo nappage). Il dosaggio raccomandato è di 50 g/kg.



### Goma gellan

38697

500g



37314 10kg

MUST HAVE

Gelificante in polvere ottenuto da una fermentazione batterica. Per un uso ottimale, mescolare i prodotti con un liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, è congelabile e di origine naturale. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo non torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di gel densi e compatti (tipo paste, gelatine e marmellate) poiché possono essere cotti in forno. Il dosaggio raccomandato è 10-20 g/kg.



### Gelbinder

37873

500g



36837 20kg

MUST HAVE

Gelificante e agglomerante che consente un "effetto colla". Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con gli alimenti da agglomerare. Utilizzabile con tutti i tipi di alimenti, è congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo non torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di agglomerati come hamburger, tartare o terrine. Il dosaggio raccomandato è 10-15 g/kg.



### Vegan Mousse

37857

500g



MUST HAVE

Miscela di agar-agar e amido di tapioca formulata specificatamente per la gelificazione di mousse vegane. Per un utilizzo ottimale, aggiungere la polvere alla crema di base della mousse fredda. Mescolare e scaldare a 90-100 °C, sempre mescolando. Lasciare raffreddare a 50-60 °C e mescolare vigorosamente con la parte aerata. Versare negli stampi (o in un altro contenitore) e lasciar raffreddare. Può essere congelato senza originare una sineresi. Può essere utilizzato per mousse con ph elevato (da 3,5 a 7), mousse vegane a base di frutta e agrumi, cioccolato, frutta secca... Il dosaggio consigliato è 1,5-2,5%.



### Agar-Agar

37872

500g



MUST HAVE

Gelificante in polvere composto da alghe. Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, di origine naturale e non congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la produzione di gel densi e compatti (paste, gelatine o marmellate). Il dosaggio raccomandato è 2-15 g/kg.



**Goma kappa**

38690

600g



Gelificante in polvere composto da alghe. Per un utilizzo ottimale, miscelare il prodotto con il liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, è di origine naturale e non congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare gel densi e compatti (come paste, gelatine o marmellate). Il dosaggio raccomandato è 1-10 g/kg.

MUST HAVE



**Pro-Pannacotta**

38970

800g



Gelificante in polvere composto da alghe. Per un utilizzo ottimale, miscelare il prodotto con il liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, è di origine naturale e non congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di gel morbidi e flessibili (tipo pannacotte). Il dosaggio raccomandato è 2-15 g/kg.



**Pectina Jaune**

38894

500g

Gelificante in polvere composto da scorza di agrumi. Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido con un pH inferiore a 7, scaldando, e mescolare con decisione. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi acquosi. Non è congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo non torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la produzione di gel densi e compatti (paste, gelatine o marmellate) o densi ed elastici (tipo nappages). Il dosaggio raccomandato è 8-15 g / kg (tipo marmellate o nappages) o 15-25 g / kg (tipo paste).

MUST HAVE



**Pectina Nappage X58**

38898

500g



Gelificante in polvere composto da pectina LM inamidata, ideale per nappages al cioccolato. Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido, scaldando. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi grassi o latte, congelabile, agisce piuttosto lentamente (24 ore). Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di nappage al cioccolato o prodotti ricchi di calcio. Il dosaggio raccomandato è 8-15 g/kg.

MUST HAVE



**Pectina Fruit NH**

37850

500g



36822 20kg

Agente gelificante in polvere composto da pectasi di sodio. Per un uso ottimale, miscelare il prodotto con un liquido con pH inferiore a 7 durante il riscaldamento. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi acquosi, è inoltre congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a uno sbalzo di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la produzione di gel densi e compatti (paste, gelatine o marmellate) o densi ed elastici (tipo nappage). La dose raccomandata è di 8-20 g / kg (tipo nappage) o 30-40 g / kg (tipo paste, gelées o marmellate).



**Meltigel**

38818

300g



Metilcellulosa, derivata dalla cellulosa vegetale. A differenza di altri gelificanti, Meltigel gelifica a contatto con il calore. A freddo, può agire come addensante. La viscosità delle metilcellulose può essere molto varia e questo influisce sul risultato finale della gelificazione. Per un utilizzo ottimale, idratare a freddo fino a quando la miscela non raggiunge i 4°C, quindi scaldare. Il dosaggio consigliato per la gelificazione a caldo e l'ispessimento a freddo è 20g/kg.

MUST HAVE



**Pectina medium rapid set**

38897

500g



Gelificante in polvere ottenuto da scorze di agrumi. È una pectina particolarmente indicata per la preparazione di marmellate, con un dosaggio di 0,5-1,5%. Per un utilizzo ottimale, mescolare la pectina con lo zucchero, incorporarla alla polpa agitando energicamente. Portare a ebollizione e aggiungere l'acido. Una volta che la pectina è stata attivata, quindi sottoposta a un cambiamento di temperatura, la ricetta non tornerà al suo stato originale. Il ph corretto dovrebbe essere compreso tra 3,1 e 3,5 con un minimo di zucchero aggiunto del 50% (con l'aggiunta di acido). È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare marmellate, paste di frutta, inserti alla frutta resistenti al calore. Il dosaggio consigliato è 0,5-1% per la marmellata e gli inserti alla frutta, e 1-1,5% per la pasta di frutta.



## AGENTI GELIFICANTI - SFERIFICAZIONE

Per permettervi di creare ricette innovative abbiamo progettato una gamma che vi permetterà di realizzare una sferificazione (processo fondamentale della cucina molecolare)

**Processo di fabbricazione:** I gelificanti sono creati seguendo processi specifici relativi alle loro origini di estrazione.

