



Ingredients to reimagine gastronomy

Selezione diretta

2026 - 1.0

55522



Ingredients to reimagine gastronomy



01

**Un marchio
internazionale nato in
Catalogna, Spagna**



Marchio internazionale dalle radici spagnole, Sosa Ingredients ha contribuito alla rivoluzione gastronomica nata in Catalogna. Grazie a una combinazione unica di tradizione e innovazione, abbiamo trasformato la cucina mondiale moderna.

02

Creiamo insieme agli chef più innovativi del mondo



La collaborazione fa parte del nostro DNA e lavoriamo a stretto contatto con gli chef.

Negli ultimi 20 anni, siamo cresciuti al fianco di maestri pasticceri e chef che ci considerano un partner di fiducia. Per i piatti salati, Disfrutar è il miglior ristorante del mondo, mentre per i dolci, basta un nome: Jordi Bordas.



03

Democratizzazione e comprensione



Accedi a oltre 2200 ingredienti facili da usare.



04

Puntiamo su ingredienti 100 % naturali



La nostra vasta gamma di ingredienti 100 % naturali è un grande aiuto per gli chef che cercano ingredienti più responsabili. Sosa offre infinite possibilità naturali, dai coloranti naturali della nostra gamma Taste ai testurizzanti Clean Label.



INDICE

Testurizzanti

Emulsionanti.....	10
Agenti lievitanti.....	11
Aeranti.....	12
Proteine lievitanti.....	14
Addensanti.....	16
Gelificanti di origine vegetale.....	19
Gelificanti - pectine.....	26
Gelificanti - sferificazione.....	30
Gelificanti di origine animale.....	31
Stabilizzanti per gelati.....	34
Agenti di carica.....	38
Acidi, antiossidanti e regolatori di acidità.....	39
Grassi tecnici.....	40
Agenti essiccanti.....	40

Fibre

Fibre.....	42
------------	----

Liofilizzati e crispies

Liofilizzati.....	48
Crispies.....	50
Crispies Wet Proof.....	52
Peta crispies.....	54

Estratti in polvere

Taste colour, estratti in polvere.....	56
Taste colour, idee di applicazione.....	58-60

Zuccheri tecnici

Zuccheri tecnici.....	65
Zuccheri di origine.....	67

Frutta secca

Farina di mandorle.....	70
Frutta secca caramellata.....	71
Frutta secca cantonese.....	72
Frutta secca in pasta.....	74
Frutta secca grezza.....	76

Canditi

Frutta candita.....	78
Fruits & Sauces.....	80
Fiori cristallizzati.....	82

Paste concentrate

Paste concentrate naturali.....	84
Paste concentrate.....	86

Aromi

Aromi naturali idrosolubili.....	88
Aromi idrosolubili.....	90

Deep fry textures

Air Bag.....	92
Riso Air Bag.....	93
Tempura.....	93

Frutta morbida e secca

Frutta morbida e secca.....	96
-----------------------------	----

Ricette

Gli ingredienti indispensabili nelle ricette.....	100
---	-----

LEGENDA

Confezioni



Barattolo da 100



Barattolo da 500/1200



Scatola di conserve



Vaschetta



Flacone di aromi



Secchiello



Cartone



Bottiglia nera



Sacchetto

Certificazioni



Kosher



100 % di origine naturale

Hai un ristorante o ne gestisci uno?



Che cosa stai cercando?

Una consistenza croccante caramellata

Frutta candita a "freddo"; più gusto, meno zucchero

Frutta morbida ideale per decorare

Crispies Consistenza croccante e il gusto fresco della frutta fresca

Crispies wetproof Resistenza all'umidità

Polvere di frutta liofilizzata

Addensante

Consistenza ariosa

Stabilizzante per gelati

Gelificazione vegetale semielastica a presa rapida

Gelificazione vegetale

Gelificazione animale

I nostri indispensabili

41511	Nocciole caramellate	600 g
50732	Arachidi caramellate	600 g
41457	Pistacchi caramellati	600 g
43202	Dadini di arancia	2 kg
44581	Dadini di limone	2 kg
41532	Scaglie di arancia	1,25 kg
41531	Scaglie di limone	1,25 kg
38551	Scaglie di cocco	600 g
43349	Lampone crispy 2-10 mm	300 g
50731	Lime 2-10 mm	200 g
49569	Passion crispy 2-10 mm	200 g
48677	Crispy wet proof frutto della passione	400 g
48664	Crispy wet proof lampone	400 g
40459	Lampone liofilizzato in polvere	1kg
48652	Gelcrem freddo	500 g
48640	Gelcrem caldo	500 g
42151	Flaxfiber	600 g
48660	Proespuma freddo	700 g
55028	Albuwhip free range	500 g
41459	Prosoufflé	500 g
49576	Procrema 100 freddo	3 kg
40400	Prosorbet 100 freddo	3 kg
48648	Gelificante vegetale	500 g
43201	Gracila Gel	600 g
53509	Gelbinder	500 g
48690	Gomma di gellano	500 g
48667	Pectina Fruit NH	500 g
48650	Pro-pannacotta iota	800 g
48654	Pectina Jaune	500 g
48655	Gelatina di manzo	750 g

Sei fornaio o pasticciere?



Che cosa stai cercando?

I nostri indispensabili

Farina di frutta secca extrafine

41416	Farina di mandorle	1kg
	Belona-Marcona extrafine	10kg
46087	TPT mandorle Macaron	

Consistenza croccante caramellata

41511	Nocciole caramellate	600 g
50732	Arachidi caramellate	600 g
41533	Mandorle caramellate	600 g

Frutta candita a "freddo"; più gusto, meno zucchero

43202	Dadini di arancia	2kg
44581	Dadini di limone	2kg
41532	Scaglie di arancia	1,25 kg
41531	Scaglie di limone	1,25 kg

Crispies

Consistenza croccante e il gusto fresco della frutta fresca

43725	Crispy lampone 5-8 mm	200 g
--------------	-----------------------	-------

Crispies wetproof Resistenza all'umidità

48677	Crispy wet proof frutto della passione	400 g
48664	Crispy wet proof lampone	400 g
40369	Crispy wet proof mango	400 g

Polvere di frutta liofilizzata

40458	Polvere di frutto della passione liofilizzato	700 g
--------------	---	-------

Addensante

48652	Gelcrem freddo	500 g
48640	Gelcrem caldo	500 g
42151	Flaxfiber	600 g

Consistenza ariosa

55028	Albuwhip free range	500 g
--------------	---------------------	-------

Stabilizzante per gelati

45116	Profiber Stab 5	600 g
--------------	-----------------	-------

Gelificazione vegetale

52737	Proglaçage	700 g
48675	Pectina nappage X58	500 g
48690	Gomma di gellano	500 g
48667	Pectina Fruit NH	500 g
48654	Pectina Jaune	500 g

Gelificazione animale

48655	Gelatina di manzo	750 g
--------------	-------------------	-------

Regolatore di acidità

41333	Acido citrico in polvere	500 g
--------------	--------------------------	-------

Prevenire l'ossidazione

48643	Acido ascorbico	1kg
--------------	-----------------	-----



01

Testurizzanti

La gamma di testurizzanti Sosa Ingredients ti permette di dare vita alle creazioni più spontanee e innovative. I nostri testurizzanti sono pensati e sviluppati sulla base di problematiche reali segnalate dai professionisti. Sono concepiti per rispondere a esigenze specifiche. Emulsionanti, agenti aeranti, addensanti, stabilizzanti e altri prodotti: nella nostra gamma troverai tutto ciò che ti serve per trasformare in realtà i tuoi sogni culinari.

Emulsionanti

Per soddisfare le tue esigenze, abbiamo sviluppato una gamma di emulsionanti che risponde a tutte le tue esigenze, che si tratti di lavorazioni a caldo, a freddo, per prodotti gelati o meno... Il tutto con l'obiettivo di stabilizzare le tue miscele di preparati acquosi e grassi.

Uso consigliato: perfetti per bilanciare le tue preparazioni come salse, maionesi, creme, gelati, ganache, mousse e soufflé.



LECITINA DI SOIA

48644 400g

Emulsionante in polvere estratto dalla soia. Uso: Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto a caldo con un liquido. Può essere utilizzato con tutti i liquidi, **può essere congelato** ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per produrre schiume e arie.

Dosaggio: 5-8 g/L



NATUR EMUL

48645 500g

Emulsionante in polvere a base di fibre di agrumi. Proprietà: Può essere utilizzato con tutti i liquidi acquosi, **può essere congelato** ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Uso:** Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto con un liquido. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare maionesi senza uova.

Dosaggio: 2-15 g/L



SUCRO EMUL

49567 500g

Emulsionante in polvere ottenuto per esterificazione di acidi grassi e saccarosio. Uso: Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto con un liquido caldo o freddo. Può essere utilizzato con tutte le miscele di grasso e acqua, **può essere congelato**. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile usare questo prodotto per elaborare schiume, arie e creme.

Dosaggio: 5 g/kg massimo



GLICERINA LIQUIDA

56191 1,3kg 56190 6kg

Glicerolo vegetale. Proprietà: Emulsionante e antigelo. **Uso:** Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** Ideale per gelati, ganache o qualsiasi preparazione contenente acqua e grassi.

Dosaggio: Il dosaggio consigliato come emulsionante è di 2 - 3 g/kg. Il dosaggio consigliato come antigelo è da 5 a 10 g/kg

**WAX CONCEPT**40370 500 g 

K N

Agente di rivestimento in pellet composto da cera d'api raffinata. Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido mentre si riscalda. Da utilizzare con liquidi grassi e/o a base di latte, può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** Grazie alle sue proprietà addensanti, è possibile utilizzare questo prodotto per preparare creme, burri e impasti.

Dosaggio: 5-30 g/kg**GLICEMUL**39497 400 g 

Emulsionante derivato dai grassi. Uso: Per ottenere risultati ottimali, sciogliere a 60 °C e agitare a freddo. Può essere utilizzato in fase grassa. **Elaborazioni:** Questo testurizzante può essere utilizzato per texturizzare oli e paste di frutta secca.

Dosaggio: 30-60 g/kg**LECITINA DI SOIA LIQUIDA**45479 5 kg 

Emulsionante derivato dai grassi. Uso: Per ottenere risultati ottimali, sciogliere a 60 °C e agitare a freddo. Può essere utilizzato in fase grassa. **Elaborazioni:** Questo testurizzante può essere utilizzato per texturizzare oli e paste di frutta secca.

Agenti lievitanti

**BAKING POWDER / LIEVITO CHIMICO STD**45480 1 kg 

K N

Miscela di gassificanti e amido di mais. Proprietà: Aumenta il volume della pasta durante la cottura. Migliora la cremosità. **Uso:** Mescolare con la farina prima di aggiungere il resto degli ingredienti della ricetta.

Aeranti

Per le preparazioni acquose e grasse che desideri stabilizzare ma anche aerare grazie a una maggiore quantità d'aria, la nostra gamma di aeranti risponderà alle tue esigenze per la realizzazione di preparazioni calde o fredde!

Uso consigliato: ideale per spume, soufflé, meringhe, mousse e bevande.



PROESPUMA CALDO

48658 500 g 

Agente aerante in polvere per la preparazione di spume. Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido mentre si riscalda. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi, **può essere congelato**. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare spume, schiume o arie calde con sifone.

Dosaggio: 50 g/kg



CONSIGLI DELLO CHEF

Proespuma: Ingredienti concepiti per velocizzare e facilitare la preparazione di mousse fredde e calde. Leggeri, stabili e facili da usare. Perfetti per bevande, cocktail e piatti dolci e salati.



PROESPUMA FREDDO

48660 700 g 

K

Agente aerante in polvere per la preparazione di spume. Uso: Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto a freddo con un liquido. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi, **può essere congelato**. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare spume, schiume o arie fredde con sifone.

Dosaggio: 50-100 g/kg



SCOPRI
LE RICETTE DI
MARTÍN LIPPO NEL NOSTRO
DOSSIER SU
NATURFOAM



Scaricalo!



PROSOUFFLÉ

41459 500 g

Preparazione in polvere a base di albume d'uovo e xantano per basi stabili per soufflé.

Proprietà: Questo agente testurizzante offre il 25 % in più di effetto montante ed è 5 volte più stabile delle uova. **Uso:** Per ottenere risultati ottimali, mescolare a freddo, quindi montare per unire il tutto. Può essere utilizzato in tutti i tipi di liquidi senza grassi e senza enzimi.

Dosaggio: 100 g/kg



BUBBLE

41454 500 g

K

Preparato in polvere a base di proteine dell'albume d'uovo e xantano. Uso: Per un utilizzo ottimale, mescolare 23 g di preparato con 1 litro di liquido, confezionare sottovuoto per evitare la formazione di bolle d'aria. Utilizzare un aeratore per creare le bolle, lasciare stabilizzare per alcuni minuti e recuperare le bolle con una schiumarola. **Elaborazioni:** Questo testurizzante è ideale per realizzare finiture sorprendenti per piatti/dessert con un sapore raffinato ed elegante.

Dosaggio: 23 g/L



NATURFOAM

41406 400 g

K N

Agente schiumogeno 100 % vegetale per bevande aromatizzate. Proprietà: A base di estratto di quilaya, si scioglie facilmente in qualsiasi liquido acquoso, caldo o freddo. **Uso:** Può essere utilizzato anche con liquidi acidi. **Elaborazioni:** Consigliato per schiumare bevande aromatizzate, gassate o non gassate, concentrati come sciroppi di frutta e bevande a base di acqua, prodotti a base di latte, verdure o bevande a base di frutta.

Dosaggio: 0,2 %



NATURFOAM MARTÍN LIPPO

Consulente per aziende di tutto il mondo, attualmente dirige un laboratorio all'avanguardia e un centro di formazione per la cucina sperimentale, la scuola Vakuum.



Specialista delle nuove tecniche e tecnologie culinarie,

i suoi corsi si sono imposti come punti di riferimento negli ultimi anni, in particolare per quanto riguarda la formazione sull'azoto liquido, le mousse e la testurizzazione.

Proteine lievitanti

Per aumentare la stabilità delle tue preparazioni a base di albume, abbiamo sviluppato una gamma di proteine montate.

Uso consigliato: realizzare meringhe, macaron, mousse, soufflé, brioches, torte...



ALBUWHIP FREE RANGE

55028 500g  55030 12,5kg

N

Albumina d'uovo in polvere. Proteina montante. Uso: Come sostituto dell'albume, per ottenere più sapore e stabilità per le tue ricette. Opzione 1: Sostituisci il 100 % dell'albume nella ricetta se desideri aggiungere sapore (sostituendo l'acqua dell'albume con la purea di frutta). Opzione 2: Sostituisci una parte dell'albume della ricetta con Albuwhip free range per ottenere una maggiore stabilità nel composto montato. Congelabile. **Elaborazioni:** Con questo prodotto si possono preparare creme di meringa, meringhe, mousse, soufflé, pan di spagna, macaron.

Dosaggio: 80-100 g/kg



I SUGGERIMENTI DI SOSA

Permette di sostituire l'acqua contenuta nell'albume con aromi liquidi o in polvere (puree di frutta, succhi, caffè, matcha, ecc.).



ALBUWHIP

48688 500g  46064 12,5kg

N

Albumina d'uovo in polvere. Uso: Per un utilizzo ottimale, utilizzare questo prodotto in aggiunta o in sostituzione dell'albume fresco. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi (preferibilmente acquosi), si mescola a freddo, è congelabile ed è di origine animale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** Con questo prodotto si possono preparare meringhe, macaron, mousse, soufflé, brioches e torte varie.

Dosaggio: 80-100 g/kg



SOJAWHIP

40375 300g 

N

Agente aerante in polvere a base di proteine di soia. Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido e utilizzarlo come alternativa vegetale all'albumina. Utilizzabile con tutti i liquidi, caldi o freddi e di origine naturale. Non può essere congelato. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare mousse, meringhe e glasse.

Dosaggio: 10-40 g/kg

**POTATOWHIP**

44180 300 g

K N

Agente aerante: proteine di patata in polvere. Uso: Per un uso 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 testurizzante ha un effetto schiumogeno e lievitante, oltre a proprietà emulsionanti e coagulanti. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare pan di Spagna, macaron, marshmallow, biscotti, ecc.

Dosaggio: 1-4% per un effetto emulsionante e aerante, fino all'8% per un effetto coagulante

**POTATOWHIP COLD**

43124 450 g

K N

Emulsionante e aerante in polvere, di colore e sapore neutro, derivato dalle proteine della patata. Proprietà: Gusto neutro che consente di elaborare preparazioni dai sapori più intensi. Potere emulsionante che migliora la consistenza, la stabilità e la sensazione in bocca. **Uso:** gusto neutro, derivato dalle proteine della patata. Per un utilizzo ottimale, mescolare il prodotto con un liquido e utilizzarlo come alternativa vegetale all'albumina d'uovo nelle preparazioni fredde. **Elaborazioni:** Permette di montare liquidi come puree di frutta o infusi. Può essere utilizzato per realizzare meringhe, salse fredde e mousse senza cottura.

Dosaggio: Si raccomanda una dose compresa tra il 3 e il 5%

**POTATOWHIP COLD**

"Potatowhip Cold si distingue perché non altera né il sapore né il colore delle preparazioni, consentendo di preservare e valorizzare quelli originali".

Guillermo Corral



★★★
IL POTATOWHIP COLD
 è utilizzato nelle ricette di
 grandi chef e scuole
 come Toni Rodríguez
 e L'École Valrhona.

**DIFFERENZE**

✓
IL POTATOWHIP COLD
 presenta colore
 e gusto neutri

Queste caratteristiche ci permettono di esprimere tutto il potenziale del sapore e del colore originale delle nostre preparazioni.

✓
IL POTATOWHIP
 ha proprietà
 coagulanti

Consente di miscelare tutti i tipi di liquidi non grassi e può essere utilizzato per preparazioni che richiedono la coagulazione.

Addensanti

Per addensare le tue preparazioni senza alterarne il sapore, vi proponiamo una gamma di addensanti. Puoi selezionare il prodotto che preferisci in base all'uso che ne farai (da denso a molto denso, caldo o freddo...).

Uso consigliato: può essere utilizzato per preparare coulis, salse, sciroppi, zuppe, puree, creme, ecc.



GOMMA XANTANA

48642 500 g



Addensante in polvere a base di carboidrati (fermentazione dell'amido di mais). **Uso:** Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto con un liquido. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi acquosi. **Può essere congelato** ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare coulis, salse, zuppe o sciroppi.

Dosaggio: 2-5 g/kg



FLAXFIBER

42151 600 g



Fibra ottenuta dai semi di lino marrone e chiaro (Linum usitatissimum L.) mediante estrazione della mucillagine. **Proprietà:** Grazie alla sua composizione, presenta proprietà addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti e agisce come agente di sospensione. Permette di sostituire la funzione stabilizzante e addensante della gomma xantana in proporzione 1:2. È insapore e incolore. **Uso:** Facilmente solubile/dispersibile in acqua, sia a freddo che a caldo, in un ampio intervallo di pH. **Elaborazioni:** Utilizzare in salse, coulis, gelati, sorbetti, mousse e meringhe.

Dosaggio: Si raccomanda una dose compresa tra il 0,5 e il 4 %



GOMMA XANTANA CLEAR

41385 500 g



Addensante in polvere a base di carboidrati (fermentazione dell'amido di mais). **Uso:** Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto con un liquido. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi acquosi, **può essere congelato** ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. Il suo dosaggio deve essere molto preciso. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare coulis, salse o puree.

Dosaggio: 2-5 g/kg



ULTRATEX 3

41220 400 g



Addensante a base di amido di tapioca. **Uso:** Per ottenere risultati ottimali, aggiungere il prodotto a un liquido freddo e sbattere/mescolare bene. **Elaborazioni:** Questo agente testurizzante può essere utilizzato per preparare tutti i tipi di salse, puree e creme fredde.

Dosaggio: 2-80 g/L

**KUDZU**

41221 400 g

N

Polvere addensante ricavata dalla radice di Kuzu. Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido mentre si riscalda. Non può essere congelato ed è di origine naturale. **Elaborazioni:** Con questo prodotto si possono elaborare gel, coulis, salse e puree sode ed elastiche.

Dosaggio: 45-180 g/kg**GELESPESA**

41375 500 g

K N

Addensante in polvere a base di carboidrati (fermentazione dell'amido di mais). Uso: Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto con un liquido. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi acquosi, **può essere congelato** ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare coulis, salse o puree.

Dosaggio: 6-15 g/kg**GELCREM CALDO**

48640 500 g 44602 12,5 kg

K N

Addensante a base di amido di mais raffinato. Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido mentre si riscalda. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi, **può essere congelato**. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare una varietà di creme calde senza aggiungere uova o latticini.

Dosaggio: 20-50 g/kg**GELCREM FREDDO**

48652 500 g 44603 12,5 kg

K N

Addensante a base di fecola di patate modificata. Uso: Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto a freddo con un liquido. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi, **può essere congelato**. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare una varietà di creme fredde senza aggiungere uova o latticini.

Dosaggio: 40-80 g/kg

Addensanti



GOMMA ARABICA

40414 500 g 

Polisaccaride ottenuto dall'acacia. Uso: Addensante, emulsionante e stabilizzante, da utilizzare in tutte le preparazioni liquide, a caldo o a freddo. Insolubile in alcoli e grassi. **Elaborazioni:** Ideale per stabilizzare mousse.



GOMMA DI GUAR

48682 750 g 

Polvere addensante estratta dai semi di legumi. Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto al liquido mentre si riscalda. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi, **può essere congelato** ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare coulis, salse o puree.

Dosaggio: 2-10 g/kg



GOMMA DI CARRUBA

48686 650 g 

Polvere addensante e stabilizzante estratta dai semi di carruba. Proprietà: Ideale per stabilizzare gelati e sorbetti.

Dosaggio: 5-10 g/kg



GOMMA KONJAC

41550 600 g 



Estratto della pianta asiatica Amorphophallus konjac. Proprietà: Addensante, stabilizzante e gelificante con elevata capacità di assorbimento dell'acqua. **Uso:** Sciogliere a freddo, oppure sciogliere a freddo e poi riscaldare a 80 °C. In tutti i casi, mescolare energicamente. Se possibile, mescolare con gli ingredienti solidi della ricetta per evitare la formazione di grumi. **Elaborazioni:** Konjac + Kappa (gel elastico termo-irreversibile) / Konjac + xantano (gel altamente elastico) / Konjac + amido (aumento della viscosità che può essere mantenuto sia a freddo che a caldo) / Gelatine termo-irreversibili che possono aderire a se stesse / Confetture fredde / Salse e gel termo-irreversibili.

Gelificanti di origine vegetale

Con la nostra gamma di agenti gelificanti, ci proponiamo di soddisfare le tue esigenze offrendoti prodotti che ti consentiranno di creare un'ampia varietà di consistenze, tra cui morbide, sode e friabili...

Uso consigliato: perfetto per preparare gelatine di frutta, confetture, guarnizioni, inclusioni, pannacotta, mousse di gelatina...



GRACILA GEL

43201 600g

K

Alga Gracilaria in polvere. Proprietà: Gelificante 100 % di origine vegetale, non considerato un additivo. Alternativa all'agar-agar, alle pectine o ai carragenani. **Uso:** La gelificazione lenta consente di ottenere consistenze più cremose. Può gelificare in acidi e liquidi molto salati, in basi lattiero-casearie e persino in alcolici ad alta gradazione. La consistenza gelificata resiste a temperature superiori a 70 °C. È termoreversibile a partire da 85 °C. **Elaborazioni:** Ideale per la preparazione di gelatine, gel, composte, creme e cagliate.