**Uso suggerito:** Perfetti per realizzare il processo di sferificazione, offrendo una consistenza gelificata.

MUST  
HAVE



### Alginate

38467

750g

K

Gelificante a base di alginato di sodio. Permette di fare sferificazioni (base della cucina molecolare). Per un uso ottimale, mescolare il prodotto freddo con un liquido il cui pH sia superiore a 4, quindi realizzare le sfere in una base di cloruro. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi acquosi, non è congelabile. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per lo sviluppo di sferificazioni dirette o invertite. Il dosaggio raccomandato è 5 g/kg.

MUST  
HAVE



### Cloruro

38548

750g

K

Ingrediente che consente la reazione dell'alginato (per realizzare sferificazioni, base della cucina molecolare). Per un uso ottimale, mescolare il cloruro con acqua minerale per bagnarvi la preparazione fatta con l'alginato. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi acquosi, non è congelabile. Viene sempre utilizzato con alginato. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per lo sviluppo di sferificazioni dirette o invertite. Il dosaggio raccomandato è 8-10 g/kg.

MUST  
HAVE



### Gluconolattato

38683

500g

K

Miscela di gluconato e lattato di calcio, due sali che permettono di integrare il calcio ad una preparazione senza alterarne il sapore. Permette la reazione dell'alginato per avviare la sferificazione inversa in un ambiente povero di calcio. Il dosaggio raccomandato è 20 g/kg.



## GELIFICANTI DI ORIGINE ANIMALE

Con la nostra gamma di gelificanti di origine animale vogliamo rispondere ai vostri desideri offrendovi dei prodotti che vi permetteranno di ottenere texture diverse e varie, morbide, dense, fragranti...

**Processo di fabbricazione:** I gelificanti sono creati seguendo processi specifici relativi alle loro origini di estrazione.

**Uso suggerito:** Perfetti per realizzare gel morbidi e flessibili come la panna cotta.

MUST HAVE



### Gelatina bovina

38670

750g / 1 u=1.8g

37291 3,5kg



Gelatina in polvere di origine animale (bovina). Per un uso ottimale, mescolare il prodotto a caldo con un liquido mescolando energicamente. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, è congelabile e il suo grado bloom\*\* è 220. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di gel morbidi e flessibili. Il dosaggio raccomandato è 10-20g/L.

MUST HAVE



### Instangel

38734

500g / 1 u=1.2g

39411 10kg



Gelatina in polvere di origine animale (suina). Per un uso ottimale, mescolare il prodotto a freddo con un liquido. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi, è congelabile, agisce rapidamente (20 min) e il suo grado bloom\*\* è 180. Dopo essere stato attivato e sottoposto a una variazione di temperatura, l'additivo torna al suo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di gel morbidi e flessibili (tipo pannacotte). Il dosaggio raccomandato è 30-60 g/kg.



### Fogli di gelatina Argento 180

37295

2kg



Fogli di gelatina di origine animale (suina) con grado bloom\*\* 180. Per un utilizzo ottimale, idratare con acqua fredda per qualche minuto. Scolare bene e scaldare con un liquido fino al completo scioglimento. Agiscono in circa 20 minuti. Utilizzabili con qualsiasi liquido e congelabili. Il dosaggio raccomandato è 5-10 u/kg o 10-20 g/kg.

MUST HAVE



### Fogli di gelatina Oro 230

37294

2kg



Fogli di gelatina di origine animale (suina) con grado bloom\*\* 230. Per un utilizzo ottimale, idratare con acqua fredda per qualche minuto. Scolare bene e scaldare con un liquido fino al completo scioglimento. Agiscono in circa 20 minuti. Utilizzabili con qualsiasi liquido e congelabili. Il dosaggio raccomandato è 5-10 u/kg o 10-20 g/kg.



\*\* Grado Bloom: esprime il potere gelificante di una gelatina o di una soluzione gelatinosa.

Sosa Ingredients possiede una vasta gamma di zuccheri per soddisfare tutte le vostre richieste e i vostri desideri. Zuccheri tecnici, peta crispies, dolcezze crispies, zuccheri originali... c'è sicuramente quello che vi serve.

## PETA CRISPIES

Con la nostra gamma di peta crispies potrete dare un tocco di originalità alle vostre creazioni offrendo un gusto e una consistenza frizzante inaspettata!

**Processo di fabbricazione:** Ispirato al principio dell'acqua frizzante, la CO2 viene intrappolata nei granelli di zucchero e si libera a contatto con l'umidità.

**Uso suggerito:** Da utilizzare direttamente come decori al piatto o all'interno di tavolette, praline o in consistenze umide per i peta crispies.



**Peta crispy neutro**

39496



37574 15kg



**Peta crispy cioccolato 51%**

37923



**Peta crispy cioccolato bianco**

45040



**Peta crispy cioccolato di colore biondo**

37924



**Peta crispy cioccolato bianco-lampone**

38914



**Peta crispy fragola (900 g)**

38915



**Peta crispy cioccolato bianco-lime (900 g)**

40928



**Peta crispy Yopop**

39093



## ZUCCHERI TECNICI

I nostri zuccheri tecnici vi consentiranno di padroneggiare completamente le caratteristiche tipiche dell'ingrediente. A voi la scelta del potere dolcificante, la temperatura di fusione e il potere antigelo per soddisfare al meglio le vostre esigenze.

**Processo di fabbricazione:** Specifico a ciascun zucchero in base alla sua origine di estrazione.

**Uso suggerito:** Ideali come sostituti dello zucchero classico per la realizzazione di gelati, zucchero filato, sfere di zucchero cristallizzato, dessert vegani...

MUST HAVE		<p><b>Maltodestrina in polvere</b></p> <p><b>38771</b></p> <hr/> <p> 500g  </p> <hr/> <p><b>45474</b> 12,5kg</p>	<p>Zucchero derivato dal mais e utilizzato anche come agente di carica (aumento del volume dei preparati). Dotato di un potere dolcificante molto basso, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:  <b>POD 15%, PAC 35%, 18 DE.</b></p>
MUST HAVE		<p><b>Maltitolo in polvere</b></p> <p><b>38770</b></p> <hr/> <p> 750g  </p> <hr/> <p><b>45476</b> 12,5kg</p>	<p>Zucchero derivato dall'amido, può sostituire il saccarosio tradizionale. Spesso usato come esaltatore del gusto, la sua temperatura di colorazione è comunque superiore al saccarosio. Le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:  <b>POD 80 %, PAC 99%</b></p>
MUST HAVE		<p><b>Destrosio in polvere</b></p> <p><b>39462</b></p> <hr/> <p> 650g  </p> <hr/> <p><b>37225</b> 3kg</p>	<p>Zucchero derivato dall'amido che può essere usato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati o confetteria. Possiede un basso potere dolcificante, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:  <b>POD 74%, PAC 171%.</b></p>
MUST HAVE		<p><b>Trealosio in polvere</b></p> <p><b>39054</b></p> <hr/> <p> 700g  </p>	<p>Zucchero derivato dall'amido di tapioca e usato anche come agente di carica (per aumentare il volume delle preparazioni). Con un basso potere dolcificante, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:  <b>POD 45%, PAC 100%.</b></p>
MUST HAVE		<p><b>Isomalto in polvere</b></p> <p><b>39463</b></p> <hr/> <p> 900g  </p> <hr/> <p><b>37377</b> 4,5kg <b>37376</b> 20kg</p>	<p>Zucchero derivato dal saccarosio (zucchero tradizionale) che può essere usato per creare sculture di zucchero o caramello grazie alla sua stabilità alle alte temperature. Dal potere calorico dimezzato rispetto al saccarosio tradizionale, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:  <b>POD 50%.</b></p>
MUST HAVE		<p><b>Inulina a caldo</b></p> <p><b>39460</b></p> <hr/> <p> 500g  </p> <hr/> <p><b>37372</b> 3kg</p>	<p>Fibre vegetali estratte dalla radice di cicoria che possono essere utilizzate anche come agente di carica (aumento del volume delle preparazioni) e sostituiscono il grasso nelle preparazioni di pasticceria. Ideale per realizzare dolci o gelati ipocalorici, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:  <b>POD 10%, PAC 6%.</b></p>
		<p><b>Inulina a freddo</b></p> <p><b>39461</b></p> <hr/> <p> 500g  </p> <hr/> <p><b>45478</b> 10kg</p>	<p>Fibra vegetale estratta dalla radice di cicoria utilizzata come agente di carica, per la riduzione o la sostituzione di grassi e zuccheri e l'apporto di fibre. Aggiungere a un liquido freddo o caldo, quindi lasciare riposare il composto a 5°C per 2 ore. Gusto leggermente dolce. Le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:  <b>POD 10%, PAC 6%.</b></p>

# ZUCCHERI



## Glucosio in polvere DE 33

39464

500g



37311 3kg

Zucchero derivato dall'amido che può essere usato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati o cioccolati. Dotato di un potere dolcificante molto basso, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

**33 DE, POD 24%, PAC 56%.**



## Zucchero invertito liquido

37110

1.4kg



37111 7kg

MUST HAVE

Zucchero composto da fruttosio e glucosio che può essere usato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati o cioccolati. Con un alto potere dolcificante, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

**67°B, POD 125%, PAC 190%**



## Glucosio liquido DE 40

37305

1.5kg



37308 7kg

MUST HAVE

Zucchero derivato dall'amido che può essere usato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati o cioccolati. Con un basso potere dolcificante, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

**35-40 DE, 77.4°B, POD 45%, PAC 76%.**

PRODOTTO	SOLIDI	PAC	POD
Zucchero (saccarosio)	100%	100%	100%
Maltitolo	100%	99%	80%
Destrosio	92%	171%	74%
Sciroppo di glucosio	80%	108%	45%
Glucosio in polvere 40 DE	95%	78%	34%
Glucosio in polvere 30 DE	95%	56%	24%
Glucosio in polvere 20 DE	95%	37%	16%

PRODOTTO	SOLIDI	PAC	POD
Maltodestrina 18 DE	95%	35%	15%
Fruttosio	100%	188%	144%
Cremsucre	72%	190%	110%
Miele	80%	190%	130%
Lattosio	100%	100%	16%
Amido	100%	0%	0%



## LEGENDA

**Termini tecnici:** DE: Proporzione in zuccheri semplici °B: Percentuale materia secca solubile POD: Potere dolcificante PAC: Potere anti-congelamento



# I NOSTRI PREFERITI

**Imparate a utilizzare questi prodotti grazie ai nostri tutorial disponibili su YouTube. Troverete tanti consigli e ricette!**

Scansionate il codice per accedere al video tutorial di ogni prodotto.