Dosaggio: 0,1 à 2 %



I SUGGERIMENTI DI SOSA

Vantaggi di Gracila Gel rispetto ad altri gelificanti vegetali



Gelificazione più lenta,
una maggiore gamma di texture.
Gelificante vegetale multiuso
a diverse applicazioni



Gelificante
Clean Label



**Gelificazione su un
ampio intervallo di pH**
e un'ampia varietà
di zuccheri



SCOPRI ULTERIORI
DETTAGLI TECNICI E RICETTE
NEL NOSTRO DOSSIER
GRACILA GEL
Scaricalo!

La nostra ricetta di glassa a specchio che sa di frutta 100% vegetale



**Perfettamente
resistente al
congelamento**



Come elaborare una glassa al ribes nero con Proglaçage

Proglaçage Sosa.....	70 g	6,06 %	Sciroppo di glucosio 40DE Sosa .	245 g	21,21 %
Acqua.....	335 g	29,00 %	Purea di ribes nero	150 g	12,99 %
Zucchero	350 g	30,30 %	Soluzione acida*	5 g	0,43 %

Mescolare tutti gli ingredienti
a freddo e portare a 100 °C.
Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.

*50 % di acido citrico e 50 % d'acqua. In alternativa, succo di limone.

Proglaçage

Glassare non è mai
stato così facile



FORMATI DISPONIBILI
52737 (700 G)
52744 (3 KG)

✓ **Gelificante
vegetale in polvere**
Alternativa alla gelatina animale.

✓ **Uso semplificato**
Glasse rapide e affidabili, senza
aggiustamenti complessi.

✓ **Polivalente**
Per glasse a specchio,
colate o a spruzzo; alla frutta,
al cioccolato o alla frutta secca.

✓ **Lucentezza duratura**
Brillantezza intensa anche dopo il congelamento.

Gelificanti di origine vegetale



FREEZE VEGGIE GEL

40410 500 g

K

Miscela di gelificante, addensante ed edulcorante di origine vegetale. Proprietà: Gelificante rapido, poco zuccherino, trasparente, elastico e resistente al congelamento senza produzione di sineresi. Piacevole al palato. Gli elevati valori di calcio aumentano la reattività del gelificante. Consente di gelificare alcolici e liquidi acidi. **Uso:** Si tratta di un prodotto idrocolloide che non reagisce in ambienti oleosi. È consigliato per incapsulare solidi, liquidi o consistenze cremose. **Elaborazioni:** Preparazione di veli e gelatine dolci o salate, nonché di gelatine per guarnire mousse, pasticcini o piatti in generale.

Dosaggio: 100 g/L



ELASTIC

49570 500 g

K

Gelificante in polvere a base di alghe e gomma di carruba, per un effetto elastico. Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido mentre si riscalda. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi, **può essere congelato** ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare gel o veli estensibili o elastici.

Dosaggio: 20-50 g/kg



GOMMA GELLAN

48690 500 g 49563 10 kg

K N



È un gelificante in polvere ottenuto dalla fermentazione batterica. Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido mentre si riscalda. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi, **può essere congelato** ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** Con questo prodotto è possibile realizzare gel sodi e rigidi (come paste, gelatine e confetture) che possono essere cotti in forno.

Dosaggio: 10-20 g/kg



GELBINDER

53509 500 g

K



Agente gelificante e legante con "effetto colla". Uso: Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto con l'alimento da legare. Può essere utilizzato con tutti i tipi di alimenti, **può essere congelato**. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare agglomerati come hamburger, tartare o terrine.

Dosaggio: 10-15 g/kg



CONSIGLIO DELLO CHEF

Vegan mousse gelatine Si tratta di un gelificante a base vegetale creato appositamente per le mousse, che sono altamente resistenti al congelamento



VEGAN MOUSSE GELATINE

48656 500 g

K N

Miscela di agar-agar e amido di tapioca formulata specificatamente per la gelificazione delle mousse vegetali. **Uso:** Per un utilizzo ottimale, aggiungere la polvere alla crema base della mousse fredda. Unire e riscaldare tra 90 e 100 °C mescolando. Lasciare raffreddare tra 50 e 60 °C e mescolare con la parte aerata con movimenti avvolgenti. Versare in stampi o in un altro recipiente e lasciare raffreddare. Può essere congelato senza produrre sineresi. **Elaborazioni:** Adatto per mousse a pH elevato (da 3,5 a 7), mousse vegane di frutta e agrumi, mousse di cioccolato, mousse di frutta secca...

Dosaggio: 1,5 à 2,5%



GELIFICANTE VEGETALE

48648 500 g

K N

Gelificante in polvere a base di estratto di alghe e gomma di carruba. **Uso:** Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido mentre si riscalda. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi acquosi, non può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** Questo prodotto può essere utilizzato per realizzare gel elastici e consistenti (come le guarnizioni).

Dosaggio: 50 g/kg



PROGLAÇAGE

52737 700 g 52744 3kg

K N

Miscela 100% vegetale. Proprietà: A base di amido di tapioca, destrosio e agar-agar. Produce glasse lucide e stabili, adatte al congelamento, esaltando il sapore autentico di frutta, cioccolato o frutta secca. **Uso:** Può essere utilizzato per creare una base neutra o una glassa finale pronta all'uso. **Elaborazioni:** Grasse a specchio, glasse alla frutta, glasse alla frutta secca e glasse al cioccolato, colate o a spruzzo.

Dosaggio: 5-10%

Gelificanti di origine vegetale



AGAR-AGAR

41296 500 g

Gelificante in polvere a base di estratto di alghe. Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido mentre si riscalda. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi acquosi, non può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare gel compatti e rigidi. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare gel compatti e rigidi (come paste, gelatine, confetture, caviale solido, aspic, gelatine da grattugia, ecc.).

Dosaggio: 2-15 g/kg



GOMMA KAPPA

40394 600 g

Gelificante in polvere a base di estratto di alghe. Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto al liquido mentre si riscalda. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi, non può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** Questo prodotto può essere utilizzato per produrre gel rigidi e compatti (come paste, gelatine o confetture).

Dosaggio: 1-10 g/kg



PRO-PANNACOTTA IOTA

48650 800 g



Gelificante in polvere a base di estratto di alghe. Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto al liquido mentre si riscalda. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi, non può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** Con questo prodotto si possono realizzare gel morbidi e flessibili (come la pannacotta).

Dosaggio: 2-15 g/kg



METILGEL

41395 300 g

Metilcellulosa, derivato della cellulosa vegetale. Proprietà: A differenza di altri gelificanti, Metilgel gelifica a contatto con il calore. A freddo, questo addensante può svolgere la funzione di addensante. La viscosità delle metilcellulose può variare notevolmente e questo influisce sul risultato finale della gelificazione. **Uso:** Per un utilizzo ottimale, idratare a freddo fino a quando la miscela raggiunge i 4 °C, quindi applicare calore.

Dosaggio: il dosaggio raccomandato per gelificare a caldo e addensare a freddo è di 20 g/kg

Insalata di pomodori, melone e prosciutto



Tutti i liquidi gelificati con **Gracila Gel** possono essere miscelati per produrre gel molto lucidi con una texture setosa in bocca.

Gelificanti - pectine



I SUGGERIMENTI DI SOSA

Pectine ad alto contenuto di metossile (HM)

Queste pectine in soluzione acquosa possono essere utilizzate per creare sospensioni altamente viscosi per la produzione di gel solidi e omogenei. Questi tipi di pectine sono resistenti al calore.

Pectine a basso contenuto di metossile (LM)

La famiglia delle pectine LM si divide in LMC (convenzionali a basso metossile) e LMC (convenzionali a basso metossile). LMA (ammidi metossiliche deboli). Dopo un processo di miscelazione a freddo, gelificano nuovamente. A seconda del dosaggio e della temperatura di idratazione, agiscono come addensanti.

Pectine HM



PECTINA JAUNE

48654 500g 

K

Gelificante in polvere a base di pectina derivata dalla buccia degli agrumi. Proprietà: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido con pH inferiore a 7, riscaldando e agitando con forza. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi acquosi. Non può essere congelato. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Uso:** Questo prodotto può essere utilizzato per produrre gel rigidi e compatti (come pasta di frutta, gelatine o confetture).

Dosaggio: 8-15 g/kg (tipo confetture) o 15-25 g/kg (tipo pasta di frutta)



PECTINA MEDIUM RAPID SET

40408 500g 

K N

Gelificante in polvere a base di pectina derivata dalla buccia degli agrumi. Uso: Si tratta di una pectina particolarmente adatta alla preparazione di confetture in proporzione dallo 0,5 all'1,5%. Per un utilizzo ottimale, mescolare la pectina con lo zucchero, incorporarla alla polpa mescolando energicamente. Portare a ebollizione e aggiungere l'acido. Una volta attivata la pectina e sottoposta a un cambiamento di temperatura, la ricetta non tornerà al suo stato iniziale. Il pH adeguato deve essere compreso tra 3,1 e 3,5 con un minimo di zucchero aggiunto del 50% (con l'aggiunta di acido). **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare confetture, gelatine di frutta e inserti di frutta resistenti al calore.

Dosaggio: 0,5-1% per confetture e inserti di frutta, 1-1,5% per la pasta di frutta.

Pectine LM



PECTINE NAPPAGE X58

48675 500g 



Gelificante in polvere a base di pectina amidacea LM, ideale per le guarnizioni di cioccolato.

Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido mentre si riscalda. Da utilizzare con tutti i tipi di liquidi grassi o a base di latte, **può essere congelato** e agisce abbastanza lentamente (24h). Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale.

Elaborazioni: È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare guarnizioni di cioccolato o a base di prodotti ricchi di calcio.

Dosaggio: 8-15 g/kg



PECTINA FRUIT NH

48667 500g  41476 20kg



Gelificante in polvere composto da pectato di sodio. Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido con pH inferiore a 7, riscaldandolo. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi acquosi, **può essere congelato**. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare gel sodi e rigidi (come gelatine o confetture) o gel sodi ed elastici (come le guarnizioni).

Dosaggio: 8-20 g/kg (tipo di topping) ou de 30-40 g/kg (gelatine o confetture)



PECTINA ACID FREE

41543 500g 



Pectina amidata a basso contenuto di metossile (LMA) con aggiunta di calcio. Proprietà: Si tratta di un gelificante particolarmente adatto alla produzione di latticini e prodotti fermentati. È termoreversibile tra 40 e 60 °C. Nessuna sineresi. **Uso:** Utilizzabile per la gelificazione di prodotti a base di latte e fermentati a basso contenuto di grassi, per la stabilizzazione di creme, per gelatine senza la presenza di acido, ottenendo una consistenza migliorata.

Dosaggio: per i flan è dello 0,5-0,7%, per le creme dell'1-1,2% e per le gelatine dell'1,5-2%



PECTINA 325 NH 95

41482 500g 











Pectina amidata a basso contenuto di metossile (LMA). Proprietà: È un addensante e/o gelificante (in presenza di calcio) particolarmente adatto alla realizzazione di preparazioni a base di frutta. **Uso:** È termoreversibile tra 40 e 60 °C. Può essere utilizzato con prodotti a base di latte o frutta ricchi di calcio e nella preparazione di confetture di frutta, prodotti a base di latte e gelatine di frutta a basso contenuto di zucchero o di calcio.