**AGENTE GELIFICANTE VEGETALE**

**38678** 500 g



MUST HAVE



**PECTINA NAPPAGE X58**

**38898** 500 g



**FRUTTO DELLA PASSIONE CRISPY**

**38663** 200 g



MUST HAVE



**ALBUWHIP**

**38461** 500 g



MUST HAVE



**VEGAN MOUSSE**

**37857** 500 g



MUST HAVE



**PECTINA FRUIT NH**

**37850** 500 g



MUST HAVE



**AGAR-AGAR**

**37872** 500 g



MUST HAVE



**GELCREM FREDDO**

**38674** 500 g



MUST HAVE



**GELCREM CALDO**

**38673** 500 g





*Visita gli Indispensabili di Sosa  
per trovare ricette, consigli e idee  
per l'utilizzo dei prodotti indispensabili.*

Trova più di 100 ricette su

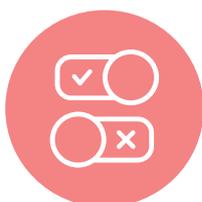
INDISPENSABLES-SOSA.COM 

e vedere una selezione  
nelle pagine seguenti

*Trova più  
informazioni sui  
prodotti indispensabili  
con un clic*



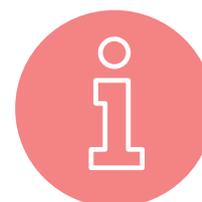
# Indispensables



Aiuto nella scelta del prodotto giusto



Ispirazione creativa con oltre 100 ricette per artigiani e ristoratori



Tutte le informazioni pratiche e tecniche dei nostri prodotti indispensabili



*Oltrepassiamo i limiti della creatività*

## LEMON CURD



MUST  
HAVE



**Gelcrem caldo**

**38673**

 500g

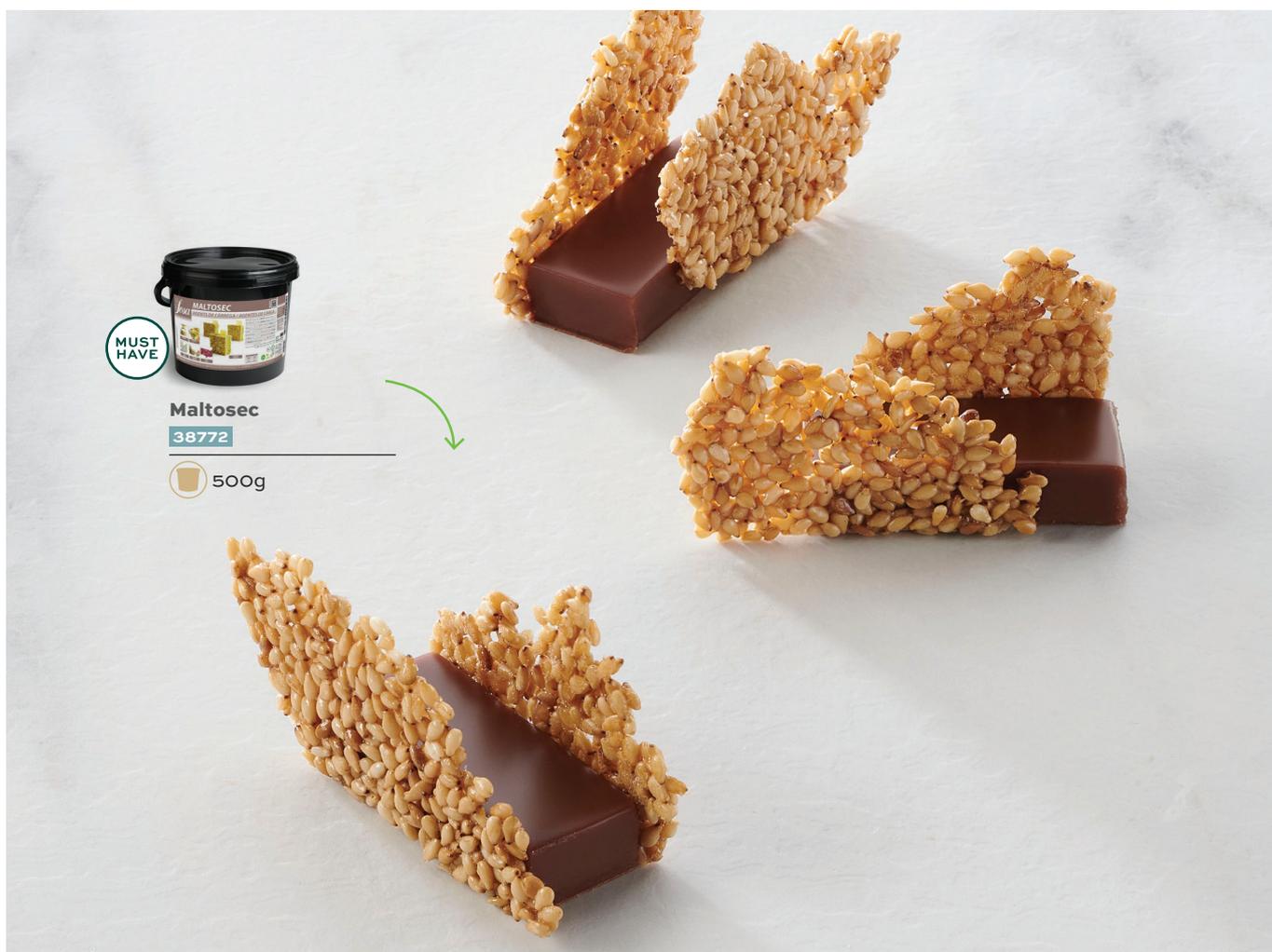
### INGREDIENTI

- 150 g Succo di limone
- 180 g Acqua
- 90 g Zucchero
- 40 g Gelcrem caldo Sosa
- 5 g Scorze di limone
- 70 g Olio di cocco deodorato Sosa