Dosaggio: per le confetture è compreso tra lo 0,5 e l'1%, mentre per le gelatine è pari all'1 a 1,5%

USO DELLE PECTINE



PECTINA	CONFETTURE				FARCITURE COTTE AL FORNO				
	<60 % Zuccheri	>60 % Zuccheri	Non acidi pH>3,5	Solidi in so- spensione	<60 % Zuccheri	>60 % Zuccheri	Non acidi pH>3,8	Latticini	Frutta secca e cioccolato
HM TERMOIRREVERSIBILE									
 Jaune	●	● pH<3,5	●	●	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>60 %
 Medium rapid set	●	● pH<3,5	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>55 %
 Rapid set	●	● pH<3,5	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>60 %
LM THERMOREVERSIBILE (40-60 °C)									
 Fruit NH	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 Acid free	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 Low sugar	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 Nappage X58	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 325 NH 95	●	●	●	●	●	●	●	●	●



GLASSE

PASTE E DI FRUTTA E GELATINE

MOUSSE E CREME

Frutta	Latticini	Frutta secca e cioccolato	<60 % Zuccheri	>60 % Zuccheri	Non acidi pH>3,5	Non a base di latte	Frutta secca e cioccolato	Frutta	Latticini	Frutta secca e cioccolato
--------	-----------	---------------------------	----------------	----------------	------------------	---------------------	---------------------------	--------	-----------	---------------------------

HM TERMOIRREVERSIBILE

●	●	●	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>60 %	●	●	●
---	---	---	---	--------------	---	---	--------------------------	---	---	---

●	●	●	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	●	●
---	---	---	---	--------------	---	---	--------------------------	---	---	---

●	●	●	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>55 %	●	●	●
---	---	---	---	--------------	---	---	--------------------------	---	---	---

LM THERMOREVERSIBILE (40-60 °C)

●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

●	●	● + CALCIO	●	●	●	●	● + CALCIO	●	●	● + CALCIO
---	---	---------------	---	---	---	---	---------------	---	---	---------------

Gelificanti - sferificazione

Per aiutarti a creare ricette innovative, abbiamo progettato una gamma che ti aiuterà a ottenere la sferificazione (un processo imprescindibile nella cucina molecolare).

Uso consigliato: perfetti per il processo di sferificazione, per ottenere una consistenza gelificata.



ALGINATO

50054 750g 

K

Gelificante a base di alginato di sodio. Proprietà: Può essere utilizzato per realizzare sferificazioni (la base della cucina molecolare). **Uso:** Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto a freddo con un liquido con un pH superiore a 4, quindi realizzare le sfere in una base di cloruro. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi acquosi, ma non può essere congelato. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per creare sferificazioni dirette o inverse.

Dosaggio: 5 g/kg



CLORURO

50065 750g 

K

Ingrediente utilizzato per far reagire l'alginato (per produrre sferificazioni, alla base della gastronomia molecolare). Uso: Per ottenere risultati ottimali, mescolare il cloruro con acqua minerale e immergervi il preparato di alginato. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi acquosi, ma non può essere congelato. Da usare sempre con l'alginato. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per creare sferificazioni dirette o inverse.

Dosaggio: 8-10 g/kg



GLUCONOLATTATO

50060 500g 

K

Una miscela di gluconato e lattato di calcio, due sali che ci permettono di integrare il calcio in un ambiente senza aggiungere sapore. Proprietà: Consente di far reagire l'alginato per la sferificazione inversa in un mezzo a basso contenuto di calcio. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per creare sferificazioni dirette o inverse.

Dosaggio: 20 g/kg



CITRATE

52754 750g 

K

Viene utilizzato come antiossidante e correttore del pH, riducendo l'acidità. Proprietà: Aumenta il pH (da acido a basico). **Uso:** Mescolare con il liquido di cui si vuole aumentare il pH. Si amalgama rapidamente.

Gelificanti di origine animale

Con la nostra gamma di gelificanti di origine animale, intendiamo soddisfare le tue esigenze offrendoti prodotti che ti consentiranno di creare un'ampia varietà di consistenze, da morbide a sode.

Uso consigliato: perfetti per la preparazione di gel morbidi e flessibili come le panacotte.



GELATINA DI MANZO

48655 750g  45482 3,5kg

N

Gelatina in polvere di origine animale (bovina). **Uso:** Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto caldo con un liquido e agitare con decisione. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi, può essere congelato e il suo grado Bloom è di 220. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** Con questo prodotto si possono realizzare gel morbidi e flessibili.

Dosaggio: 8-16 g/kg



I SUGGERIMENTI DI SOSA

I **gelificanti di origine animale** sono proteine ampiamente utilizzate in pasticceria perché forniscono gelificazione e stabilità.



Temperatura di gelificazione molto bassa, che li rende più facili da integrare in una ricetta.



Buona resistenza al congelamento.



Possibilità di reidrarli senza riscaldarli (per esempio con Instangel).



Gelificanti di origine animale



INSTANGEL

54001 500 g / 1u de hoja = 6 g  **53468** 10 kg 

È una gelatina in polvere di origine animale (suina). Uso: Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto a freddo con un liquido. Può essere utilizzato con tutti i tipi di liquidi, può essere congelato, agisce rapidamente (20 minuti). Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** Con questo prodotto si possono realizzare gel morbidi e flessibili (come la pannacotta).

Dosaggio: 30-60 g/kg



GELATINA DI MAIALE IN POLVERE

50738 500 g  

È una gelatina in polvere di origine animale (suina). Uso: Per un uso ottimale, mescolare il prodotto con un liquido mentre si riscalda. Può essere utilizzato con tutti i liquidi e può essere congelato. Il suo grado Bloom* è di 220. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** Con questo prodotto si possono realizzare gel morbidi e flessibili.

Dosaggio: Il dosaggio consigliato è: 8-16 g/kg



FOGLI GELATINA ARGENTO 180

41441 2 kg  

Si tratta di una gelatina in fogli di origine animale (suina) con un grado Bloom pari a 180. Uso: Per un utilizzo ottimale, idratare con acqua fredda per alcuni minuti. Scolare bene e riscaldare con un liquido fino a completa dissoluzione. Agisce in circa 20 minuti. **Elaborazioni:** Può essere utilizzato con tutti i liquidi e può essere congelato.

Dosaggio: 5-10 u/kg o 10-20 g/kg



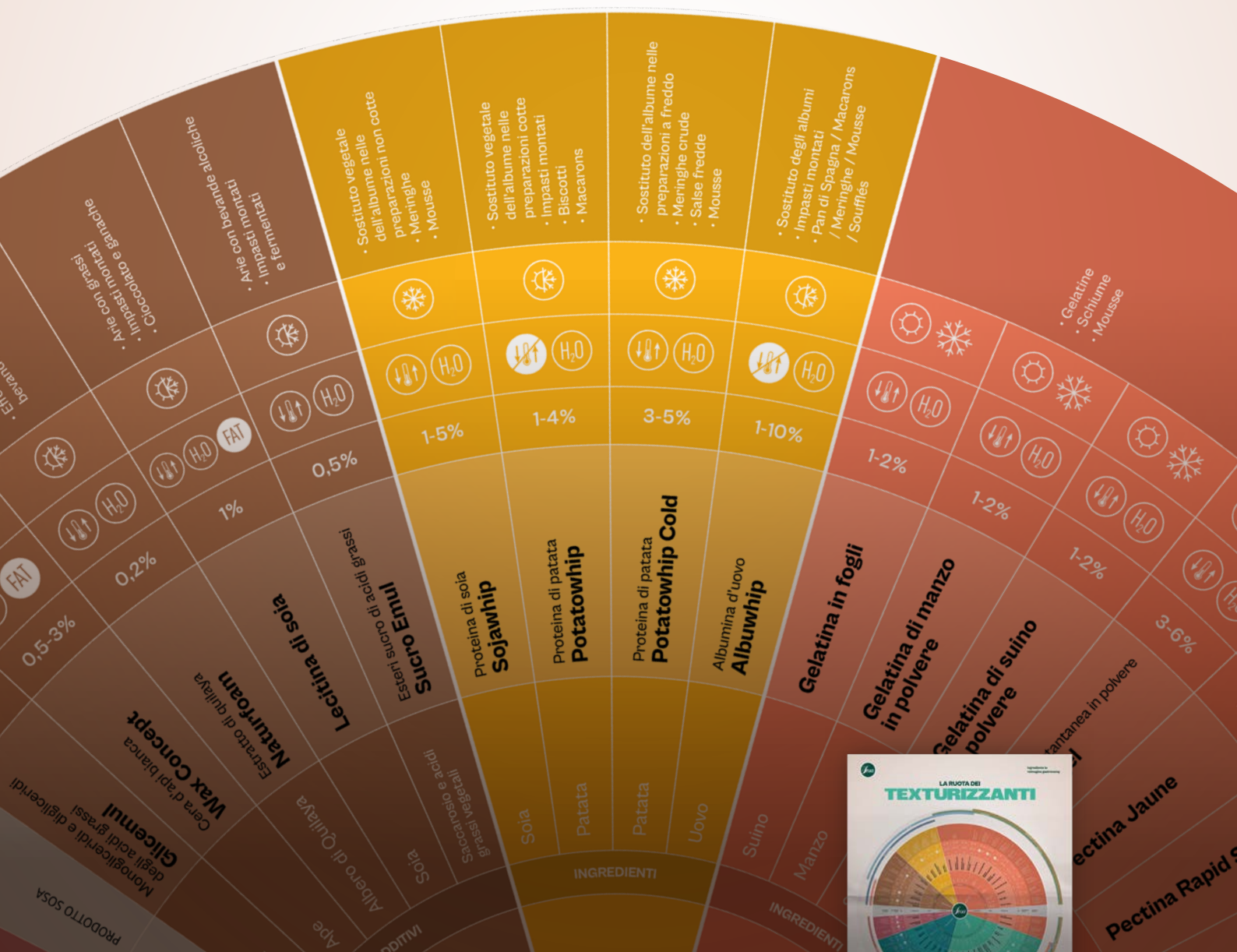
FOGLI GELATINA ORO 230

48646 2 kg  

Si tratta di una gelatina in fogli di origine animale (suina) con un grado Bloom di 230. Uso: Per un utilizzo ottimale, idratare con acqua fredda per alcuni minuti. Scolare bene e riscaldare con un liquido fino a completa dissoluzione. Agisce in circa 20 minuti. **Elaborazioni:** Può essere utilizzato con tutti i liquidi e può essere congelato.

Dosaggio: 5-10 u/kg o 10-20 g/kg

LA RUOTA DEI TESTURIZZANTI IN GASTRONOMIA



Scarica e scopri la
Ruota dei testurizzanti in
Gastronomie di Sosa



COLLEGAMENTO
ALLA LOCANDINA
CON LA
RUOTA DEI
TESTURIZZANTI
COMPLETE

Stabilizzanti per gelati

Per realizzare le tue ricette gelate ti proponiamo una gamma di stabilizzanti da usare a caldo o a freddo e con basi più o meno complete a seconda delle tue esigenze. **Uso consigliato:** perfetti per la preparazione di gelati o sorbetti. La realizzazione di una preparazione gelata richiede la combinazione di diversi componenti, che possono essere già contenuti negli stabilizzanti.



PROFIBER STAB 5

45116 600 g  45339 3 kg

Stabilizzante per gelati e sorbetti, senza emulsionanti sintetici o additivi, 100% fibra vegetale.

Proprietà: Di sapore neutro, può essere utilizzato sia a freddo che a caldo, aggiungendo cremosità ed emulsione alla consistenza. **Uso:** Unire alla base del gelato o del sorbetto, mescolando energicamente, e lasciare riposare in frigorifero per 24 ore per una buona idratazione, quindi mantecare e congelare.

Dosaggio: 0,5%



PROFIBER STAB 5

Mescolare con la base gelata a freddo o a caldo (85 °C), agitando energicamente (con uno sbattitore elettrico) per distribuire bene il prodotto. Lasciare maturare il composto in frigorifero per 24 ore per una buona idratazione, quindi mantecarlo nella gelatiera. Congelare il gelato o il sorbetto il più rapidamente possibile.

Jean Siviende



Profiber Stab 5

Stabilizzante per gelati e sorbetti,
senza emulsionanti sintetici o additivi,
100 % fibra vegetale

Ricettario di base per
gelati e sorbetti



Scaricalo

FORMATO DISPONIBILE: 45116 (600 G) - 45339 (3 KG)



Stabilizzanti per gelati



PROCREMA 100 FREDDO

49576 3kg 

K

Base in polvere pronta all'uso per la preparazione di gelati. Uso: Per un utilizzo ottimale, mescolare a freddo la base con il resto degli ingredienti (zuccheri e aromi). Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi grassi o latticini. Lasciare riposare la miscela per 8 ore prima dell'elaborazione del gelato. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare gelati.

Dosaggio: 100 g/kg



PROCREMA 100 FREDDO/CALDO NATUR

48674 3kg 

N

Miscela di stabilizzanti, addensanti, proteine, fibre e zuccheri per stabilizzare i gelati a caldo e a freddo. Uso: Per un utilizzo ottimale, mescolare a freddo o a caldo (max. 80 °C) in qualsiasi liquido (polpe, brodi, creme, acque aromatizzate) mescolando energicamente. Una volta miscelato con il liquido, si consiglia di lasciare maturare la miscela per 8 ore al freddo (+/-4 °C) affinché i componenti del prodotto siano perfettamente idratati prima del congelamento. Per un buon equilibrio del gelato*, è necessario incorporare circa il 20% in più di solidi solubili, come saccarosio, destrosio, etc. **Elaborazioni:** Ideale per gelati.

Dosaggio: 10 %



PROCREMA 15 NATUR FREDDO/CALDO

37631 3kg 

K N

Base in polvere pronta all'uso per la preparazione di gelati. Proprietà: Ideale come stabilizzante per gelati. **Uso:** Per un uso ottimale, miscelare con la base, sia che si tratti di una preparazione liquida o semiliquida, sia che si tratti di una base cremosa.

Dosaggio: 15 g/kg



PROCREMA 5 BIO CALDO

41436 700g 

K N

Base BIO in polvere per la preparazione di gelati. Uso: Per ottenere risultati ottimali, mescolare la base con il resto degli ingredienti (zuccheri, emulsionanti, agenti aeranti e aromi) durante il riscaldamento. **Elaborazioni:** Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi grassi o latticini. È possibile utilizzare questo prodotto per preparare gelati.

Dosaggio: 5 g/kg



PROSORBET 100 FREDDO

40400 3 kg 

N

Base in polvere pronta all'uso per la preparazione di sorbetti. Uso: Per un utilizzo ottimale, mescolare a freddo la base con il resto degli ingredienti (zuccheri e aromi). **Elaborazioni:** Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi acquosi o latticini. È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di sorbetti.

Dosaggio: 100 g/kg



PROSORBET 100 FREDDO NATUR

48665 3 kg 

N

Miscela di stabilizzanti, addensanti, fibre e zuccheri per stabilizzare naturalmente i sorbetti a freddo. Uso: Per un utilizzo ottimale, mescolare a freddo in qualsiasi liquido (polpe, brodi, creme, acque aromatizzate) agitando energicamente. Una volta miscelato con il liquido, si consiglia di lasciare maturare la miscela per 8 ore al freddo (+/-4 °C) affinché i componenti del prodotto siano perfettamente idratati prima del congelamento. Per ottenere un sorbetto ben equilibrato, è necessario aggiungere circa il 20% in più di solidi solubili, come saccarosio, destrosio, ecc.

Dosaggio: 10 %



CONSIGLI DELLO CHEF

Le basi Procrema o ProSORBET 100 sono ideali per preparare sorbetti e gelati in modo semplice e veloce. Inoltre, non è necessario riscaldare la miscela per idratarla.



PROSORBET 5 FREDDO/CALDO NATUR

40412 500 g 

Base in polvere per la preparazione di sorbetti. Proprietà: Per un utilizzo ottimale, mescolare con il resto degli ingredienti (zuccheri, emulsionanti, agenti aeranti e aromi) a caldo o a freddo. Utilizzabile con tutti i tipi di liquidi acquosi o latticini. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di sorbetti.

Dosaggio: 5 g/kg

Agenti di carica

Per facilitare l'elaborazione delle tue creazioni, abbiamo scelto l'ingrediente ideale che consente di ridurre in polvere le sostanze grasse e semplificare così le tue preparazioni.

Uso consigliato: per ridurre i grassi in polvere.



MALTOSEC

48683 500 g 

K N

Maltodestrina di tapioca utilizzata per ridurre in polvere i prodotti grassi. Uso: Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto con un liquido grasso. Può essere utilizzato con tutti i liquidi grassi, può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per la preparazione di polveri di materia grassa.

Dosaggio: quanto basta



CONSIGLIO DELLO CHEF

Le consistenze croccanti sono consistenze secche che contengono pochissima acqua. È possibile ottenerle utilizzando diversi ingredienti e in diverse applicazioni. Ad esempio, Maltosec consente di preparare biscotti, croccanti, basi per tartellette in modo molto rapido e con pochi ingredienti.

Edu Azuaga



Acidi, antiossidanti e regolatori di acidità

Per regolare l'acidità delle tue preparazioni o prevenire l'ossidazione di alcuni alimenti, ti consigliamo di utilizzare la nostra gamma di acidi.



ACIDO ASCORBICO

48643 1 Kg 



Acido ascorbico di origine naturale. Proprietà: Utilizzato per acidificare gli alimenti o prevenirne l'ossidazione, in particolare nel caso di frutta e verdura. **Uso:** Per ottenere risultati ottimali, applicare direttamente. Questo acido è solubile nei liquidi. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare paste di frutta.



ACIDO TARTARICO

52755 900 g 

Regolatore di acidità, antiossidante e conservante naturale. Proprietà: L'acido tartarico è considerato uno degli acidi principali, insieme all'acido citrico e all'acido malico. **Uso:** Applicare direttamente a freddo e agitare per mescolare bene. **Elaborazioni:** Stabilizzante di colore per frutta e prodotti a base di frutta (confetture, bibite, vino, ecc.).



ACIDO CITRICO

41333 1 Kg 



Acido citrico di origine naturale. Proprietà: Aiuta a regolare l'acidità dei prodotti e può essere utilizzato per sostituire il succo di limone nelle preparazioni. **Uso:** Per ottenere risultati ottimali, applicare direttamente. Questo acido è solubile anche nei liquidi. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per realizzare preparazioni che richiedono un'acidificazione, confetture, paste di frutta, bagne di frutta o qualsiasi altra preparazione a base di frutta.

Dosaggio: Per il dosaggio, consigliamo di utilizzare da 1 a 10 g per kg, a seconda dell'uso.



CREMOR TARTARO

41542 1 Kg 



Stabilizzante ed emulsionante che impedisce la cristallizzazione dello zucchero. Proprietà: Aiuta a stabilizzare la montatura degli albumi e della panna. **Uso:** In combinazione con il bicarbonato, si ottiene un aumento del volume degli impasti. Applicare direttamente a freddo e incorporare mescolando.

Grassi tecnici

Grassi che hanno subito un trattamento di deodorizzazione mantenendo la loro struttura, funzionalità, punto di fusione, ecc. Ciò consente di utilizzarli come apporto di grassi in numerose applicazioni, senza influire sul sapore.

Uso consigliato: in pasticceria per impasti crudi, biscotti, mousse, gelati e creme. In cucina per friggere, saltare, stufare, arrostito. Anche in salse e creme.



OLIO DI COCCO DEODORATO BIO

43295 1g 

N

Apporto di materia grassa. Proprietà: Grasso vegetale solido a temperatura ambiente (punto di fusione 20-32 °C). **Uso:** Sciogliere leggermente per incorporare nelle ricette o riscaldare ad alta temperatura per la cottura. **Elaborazioni:** In pasticceria in impasti secchi e sbattuti, torte, mousse, gelati e creme.



CONSIGLIO DELLO CHEF

Crumble senza lattosio dalla consistenza perfettamente croccante grazie all'utilizzo di grasso di cocco deodorato e di una piccola percentuale di acqua come sostituti del burro.



Agenti essiccanti

Per soddisfare le tue esigenze, abbiamo sviluppato un prodotto non alimentare che consente di assorbire l'umidità dagli alimenti.

Uso consigliato: per assorbire l'umidità da un prodotto alimentare solido e conservarlo.



DRY SEC

41520 125 g/20 Unità  50776 2g/700 Unità

Gel di silice in bustina per assorbire l'umidità. Proprietà: Prodotto non commestibile; non aprire la bustina, non portare a contatto con liquidi. **Uso:** Per un utilizzo ottimale, inserire una bustina nel contenitore contenente l'alimento che si desidera proteggere dall'umidità e chiuderlo bene. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per conservare gli alimenti solidi.

Dosaggio: 1 bustina per contenitore



02

Fibre

Grazie alla loro varietà di origini, proprietà e benefici, le fibre si affermano come una nuova categoria di ingredienti per la pasticceria, diventando preziosi alleati per i professionisti che vogliono realizzare dolci più responsabili: con meno zucchero, meno grassi, maggiore consistenza e più sapore.

Classificazione delle fibre

Le fibre vegetali sono diventate alleate essenziali nella pasticceria: **quelle addensanti emulsionano e stabilizzano in modo naturale**, offrendo consistenze più leggere e setose e riducendo al contempo grassi e zuccheri. Migliorano la tenuta, prolungano la durata di conservazione e consentono creazioni più salutari senza compromettere il sapore.

Fibre altamente funzionali

Psyllium



Flaxfiber



Natur Emul



Elasticità

✓
Sostituto del glutine

Legante

✓
Sostituto dell'albume d'uovo come legante

Addensante

✓
Migliora la gelificazione

✓
Migliora la sensazione in bocca

Stabilizzazione

✓
Migliora il congelamento

Emulsione

✓
Sostituto del tuorlo come emulsionante

Usi raccomandati

	Addensamento	Stabilizzazione	Emulsione	Elasticità	Legatura
Psyllium	●	●	●	●	●
Flaxfiber	●	●	●	●	●
Natur Emul	●	●	●	●	●



Scopri
di più sulle fibre
scansionando questo codice



Fibre di carica

Apporto di solidi/struttura

Inulina a caldo



**Sostituzione
delle materie
grasse***

✓
*Nelle
preparazioni
acquose quali
creme,
mousse, etc.

Inulina a freddo



**Riduzione
dello
zucchero**

✓
Riduce la quan-
tità di zucchero
utilizzata nella
ricetta, apportan-
do al contempo
cremosità alla
preparazione.

Oligofruct



**Sostituto
dello
zucchero***

✓
*Consigliamo di
sostituire
parzialmente gli
zuccheri e
non in un
Rapporto 1:1.

Usi raccomandati

	PAC* (potere anticristallizzante)	POD* (potere addolcente)	Sostituto dei grassi	Sostituto degli zuccheri
Inulina a caldo	5%	0%	●	●
Inulina a freddo	6%	10%	●	●
Oligofruct	45%	10%	●	●

*% rispetto al saccarosio

Fibre

È difficile immaginare una preparazione senza emulsione.

È anche comune dover addensare o stabilizzare per ottenere risultati migliori e migliorare la consistenza del prodotto finale.

In precedenza, queste funzioni erano coperte dagli ingredienti di base, come uova e grassi.



FLAXFIBER

42151 600 g 



Fibre dai semi di lino marroni e chiari (Linum usitatissimum L.). **Proprietà:** Grazie alla sua composizione, presenta proprietà addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti e agisce come agente di sospensione. Permette di sostituire la funzione stabilizzante e addensante della gomma xantana in proporzione 1:2. È insapore e incolore. **Uso:** Facilmente solubile/dispersibile in acqua, sia a freddo che a caldo, in un ampio intervallo di pH. **Elaborazioni:** Si usa per addensare salse, coulis, gelati, sorbetti, mousse e meringhe.

Dosaggio: Si raccomanda una dose compresa tra lo 0,5 e il 4 %



NATUR EMUL

48645 500 g 

Emulsionante in polvere a base di fibre di agrumi. **Proprietà:** Può essere utilizzato con tutti i liquidi acquosi, può essere congelato ed è di origine naturale. Una volta attivato, e quindi sottoposto a un cambiamento di temperatura, il testurizzante non torna allo stato iniziale. **Uso:** Per ottenere risultati ottimali, mescolare il prodotto con un liquido. **Elaborazioni:** È possibile utilizzare questo prodotto per preparare maionesi senza uova.