### ELABORAZIONE

*Unire il succo di limone, l'acqua, il Gelcrem, lo zucchero e la scorza di limone. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e raffreddare a 45°C. Aggiungere l'olio di cocco e mescolare utilizzando un frullatore a immersione. Raffreddare fino a 4°C e conservare in frigorifero per 12 ore prima dell'uso.*

## SESAMO CROCCANTE



### INGREDIENTI

- 200 g Sesamo bianco tostato Sosa
- 24 g Maltosec Sosa
- 14 g Acqua

### ELABORAZIONE

*Versare gli ingredienti in una ciotola e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere tra 2 fogli di carta da forno e cuocere a 110 °C per circa 15-20 minuti.*

## GLASSA AL LAMPONE



### INGREDIENTI

- 200g Pura di lampone
- 20g Pectina di frutta NH Sosa
- 500g Acqua Sosa
- 200g Zucchero
- 20g Succo di limone
- 0,05g Colorante rosso idrosolubile in polvere Sosa

### ELABORAZIONE

Scaldare l'acqua a 40 °C. Mixare la pectina con lo zucchero e aggiungere lentamente il composto all'acqua calda. Mescolare fino a sciogliere completamente gli ingredienti. Portare a ebollizione per 3 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere la pura di lamponi, il succo di limone e il colorante. Lasciare riposare in frigorifero per una notte e utilizzare a 35-40 °C.

## MOUSSE DI LAMPONI



### INGREDIENTI

- 500g Purea di lampone
- 35g Albuwhip Sosa
- 24g Instangel Sosa
- 50g Zucchero
- 200g Panna 35%

### ELABORAZIONE

Mescolare la polpa di lampone con l'Albuwhip e l'Instangel. Montare fino a ottenere una consistenza estremamente soffice (come una meringa). A parte, sbattere lo zucchero con la panna fino a ottenere una consistenza semi-montata. Unire la panna alla meringa precedentemente preparata. Distribuire negli stampi desiderati e congelare. Rimuovere dagli stampi e scongelare prima di servire.

## GLASSA ALLA NOCCIOLA



### INGREDIENTI

- 300 g Acqua
- 220 g Panna 35%
- 350 g Zucchero
- 130 g Pasta di nocciole tostate Sosa
- 15 g Pectina nappage X58 Sosa

### ELABORAZIONE

Scaldare la panna e l'acqua a 40 °C. A parte, mescolare lo zucchero e la pectina, poi versare a pioggia sulla prima preparazione. Mescolare bene durante il processo in modo da diluire correttamente il tutto. Portare a ebollizione. Aggiungere la pasta di nocciole e mescolare. Conservare in frigorifero. Scaldare a 35 °C e glassare.

## CREMOSO CON ACQUA E CIOCCOLATO



### INGREDIENTI

- 350g Acqua
- 40g Inulina a caldo Sosa
- 60g Zucchero
- 200g Copertura di cioccolato fondente 64% Sosa
- 5g Natur Emul Sosa

### ELABORAZIONE

Mescolare l'inulina con lo zucchero e il Natur Emul, quindi versare a pioggia nell'acqua, miscelando. Scaldare fino a 65°C per assicurarsi che l'inulina si scioglia correttamente, quindi versare sul cioccolato. Mescolare con uno sbattitore elettrico per un minuto. Distribuire nel contenitore o nello stampo desiderato con la pellicola trasparente. Conservare in frigorifero per 2 ore in modo che l'inulina assorba l'umidità, poi congelare se necessario.

## GUSCIO PER MACARON AL FRUTTO DELLA PASSIONE



MUST  
HAVE



Potatowhip

44180

300g

### INGREDIENTI

- 250 g Farina di mandorle Marcona Sosa
- 250 g Zucchero a velo Sosa
- 200 g Acqua (1)
- 14 g Potatowhip Sosa
- 1,5 g Gelespessa Sosa
- 250 g Zucchero
- 110 g Acqua (2)
- 0,5 g Colorante giallo Sosa
- 1,0 g Aroma di frutto della passione Sosa

### ELABORAZIONE

Per una migliore idratazione del Potatowhip, mescolarlo con l'acqua (1) per due minuti con un frullatore a immersione. Dividere il composto in due parti. Una parte deve essere mescolata con la farina di mandorle, lo zucchero a velo, il colorante e l'aroma in una ciotola, per creare il marzapane. Versare la seconda parte in uno sbattitore elettrico, aggiungere la Gelespessa e montare fino a ottenere una meringa ben definita. Versare l'acqua (2) e lo zucchero in una padella e scaldare fino a 118°C. Versare

lentamente lo sciroppo nella meringa, come una meringa all'italiana. Una volta versato tutto lo sciroppo, continuare a montare finché non diventa freddo. Aggiungere la meringa al marzapane e mescolare delicatamente per amalgamarli bene. Mettere l'impasto in una tasca e creare i macarons su un tappetino in silicone. Lasciare riposare i macarons a temperatura ambiente fino a quando non saranno ben asciutti. Cuocere a 140°C per 14 minuti. Una volta cotti, lasciarli raffreddare a temperatura ambiente.

## MOUSSE DI NOCI PECAN



### INGREDIENTI

- 280 g Pasta di noci pecan **Sosa**
- 380 g Bevanda di riso
- 7 g Natur Emul **Sosa**
- 15 g Gelatina Vegan mousse **Sosa**
- 150 g Acqua
- 7,5 g Potatowhip **Sosa**
- 130 g Zucchero
- 40 g Inulina a freddo **Sosa**
- 1,5 g Sale

### ELABORAZIONE

Unire la pasta di noci e il Natur Emul. Nel frattempo, mescolare la bevanda di riso e la gelatina Vegan mousse, quindi portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e versare sulla prima miscela. Emulsionare. Nel frattempo, unire l'acqua, il sale e il Potatowhip. Montare il composto. A metà montatura, aggiungere gradualmente il preparato di zucchero e inulina. Continuare a montare per altri 10 minuti circa. Quando il primo composto raggiunge

i 55-60°C, versarlo lentamente nella meringa fino a quando non sarà completamente incorporato. Usare lo sbattitore a velocità bassa. Usare immediatamente.

## SFERA DI ALBICOCCA



### INGREDIENTI

- 500 g Sciroppo TPT
- 25 g Agente gelificante vegetale
- 250 g Polpa di albicocca

### ELABORAZIONE

*Versare la purea in degli stampi a sfera e congelare. A parte, mescolare lo sciroppo con la gelatina fredda e portare a ebollizione. Immergere le sfere congelate forate con un ago per ottenere un rivestimento gelatinoso. Lasciare scongelare le sfere prima di servire.*

## GELATINA DI FRUTTA E FIORI D'ARANCIO



MUST  
HAVE



Agar-Agar

37872

500g

### INGREDIENTI

- 200g Acqua
- 40g Glucosio liquido
- 10g Acqua di fiori d'arancio
- 2g Agar-agar Sosa
- 8g Mango
- 8g Kiwi
- 8g Melagrana
- 0,01g Petali di rosa liofilizzati

### ELABORAZIONE

Mescolare l'acqua con glucosio e agar-agar; quindi portare a ebollizione. Raffreddare fino a 60 °C, poi aggiungere l'acqua di fiori d'arancio. Mescolare bene e riempire gli stampi. Inserire la frutta e i petali di rosa che compongono la gelatina.

## FINANCIER ALLA MENTA



Polvere naturale  
verde menta

43726

40g

### INGREDIENTI

- 75 g Farina di mandorle Sosa
- 50 g Zucchero a velo Sosa
- 50 g Farina di grano tenero
- 5 g Lievito in polvere std Sosa
- 50 g Cremsucre Sosa
- 100g Burro 82%
- 160g Albume pastorizzato
- 5g Estratto naturale di menta Sosa

### ELABORAZIONE

Mescolare bene il burro e la menta liofilizzata. A parte, unire l'albume e lo zucchero a velo e mescolare bene con l'aiuto di una spatola. Aggiungere gli ingredienti solidi e continuare a mescolare per un minuto. Infine, versare il burro ed emulsionare fino a ottenere una consistenza omogenea. Riempire gli stampi desiderati e cuocere in forno a 165 °C per 18 minuti.

## MERINGA DI RIBES NERO



MUST  
HAVE



**Albuwhip**  
38461

500g

### INGREDIENTI

- 120g Purea di ribes nero
- 35g Acqua
- 16g Albuwhip Sosa
- 120g Zucchero Sosa
- 30g Trealosio Sosa
- 1g Acido citrico Sosa

### ELABORAZIONE

Mescolare l'Albuwhip con l'acido citrico e la purea di ribes nero. Montare. Aggiungere lo zucchero e il trealosio in tre volte, come una meringa alla francese. Versare su un Silpat definendo la forma desiderata e lasciare essiccare a 50°C per 6 ore.

## CREMA DI ARANCIA ROSSA E CAROTA



### INGREDIENTI

- 230 g Succo di carota
- 230 g Succo di arancia rossa
- 30 g Gelcrem freddo Sosa
- 15 g Succo di limone.

### ELABORAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti e mescolare per 2 minuti. Conservare per 30 minuti in frigorifero, poi mescolare per un altro minuto in modo da ottenere una consistenza lucida e liscia.

## CURD ALLE MANDORLE AMARE



MUST HAVE



Natur Emul

38850

500g

### INGREDIENTI

- 300g Acqua
- 80g Zucchero Sosa
- 180g Pasta di mandorle tostate Sosa
- 30g Gelcrem caldo Sosa
- 3g Natur Emul Sosa
- 0,5g Aroma di mandorle amare Sosa

### ELABORAZIONE

Miscelare l'acqua, lo zucchero e il Gelcrem e portare a ebollizione. A parte, miscelare la pasta e il Natur Emul, poi mescolare fino a sciogliere completamente gli ingredienti. Unire entrambe le preparazioni, aggiungere l'aroma e mescolare fino a ottenere una bella e stabile emulsione. Prima dell'uso, conservare in frigorifero per una notte.