Dosaggio: 2-15 g/L



PSYLLIUM

43300 700 g  44605 12,5kg

Fibra ricavata dalla buccia della pianta Plantago ovata. Contenuto di fibre 87,8%. Proprietà: Elevato potere di assorbimento dei liquidi (1:40) che crea un gel viscoso ed elastico. Consente di sostituire il glutine in ricette come pane e pasta. Possiede inoltre un'elevata capacità legante e addensante. Molto stabile ai cambiamenti di temperatura e pH. **Elaborazioni:** Ideale per preparare pane senza glutine o chetogenico (a basso contenuto di carboidrati), conferendo elasticità, cremosità e consistenza. Sostituisce l'uovo come legante nelle preparazioni vegetali.

Dosaggio: 2-4%



I SUGGERIMENTI DI SOSA

Utilizzando le fibre, possiamo ottenere texture migliori: più leggere e più sane. Possiamo anche esaltare sapori come quelli della frutta fresca o secca, che a volte possono essere mascherati da un uso eccessivo di ingredienti come uova, latticini o zuccheri.



INULINA A CALDO

48692 500 g  53446 3kg

Fibra vegetale estratta dalla radice di cicoria. Proprietà: Può essere utilizzata come agente di carica (per aumentare il volume delle preparazioni) in sostituzione dei grassi nelle preparazioni di pasticceria.

Elaborazioni: Ideale per creare dolci o gelati a basso contenuto calorico, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

POD 0%, PAC 5%



INULINA A FREDDO

50063 500 g  45478 10kg

Fibra vegetale estratta dalla radice di cicoria. Proprietà: Utilizzata come agente di carica, per ridurre o sostituire grassi e zuccheri e apportare fibre. **Uso:** Aggiungere a un liquido freddo o caldo, quindi lasciare riposare la miscela a 5 °C per 2 ore. **Elaborazioni:** Gusto leggermente dolce. Le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

POD 10%, PAC 6%



OLIGOFRICT

41551 500 g 



Fibre da radici di cicoria. Contenuto di fibra solubile 80,5%. Proprietà: Altamente solubile. Ha un potere dolcificante (PS) del 50% e un potere anticristallizzante (PA) del 45% rispetto al saccarosio (zucchero comune). **Uso:** Si scioglie bene a freddo, è perciò possibile sostituire tutto o parte dello zucchero nelle preparazioni senza doverlo riscaldare. **Elaborazioni:** Ideale per sostituire gli zuccheri in meringhe, mousse, creme, gelati, prodotti da forno come torte e preparazioni dolci in genere.

Dosaggio: 5-20%

**La frutta secondo
Sosa**

lamponi

In tutte le sue forme



Intero liofilizzato

Gusto intenso di lampone, perfetto per gli ambienti secchi per mantenere la croccantezza o per qualsiasi decorazione.



Crispies

Pepite di lamponi liofilizzati croccanti, facile da incorporare alle tue ricette!



Crispies Wet Proof

Pepite di lamponi liofilizzati rivestite di burro di cacao e polvere di frutta liofilizzata per mantenere inalterata la consistenza croccante nelle applicazioni umide.



Estratto in polvere

Perfetto per le preparazioni in cui l'aggiunta di liquidi risulta problematica. La polvere di lampone colora e intensifica il sapore delle tue creazioni più originali.



Pasta concentrata

Un intenso sapore di lampone in un impasto morbido e facile da lavorare. Perfetto per aggiungere sapore e colore alle tue ricette.



Peta crispies

Questi zuccheri scoppiettanti ricoperti di cioccolato sono ideali per decorazioni su piatti o per inclusioni anche in ambienti umidi.



Fruit & sauce

Un gusto intenso di lampone in una confettura cremosa e poco zuccherata, ideale per dessert su piatti, guarnizioni di bicchierini o ripieni di brioche.



Aroma di lampone

Ideale per ottenere l'aroma e il sapore del lampone nelle preparazioni senza alterarne il colore e la consistenza grazie al suo basso dosaggio.

03

Liofilizzati e crispies

La nostra gamma di ingredienti innovativi consente di portare la gastronomia a un livello superiore, grazie a sapori intensi e consistenze che trasformano ogni creazione. Ingredienti croccanti che mantengono tutto il loro sapore e valore nutrizionale, perfetti per guarnizioni, farciture e decorazioni. Scopri i nostri liofilizzati: Crispy, Crispy Wet Proof e Peta Crispy. Ciascuno di questi prodotti è un invito a sperimentare, innovare e sorprendere in cucina.

Liofilizzati

Frutta, verdura e fiori liofilizzati: Ingredienti croccanti che conservano tutto il loro sapore e valore nutrizionale. Perfetti per aggiungere sapore e consistenza alle tue creazioni.



FRAGOLE INTERE

41227 60g

K N



FRAGOLE SELVATICHE

41534 60g

N



**RONDELLE DI FRAGOLA
DA 5-7 MM**

41384 250g

K N



LAMPONI INTERI

48668 75g

41413 375g

N



MORE INTERE

41228 80g

N



FETTINE D'ARANCIA

51461 60g

K N



DADINI DI MANGO

41452 100g

K N



FETTINE DI MELA

41398 50g

K N



**PEZZI DI
LITCHI LIOFILIZZATI**

41407 400g

K N



METÀ POMODORINI

41453 50g

K N



MIRTILLI SELVATICI INTERI

41415 50g

K N



MAIS INTERO

48651 120g

K N



PROCESSO DI PRODUZIONE:

La liofilizzazione è una tecnica di trasformazione della frutta che consiste nel “sublimare” l’acqua degli ingredienti, ovvero nel trasformare l’acqua dell’ingrediente dallo stato solido a quello gassoso senza passare per lo stato liquido, in modo da conservarne tutte le proprietà. Durante la liofilizzazione, l’aumento di calore è controllato. In questo modo vengono preservati il gusto, le sostanze nutritive e i colori e si offrono numerose possibilità di utilizzo.



FETTINE DI BARBABIETOLA

38140 30g



PETALI DI ROSA ROSSA

48659 5g



PETALI DI ROSA ROSSA SECCHI

46224 | 52902 80g



PETALI DI ROSA ROSA LIOFILIZZATA

49573 5g



PETALI DI IBISCO SECCHI

41473 100g



VIOLA CORNUTA LIOFILIZZATA

49575 5g



PETALI DI FIORI SECCHI

41400 5g



USO CONSIGLIATO:

In ambienti secchi, aggiunta a barrette, decorazioni di cioccolatini, decorazione di dessert all'ultimo minuto...

Crispies

Realizzati con succo di frutta liofilizzato, questi ingredienti aggiungono consistenza e un'esplosione di sapori alle vostre preparazioni. **Perfetti per guarnizioni e decorazioni, aggiungono un tocco croccante a tutte le ricette.** Da utilizzare come guarnizioni dell'ultimo minuto o in ambiente secco.



♥
LAMPONE 5-8 MM

43725 200g
50724 1,2 kg



♥
LAMPONE 2-10 MM

43349 300g



♥
**FRUTTO DELLA
PASSIONE 2-10 MM**

49569 200g
41412 1 kg



FRAGOLA 2-10 MM

48661 200kg



FRAGOLA 1-3 MM

49566 250g



**MANGO E FRUTTO DELLA
PASSIONE 2-10 MM**

40407 250g



PROCESSO DI PRODUZIONE:

Succo di frutta liofilizzato e ridotto in pezzi.



USO CONSIGLIATO:

In ambienti secchi per aggiungere croccantezza a barrette di cioccolato o dolci.



YOCRISPY 2-6 MM

41223 280g

K N



LIME 2-10 MM

50731 200g

K N



ANANAS 2-10 MM

40391 200g

K



MANGO 2-10 MM

40396 250g

K



CILIEGIA 2-10 MM

40393 200g

45468 1,2kg

K N



RIBES NERO 2-10 MM

53512 200g

K



BANANA 0-10 MM

40397 250g

37591 1,2kg

K N



CAPPUCCINO 1-4 MM

41509 250g

K N



ALBICOCCA 1-4 MM

41536 250g

K N



CARMELLO CRISPY

41510 750g

Crispies Wet Proof

Desiderosi di soddisfare ogni tua esigenza, abbiamo anche sviluppato una gamma di **crispies wet proof da utilizzare in ambienti umidi**. Questi ultimi sono ricoperti di burro di cacao e polvere di frutta liofilizzata per consentire loro di conservare la loro croccantezza e apportare consistenza e originalità alle tue preparazioni.




WET PROOF MANGO

40369 400 g 




WET PROOF FRUTTO DELLA PASSIONE

48677 400 g 
43299 2,5 kg



WET PROOF YOCRISPY

40390 400 g 
45470 2,5 kg




WET PROOF FRAGOLA

48666 400 g 
43297 2,5 kg



WET PROOF LAMPONE

48664 400 g 
43298 2,3 kg



USO CONSIGLIATO:

Per i crispies wet proof, in ambienti umidi come mousse, gelati e creme.

Gelato in coppa



Crispy wet proof
lampone **48664**



Peta crispies

Con la nostra gamma di peta crispies puoi facilmente aggiungere un tocco di originalità alle tue creazioni, conferendo loro un gusto e una consistenza scoppiettante e inaspettata!



PETA CRISPY CIOCCOLATO

49572 900g

N



PETA CRISPY CIOCCOLATO NERO 51%

48673 900g



PETA CRISPY CIOCCOLATO BIANCO-LAMPONE

41231 900g

K



PETA CRISPY CIOCCOLATO BIANCO

45040 750g



PETA CRISPY CIOCCOLATO NERO-RAME

41503 900g



PETA CRISPY CIOCCOLATO BIANCO-LIME

41229 900g

44173 15kg



PETA CRISPY CIOCCOLATO BIANCO-FRAGOLA

41230 900g



SPARKLING SUGAR

45484 750g

41401 15kg



PETA CRISPY NEUTRO

48641 700g

44604 15kg

K N



PETA CRISPY YOPOP

41506 900g



USO CONSIGLIATO:

Ideale per l'utilizzo direttamente sul piatto, l'inclusione in tavolette di cioccolato, bonbon di cioccolato o in ambienti umidi.

04

Taste colour

"Because colour is flavour"**

Sosa ha creato estratti in polvere a base di frutta e/o verdura per aggiungere sapore e colore ai tuoi piatti: i Taste Colour.

Grazie a questi ingredienti potrai accedere a tutta una gamma di colori tenui e pastello dal gusto intenso. Questi prodotti sono disponibili sotto forma di polvere fine e sono idrosolubili e liposolubili.


*Perché il colore è sapore

Taste colour, estratti in polvere

Abbiamo sviluppato il concept Taste Colour, che ti permette di aromatizzare preparazioni delicate in cui l'aggiunta di un liquido è problematica, come creme, ganache o meringhe, e che resiste alla cottura conservando i sapori. **Il concetto: colorare e dare sapore alle tue preparazioni.**



FRAGOLA

40392 250g 
45471 8kg

(K) (N)




LAMPONE

40459 300g 
41224 10kg

(K) (N)



FRUTTO DELLA PASSIONE

40458 700g 
45472 3kg

(N)



MANGO

40398 600g 

(N)



FRUTTI DI BOSCO

41226 700g 

(K) (N)



MELA

38787 700g 

(N)



CAROTA

41508 500g 

(K) (N)



POMODORO

41225 450g 

(K) (N)



BARBABIETOLA

49571 300g 

(K) (N)




PEPERONI ROSSI ARROSTITI

50742 600g 




100 %
origine naturale


Ampia gamma
di gusti


Per aromatizzare
le preparazioni
grasse
senza aggiunta
di acqua



**ESTRATTO DI MENTA
PIPERITA IN POLVERE**

41394 500g

N



YOPOLS MEDITERRANEO

49568 800g

41381 15kg

N



FARINA DI OLIVE VERDI

38722 400g

N



**TÈ VERDE "MATCHA E"
ORIGINE GIAPPONE BIO**

41460 350g

K N



**TÈ VERDE "MATCHA C"
ORIGINE GIAPPONE**

41233 350g

45473 1kg

K N



FARINA DI OLIVE NERE

41515 150g



ACETO BALSAMICO

43880 250g



**AROMA BARBECUE
IN POLVERE**

41537 400g

N



LATTE IN POLVERE (1%)

44213 500g

44212 10kg

K N



VINO ROSSO

39081 200g

N



AROMA FUMO IN POLVERE

55500 500g

Taste colour, idee di applicazione



LAMPONE

40459 300g

41224 10kg



FRAGOLA

40392 250g

45471 8kg



FRUTTO DELLA PASSIONE

40458 700g

45472 3kg

Biscotti



Meringhe



Macaron



Glassa reale



Gelatina




PROCESSO DI PRODUZIONE:

L'ingrediente viene essiccato o liofilizzato prima di essere ridotto in polvere fine.