## PRALINA MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE



Mango crispy  
wet proof

38778

400g

### INGREDIENTI

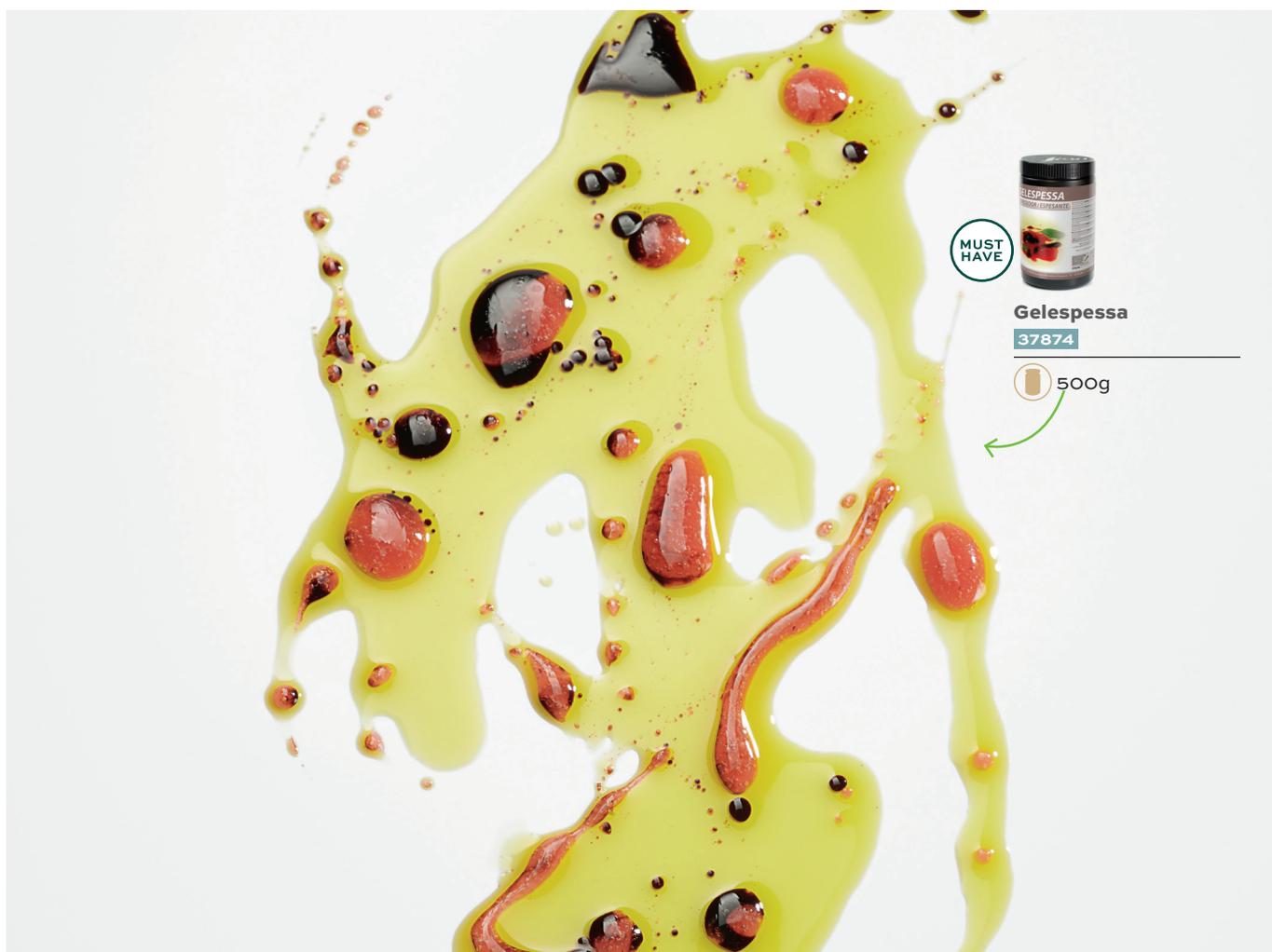
- Ganache frutto della passione e cioccolato al latte
- Cioccolato al latte
- 20g Burro di cacao Sosa
- 4g Colorante giallo Sosa
- 8g Colorante rosso Sosa
- 40g Mango wet proof Sosa
- 20g Cioccolato bianco 33%

### ELABORAZIONE

Mescolare il burro di cacao con il colorante e dividerlo in varie sfumature di giallo, arancione e rosso. Temperare e, per mezzo di un aerografo, dipingere gli stampi in modo da riprodurre il colore del mango. Temperare il cioccolato bianco e il cioccolato al latte. Realizzare un sottile strato di cioccolato bianco, poi modellare gli stampi con il cioccolato al latte. Riempire gli stampi a metà con la ganache. Terminare con il crispy e coprire con un ultimo strato

di cioccolato. Lasciare cristallizzare, dopodiché rimuovere dagli stampi.

## VINAIGRETTE BALSAMICA FRAGOLA E PISTACCHIO



### INGREDIENTI

- 100 g Gelatina di fragola\*
- 80 g Gelatina balsamica\*\*
- 150 g Olio di pistacchio

#### \*Gelatina di fragola

- 80 g Purea di fragola
- 10 g Acqua
- 10 g Zucchero semolato
- 0,5 g Gelespessa Sosa

#### \*\*Gelatina balsamica

- 80 g Aceto balsamico
- 0,5 g Gelespessa Sosa

### ELABORAZIONE

Per servire, disporre gli ingredienti su un piatto fondo o piano oppure in una ciotola.

Mescolarli leggermente o abbondantemente, a seconda dell'effetto visivo che si desidera ottenere.

\* Utilizzare l'acqua e lo zucchero per preparare uno sciroppo. Unire alla purea di fragole, poi aggiungere la Gelespessa. Miscelare utilizzando un frullatore a immersione, poi lasciare riposare per qualche istante. Conservare in frigorifero.

\*\* Mescolare l'aceto e la Gelespessa insieme, quindi lasciare riposare.

## MILLEFOGLIE DI VERDURE



MUST  
HAVE



**Gelbinder**

**37873**

 500g

### INGREDIENTI

- 100g Zucca
- 100g Sedano
- 100g Zucchine
- 10g Gelbinder Sosa
- 20g Maltodestrina Sosa

### ELABORAZIONE

Utilizzando la mandolina, tagliare le verdure a uno spessore di 1mm, poi sbollentare in acqua bollente per un minuto. Raffreddare in acqua fredda, poi scolare. Montare la terrina alternando strati di verdure non scolate e strati di Gelbinder e maltodestrina. Comprimere la terrina e lasciarla riposare per un'ora prima dell'uso.

## COOKIE AI LAMPONI



### INGREDIENTI

- 5g Colorante alimentare rosso Sosa
- 100g Grasso di cocco deodorato Sosa
- 40g Lamponi liofilizzati in polvere Sosa
- 100g Zucchero
- 30g Trealosio Sosa
- 40g Uovo
- 5g Fior di sale di Guérande Sosa
- 220g Farina standard

### ELABORAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti solidi con il burro morbido e mescolare bene con l'aiuto di una spatola. Aggiungere l'uovo e continuare a mescolare per ottenere un composto ben amalgamato. Conservare l'impasto in frigorifero per 4 ore. Realizzare dei cerchi da 30g e cuocerli in forno a 140°C per 8 minuti. Comprimere i cookie per ottenere un effetto marmorizzato e cuocerli per altri 4 minuti.

## GELATO ALLA VANIGLIA CON NOCI PECAN CANTONESI



MUST  
HAVE



Procrema 100  
freddo/caldo Natur

37627

3 kg

### INGREDIENTI

- 800 g Latte
- 200 g Panna Excellence 35%
- 50 g Destrosio Sosa
- 100 g Procrema 100  
freddo/caldo Natur Sosa
- 150 g Zucchero Sosa
- 10 g Estratto naturale  
di vaniglia Sosa
- 12 g Vaniglia Bourbon Sosa
- 10 g Glicerina Sosa
- 200 g Noci pecan cantonesi

### ELABORAZIONE

Miscelare liquidi e solidi per 2 minuti con un mixer. Lasciare riposare la base per almeno 5 ore al freddo (4°C). Mixare nuovamente il composto e versarlo nella macchina per il gelato. Mantecare, aggiungere le noci pecan cantonesi e mescolarle con il gelato in modo che siano ben integrate. Raffreddare rapidamente a -15°C.

## SORBETTO AL LAMPONE



MUST  
HAVE



**Prosorbet 100  
freddo Natur**

37643

3kg

### INGREDIENTI

- 1000g Purea di lamponi 10% di zucchero
- 100g Destrosio Sosa
- 100g Prosorbet 100 freddo naturale Sosa
- 5g Acido neutro Sosa

### ELABORAZIONE

Miscelare gli ingredienti, poi mescolare con un frullatore. Lasciare riposare per almeno 6 ore, poi versarlo nella gelatiera. Riporre nel congelatore a -15 °C.

# IL VEGETALE AL SERVIZIO DEL GUSTO

Sosa Ingredients è uno dei **produttori e distributori leader mondiali di ingredienti di alta gamma per cucina e pasticceria.**

Il suo obiettivo:  
**supportare e accompagnare gli artigiani di tutto il mondo per rendere possibile l'impossibile basandosi sui 4 pilastri della gastronomia moderna: più consistenza, più gusto, meno zucchero, meno grassi!**

Sosa si prepara per una nuova sfida:  
**offrire ai professionisti della gastronomia che lo desiderano delle soluzioni per la pasticceria vegetale. Sosa vi propone di rielaborare le vostre ricette classiche per trasformarle in ricette vegane grazie alla sua gamma di ingredienti.**



## GELIFICANTI



MUST HAVE

**Pectina Fruit NH**

37850

500g



MUST HAVE

**Agente gelificante vegetale**

38678

500g



MUST HAVE

**Pro-Pannacotta (lota)**

38970

800g



**Goma kappa**

38690

600g



MUST HAVE

**Goma gellan**

38697

500g



MUST HAVE

**Agar-Agar**

37872

500g



MUST HAVE

**Pectina Nappage X58**

38898

500g



MUST HAVE

**Vegan Mousse**

37857

500g

## EMULSIONANTI



MUST HAVE

**Lecitina di soia**

38754

400g



MUST HAVE

**Natur Emul**

38850

500g



MUST HAVE

**Sojawhip**

39028

300g



MUST HAVE

**Potatowhip**

44180

300g

## AERANTI

## STABILIZZANTI



MUST HAVE

**Procrema 100  
freddo/caldo Natur**

37627

3 kg



MUST HAVE

**Prosorbet  
100 freddo Natur**

37643

3 kg

## AGENTI ADDENSANTI



**Gomma pura di xantano**

38696

500g



MUST HAVE

**Gelcrem caldo**

38673

500g



**Kudzu**

38977

400g



MUST HAVE

**Gelespesa**

37874

500g



MUST HAVE

**Gelcrem freddo**

38674

500g



MUST HAVE

**Gomma di guar**

38689

750g



MUST HAVE

**Gomma di carruba**

38687

650g

## AGENTI DI CARICA



MUST HAVE

**Maltosec**

38772

500g



MUST HAVE

**Inulina a caldo**

39460

500g



**Inulina a freddo**

39461

500g

# Sosa

**Sosa Ingredients**

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain  
T. +34 938 666 111 - [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat) - [sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat)