USO CONSIGLIATO:

Macaron, meringhe, ripieni per caramelle, coperture per tartufi, salse, biscotti di pasta frolla o creme pasticcere. Gli utilizzi sono molteplici e garantiscono sempre sapori autentici e ricchi di aromi. Il dosaggio può variare a seconda del prodotto e dell'applicazione.

Cioccolato



Burro di cacao



Gelato



Crema pasticcera



Taste colour, idee di applicazione



MANGO

40398 600 g



CAROTA

41508 500 g



POMODORO

41225 450 g

Biscotti



Meringhe



Macaron



Glassa reale



Gelatina





Cioccolato



Burro di cacao



Gelato



Crema pasticcera







05

Zuccheri tecnici

In gastronomia, gli zuccheri tecnici sono ingredienti essenziali il cui ruolo non è solo quello di dolcificare: conferiscono struttura, consistenza e stabilità a diverse preparazioni. Sono fondamentali nelle applicazioni in gelateria e pasticceria.

TABELLA DI ANALISI DEGLI ZUCCHERI

PRODOTTO	SOLIDI	PAC	POD
ZUCCHERI			
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 %
Maltodestrine 12 DE	95 %	35 %	15 %
Fruttosio	100 %	188 %	144 %
Zucchero invertito	70 %	190 %	125 %
Trealosio in polvere	95 %	45 %	100 %
CremZucchero	72 %	190 %	110 %
Miele	80 %	190 %	130 %
Lattosio	100 %	100 %	16 %
Amido	100 %	0 %	0 %

LEGENDA

Termini tecnici

DE: Proporzione di zuccheri semplici - **POD:** Potere addolcente - **PAC:** Potere antigelo
°B: Grado Brix, percentuale di sostanza secca solubile

Zuccheri tecnici

I nostri zuccheri tecnici ti consentiranno di controllare completamente le caratteristiche intrinseche dell'ingrediente. Sarai tu a scegliere il potere dolcificante, la temperatura di fusione e il potere antigelo in modo da soddisfare al meglio le tue esigenze.

Uso consigliato: ideale in sostituzione dello zucchero classico per la preparazione di gelati, zucchero filato, bolle di zucchero cristallizzato, dessert vegani...



MALTODESTRINA IN POLVERE

48671 500 g 45474 12,5 kg

K N

Zucchero derivato dal mais e utilizzato anche come agente di carica (per aumentare il volume delle preparazioni). Con un potere dolcificante molto basso, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

DE 18, POD 15%, PAC 23%



MALTITOLO IN POLVERE

48678 750 g 45476 12,5 kg

K N

Zucchero derivato dall'amido che può sostituire il saccarosio tradizionale. Spesso utilizzato come esaltatore di sapidità, la sua temperatura di colorazione è comunque superiore a quella del saccarosio. Le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

POD 80%, PAC 99%



DESTROSIO IN POLVERE

48684 650 g 41519 3 kg 50869 12,5 kg

K N

Zucchero derivato dall'amido che può sostituire il saccarosio tradizionale. Spesso utilizzato come esaltatore di sapidità, la sua temperatura di colorazione è comunque superiore a quella del saccarosio. Le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

POD 74%, PAC 171%



TREALOSIO IN POLVERE

48687 700 g 45475 10 kg

K N

Zucchero derivato dall'amido di tapioca e utilizzato anche come agente di carica (per aumentare il volume delle preparazioni). Con un potere dolcificante basso, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

POD 45%, PAC 100%



GLUCOSIO IN POLVERE DE33

50053 500 g 41434 3 kg

K N

Sciroppo di glucosio disidratato che può essere utilizzato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati o cioccolato. Con un potere dolcificante molto basso, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

DE 33, POD 24%, PAC 56%

Zuccheri tecnici



ISOMALTO RAFFINATO IN POLVERE

48662 900 g  40409 4,5kg

K N

Zucchero derivato dal saccarosio (zucchero tradizionale) che può essere utilizzato per realizzare sculture di zucchero o caramello grazie alla sua stabilità alle alte temperature. Con un contenuto calorico dimezzato rispetto al saccarosio tradizionale, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

POD 50%



SORBITOLO GRANULATO

41472 750 g  45477 3,5kg

N

Sorbitolo prodotto al 100 % dal glucosio. Dolcificante alimentare. Anticristallizzante. Umettante. Facilita la durata dell'emulsione e ritarda l'irrancidimento dei grassi come ganache, tartufi o creme spalmabili. Non produce imbrunimento dovuto al trattamento termico.



SORBITOLO LIQUIDO

41545 1,3kg 

Minimo 50 % di sorbitolo. Prodotto a partire dal glucosio. Dolcificante alimentare. Anticristallizzante. Umettante. Facilita la durata dell'emulsione e ritarda l'irrancidimento dei grassi come ganache, tartufi o gianduia.



ZUCCHERO INVERTITO LIQUIDO

48663 1,4g  41435 7kg

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

67 °B, POD 125 %, PAC 190%



POLIDESTROSO

37595 3,5kg 

K N

Fibra naturale solubile non viscosa estratta dal glucosio. Ideale per preparazioni dolciarie salutari, utilizzata per ridurre lo zucchero. 1 g di polidestrosio corrisponde a 1 kcal, mentre 1 g di saccarosio corrisponde a 4 kcal. È uno zucchero con funzioni addensanti, stabilizzanti, idratanti e volumizzanti. Solubile in acqua con sapore neutro. È stabile a temperature e pH estremi.

**MANNITOLO**

41517 500g

K N

Mannitolo derivato al 100% dal glucosio. Dolcificante ipocalorico. Si liquefa a 180 °C e caramellizza molto rapidamente formando un caramello opaco, duro e poco incline a trattenere l'umidità.

**GLUCOSIO LIQUIDO 40 DE**

48647 1,5g 41463 7kg

K N

Sciroppo di glucosio che può essere utilizzato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati o cioccolato. Con un potere dolcificante basso, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

DE 35-40, 77,4°B, POD 45%, PAC 76%

**GLUCOSIO LIQUIDO 60 DE**

48649 1,5g 43294 7kg

K N

Sciroppo di glucosio che può essere utilizzato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati o cioccolato. Con un potere dolcificante basso, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

DE 60, 83°B, POD 67,5%, PAC 114%

**CREMZUCCHERO IN PASTA**

40405 7kg

N

Zucchero composto da fruttosio, destrosio e saccarosio che può essere utilizzato come conservante in varie preparazioni di pasticceria, gelati e cioccolato. Con un potere dolcificante molto elevato, le sue caratteristiche tecniche sono le seguenti:

72°B, POD 110%, PAC 190%

Zuccheri di origine

**ZUCCHERO MUSCOVADO**

53543 750g

53544 12,5kg

K N

TPT macaron

46087 (10kg)

La miscela perfetta per
un macaron di alta qualità



**Risultati
eccellenti nelle
preparazioni
semi-industriali e
artigianali**

**Consistenza soda
e uniforme,
senza grumi**

**Prodotto
con mandorle
spagnole,
local sourcing**

Caratteristiche organolettiche

- 1 Color crema.
- 2 Sapore intenso.
- 3 Consistenza leggermente croccante
(Miscele più artigianali).

Modo d'uso

Modo d'uso 50% TPT 50% Meringa.

Applicazioni principali

Macarons.



06

Frutta secca

Specialisti nella lavorazione della frutta secca, proponiamo un'ampia gamma di prodotti sviluppati per realizzare creazioni sorprendenti. Dalla nostra miscela Tant pour Tant di alta qualità, che permette di realizzare macaron perfetti, all'emblematica noce pecan cantonese, che eleva il tocco finale di una ricetta, passando per le nostre paste originali come quella al sesamo nero, l'origine dei nostri prodotti è selezionata con cura per garantirti una qualità ottimale e sapori intensi.

Farina di mandorle

Fabbricato con la migliore selezione di mandorle Marcona e Valencia spagnole in granulometrie fini ed extrafini per soddisfare i gusti e le necessità del cliente.



NEW

TPT MANDORLE MACARON

46087 10 kg

N



FARINA DI MANDORLE BELONA-MARCONA EXTRAFINE

11428 1 kg
41416 10 kg

N



FARINA FINE DI MANDORLE CRUDE

41464 1 kg

N



FARINA DI MANDORLE CRUDE

41409 1 kg
44599 10 kg

K N



FARINA DI PISTACCHIO

44145 1 kg

K N



FARINA DI NOCCIOLE TOSTATE

45832 1 kg

N



Varietà Marcona:

Forma arrotondata, colore molto chiaro e sapore intenso con note fruttate. Varietà molto apprezzata perché molto aromatica. La polvere di mandorle Belona-Marcona è una polvere di alta qualità con una consistenza e un sapore incomparabili. Perfetta per ricette in cui il sapore e la qualità sono essenziali.

Varietà Comune:

Forma ovale, sapore classico, colore crema. La varietà di mandorla più popolare. La polvere di mandorle comuni è versatile e indispensabile in cucina.

Frutta secca caramellata

Tradizionalmente caramellata con zucchero e miele, offre un potente sapore di frutta secca tostata con una dolcezza molto piacevole.



NOCI DI PECAN CAMELLATE

38861 600g

N



SESAMO CAMELLATO

39020 600g

N



NOCCIOLE CAMELLATE

38483 600g

N



SEMI DI ZUCCA CAMELLATI

38949 600g

N



PROCESSO DI PRODUZIONE:

La frutta secca e i semi vengono caramellati con zucchero e miele mediante un processo tradizionale di caramellizzazione a calore diretto.



USO CONSIGLIATO:

Perfetto per la preparazione di basi per torte, inclusioni in mousse, farciture o semplicemente come snack.

Frutta secca cantonese

Una caramellizzazione unica per un prodotto dal sapore intenso della frutta secca originale, meno dolce rispetto ai prodotti caramellati tradizionali, più resistenti all'umidità e più estetici (lucentezza laccata, caramellizzazione uniforme).



MANDORLE CANTONESI

41533 600g

41411 10kg



NOCCIOLE CANTONESI

41511 600g

41410 10kg



PISTACCHI CANTONESI

41457 600g



NOCI DI PECAN CANTONESI

50061 500g

43296 10kg



NOCI DI MACADAMIA CANTONESI

50728 600g

41467 10kg



BASTONCINI DI MANDORLA CANTONESE

41456 600g



SEMI DI GIRASOLE CANTONESI

39480 600g



GRANELLA DI NOCCIOLE CANTONESI

41451 600g



ARACHIDI CANTONESI

50732 600g



PROCESSO DI PRODUZIONE:

La frutta secca viene immersa in uno sciroppo di zucchero e poi frita in olio d'oliva: il prodotto risultante è resistente all'umidità e laccato lucido.



USO CONSIGLIATO:

Perfetti per la realizzazione di basi per torte, inclusioni in ambienti umidi e decorazioni o semplicemente come snack.



SESAMO CANTONESE

41446 600g



SESAMO NERO CANTONESE

41499 600g



FAVE DI CACAO CANTONESI

50726 500g



I SUGGERIMENTI DI SOSA

Sosa Ingredients si impegna a proteggere l'ambiente e a limitare il proprio impatto sul pianeta; ecco perché abbiamo eliminato tutto l'olio di palma dalla nostra frutta secca cantonese.



Frutta secca in pasta

Pasta senza zuccheri aggiunti*, con il sapore intenso della frutta secca originale e una consistenza morbida e facile da lavorare.

*contiene zuccheri naturalmente presenti nella frutta.



**PASTA
DI SESAMO NERO**

41444 1 kg

N



**PASTA DI NOCI
DI MACADAMIA**

41528 1 kg

50739 5 kg

N



**PASTA
DI NOCI DI PECAN**

37548 1 kg

N



**PASTA DI
NOCCIOLE TOSTATE**

40371 1 kg

K N



**PASTA DI MANDORLE
TOSTATE CON BUCCIA**

40415 1 kg

N



**PASTA DI
MANDORLE CRUDE**

41222 1 kg

N



**PASTA DI
PINOLI TOSTATI NAZIONALI**

41388 1 kg

N



**PASTA DI
MANDORLE TOSTATE**

41549 1 kg

K N



**PASTA DI
PISTACCHIO**

44132 1 kg

44136 5 kg

N


USO CONSIGLIATO:

La nostra gamma di paste è ideale per la preparazione di ripieni e inclusioni (dessert, ganache al macaron, ripieni per pasticceria e lievitati da colazione), gelati e salse salate.
Il dosaggio consigliato è del 2-5%, a seconda del prodotto e dell'applicazione.


**PASTA DI
ARACHIDI TOSTATE**

45465 5 kg

41512 5 kg


**PASTA DI
NOCI DI MACADAMIA**

41528 1 kg

50739 5 kg



Frutta secca grezza

La frutta secca grezza viene selezionata con la massima cura affinché i nostri prodotti siano di altissima qualità e gusto.



**GRANELLA DI
ARACHIDI TOSTATE**

36950 1 kg

N



**MANDORLE BELONA-
MARCONA
MONDIATE E TOSTATE 36/38**

41438 1 kg

K N



**MANDORLE BELONA-
MARCONA MONDIATE 14/16**

53430 10 kg

K N



**NOCI DI
MACADAMIA CRUDE INTERE**

41414 1 kg

K N



NOCI DI PECAN CRUDE

41433 1 kg

K N



MEZZI GHERIGLI NOCI CRUDE

41439 1 kg

K N



**MANDORLE
LARGUETA NATURALE**

36911 1 kg

N



**PISTACCHI
CRUDI PELATI**

44146 1 kg

K N



07

Frutta candita

Per preservare il gusto naturale e intenso della frutta, effettuiamo la canditura a freddo (45 °C) e a bassa pressione. Questo processo tecnico ci consente di garantire una frutta candita di qualità, con la giusta quantità di zucchero e caratteristiche organolettiche simili a quelle della frutta fresca. Scopri le nostre quattro gamme di frutta candita Sosa Ingredients.



Frutta candita

Per preservare il sapore naturale della frutta, utilizziamo una tecnica di conservazione a freddo a bassa pressione durante la preparazione della nostra frutta candita. Questo processo tecnologico ci permette di garantire un prodotto di alta qualità, con la giusta quantità di zucchero, conservandone le qualità organolettiche ed esaltandone il sapore.

Nuova gamma di frutta Cold Confit® sgocciolata

Applicando la tecnica Cold Confit® alla frutta, **otteniamo frutta candita dal sapore originale e pronunciato. Colori vivaci e sapori ben conservati.**

**Nuovo
imballaggio**



**Vaschetta più
forte e durevole**



Sapore di frutta
più intenso



Consistenza
« Al dente », una
consistenza più fine e
morbida



Colore più luminoso,
più vivido e più
trasparente

Frutta candita - Cold Confit®

Nuova gamma di frutta Cold Confit® sgocciolata.

Arancia



TRANCI DI ARANCIA

43204 2kg



STRISCE D'ARANCIA 80X6 MM

43206 2kg



DADI D'ARANCIA 8X8 MM

43202 2kg



Limone



TRANCI DI LIMONE

44582 2kg



STRISCE DI LIMONE 80X6 MM

44583 2kg



DADI DI LIMONE 7X7 MM

44581 2kg



USO CONSIGLIATO:

Ideali per ricoprire e come ingrediente per preparare deliziosi dolci, brioche, pasticcini e panettoni.
Possono anche essere utilizzati per decorare cioccolatini, torte o tavolette di cioccolato.



Frutta candita - Cold Confit®



SCAGLIE DI LIMONE

41531 1,25 kg



PASTA DI SCORZA DI LIMONE

39622 3,5 kg



SCAGLIE DI ARANCIA

41532 1,25 kg



**PEZZI DI
ZENZERO 2-5 MM**

37387 1,4 kg



Fruits & Sauces

Una deliziosa gamma di pezzi di frutta semicandita allo sciroppo.



**FRAGOLE INTERE
15X15 MM**

11436 1,5 kg



**LAMPIONI INTERI
15X15 MM**

37237 1,5 kg



**FRUTTI BOSCO
INTERI 5X5 MM**

11460 1,5 kg

**PROCESSO DI PRODUZIONE:**

Anche in questo caso, la tecnica della canditura a freddo (45 °C) ci permette di garantire un gusto e una consistenza vicini a quelli della frutta fresca.

**BUCCIA DI MANDARINO
A DADINI 5X5 MM**

37243 1,5kg

N

**BUCCIA D'ARANCIA
A DADINI 5X5 MM**

37246 1,5kg

**DADINI DI MELA
10X10 MM**

37244 1,5kg

**BUCCIA DI LIMONE
A DADINI 5X5 MM**

37242 1,5kg

**USO CONSIGLIATO:**

Questa gamma è ideale per risparmiare tempo nella preparazione dei piatti, per decorare i piatti, per guarnire monoporzioni in bicchierini o anche farciture e ripieni. Grazie alla sua congelabilità, può essere utilizzato per i gelati.



Fiori cristallizzati

Petali e fiori impreziositi dalla cristallizzazione per aggiungere un tocco floreale alle tue creazioni.



PETALI DI ROSA

41408 300g 



PETALI DI VIOLETTA

41523 500g 



PEZZI DI PETALI DI ROSA 1MM

41541 500g 

45466 3kg



PEZZI DI PETALI DI VIOLETTA 1MM

41232 500g 

45467 3kg



PROCESSO DI PRODUZIONE:

I fiori sono cristallizzati nello zucchero.



USO CONSIGLIATO:

Ideali per decorazioni (cioccolatini, pasticcini, tavolette di cioccolato), coperture (orangette) o cocktail.

08

Paste concentrate

La nostra gamma di paste concentrate di alta qualità è stata accuratamente selezionata per aiutarti a preparare le ricette migliori. Il risultato: un prodotto facile da usare che dona sapore e colore anche in piccole dosi. Perfetto per gelati, creme, mousse, glasse e dessert.

Paste concentrate naturali

Per aiutarti nelle tue creazioni, ti offriamo paste concentrate di qualità, realizzate con cura. Scoprite i grandi classici come la vaniglia, la fragola, il lampone e l'arancia, ma anche lo yuzu e il cocco, e le proposte floreali e dolci come la violetta.



FRAGOLA

41440 1,5kg 



FRAGOLA SELVATICA

41491 1,5kg 



LAMPONE

11404 1,5kg 



I SUGGERIMENTI DI SOSA

Per Sosa Ingredients, la naturalezza dei prodotti rappresenta una preoccupazione fondamentale. In quest'ottica, abbiamo scelto di sviluppare una gamma di paste concentrate che consentono di limitare gli sprechi, ma anche e soprattutto di non utilizzare più conservanti in alcuni dei nostri prodotti. Questo ci permette di proporre la maggior parte della nostra gamma in versione naturale.





FRUTTO DELLA PASSIONE

41526 1,5kg

N



MANGO

39392 1,5kg

N



ARANCIA

50761 1,5kg

N



LIQUIRIZIA

41552 1,5kg

N



CAFFÈ ARABICA

41529 1,2kg

41378 6kg

N



DULCE DE LECHE

41548 1,5kg

N



YUZU

49577 1,5kg

N



Formato di pasta concentrata
confezione da 1,5 kg



Paste concentrate



VANIGLIA BOURBON

41524 1,5 kg 



MIRTILLO

45831 1,5 kg 



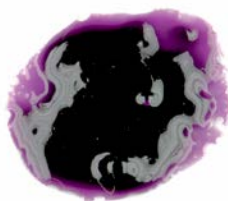
MELA VERDE

41403 1,5 kg 



COCCO

37191 1 kg 



VIOLETTA

41445 1,5 kg 



PROCESSO DI PRODUZIONE:

Questa gamma è stata sviluppata utilizzando la tecnica della riduzione progressiva a caldo della purea di frutta. In questo modo si ottiene una consistenza omogenea e facile da lavorare, con un intenso sapore fruttato.



USO CONSIGLIATO:

Perfetto per lavorare con gelati, creme, mousse, guarnizioni, ecc. 2 à 5%, a seconda del prodotto e dell'applicazione.

09

Aromi

I nostri aromi si integrano in tutti i prodotti, esaltandone il gusto e liberando intense note aromatiche. Sono perfetti sia nei cocktail che nei sorbetti, nelle creme e nelle guarnizioni, di cui esaltano le caratteristiche individuali.



Aromi naturali idrosolubili

Sempre con l'obiettivo di soddisfare le tue esigenze e rispondere ai tuoi desideri creativi, abbiamo elaborato delicati aromi a partire da materie prime naturali. Dalla classica mandorla amara all'intramontabile acqua di rose, tutti questi prodotti sono stati elaborati e creati sulla base delle reali esigenze espresse dai professionisti della gastronomia.



MANDORLA AMARA

41396 50g 



PISTACCHIO

53514 50g 

41234 1kg





LAVANDA

40406 50g 





ACQUA DI ROSE BIO

49574 100g 





MENTA PIPERITA

41480 50g 





ZAFFERANO

50067 50g 





Dosaggio aromi naturali

0,2 g/kg 0,2 g = 6
gocce circa*

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

**PROCESSO DI PRODUZIONE:**

Gli aromi sono il risultato di una miscela di intense note aromatiche studiate per esaltare al massimo il gusto del prodotto.

**USO CONSIGLIATO:**

I nostri aromi possono essere utilizzati per arricchire cocktail, sorbetti e creme, nonché diversi ripieni e farciture per far risaltare la loro essenza.

**YUZU**

40372 50g

N

**BERGAMOTTO**

40399 50g

K N

**COCCO**

50055 50g

41404 1kg

N

**FRAGOLA MATURA**

50760 50g

N

**LAMPONE**

53515 50g

53508 1kg

N



Aromi idrosolubili



VIOLA

41514 50g 



ROSA

40373 50g 



FRUTTO DELLA PASSIONE

41496 50g 



AFFUMICATO

41513 50g 



TARTUFO NERO

41535 50g 



TARTUFO BIANCO

41474 100g 



Dosaggio aroma

2g/kg 2g = 70
gocce circa*

*Numero di gocce prendendo come riferimento la densità media che presenta la gamma completa di prodotti.



10

Deep fried textures

La nostra gamma Deep Fried Textures offre soluzioni per migliorare la consistenza di frittura, impanature e tempura. Grazie alla loro struttura leggera e croccante, consentono di dare un tocco finale dorato e leggero alle tue ricette. Ideali per l'uso nelle preparazioni salate.

Air bag

Consistenze gonfie e leggere ottenute tramite frittura.



AIR BAG MAIALE IN GRANELLI

41462 600 g

Prodotto a base di cotenne di maiale bollite, parzialmente disidratate e sgrassate. Uso: Le cotenne di maiale disidratate devono essere fritte prima di essere consumate. **Elaborazioni:** Frittura in grasso o olio alimentare, temperatura 200 °C, durata : 1,5-2 minuti).



AIR BAG MAIALE IN POLVERE

41465 600 g

Farina ottenuta da cotenne di maiale bollite, parzialmente disidratate e sgrassate. Uso: Questo prodotto deve essere fritto prima di essere consumato. **Elaborazioni:** Frittura in grasso o olio alimentare, temperatura 200 °C, durata : 1,30-2 minuti).



AIR BAG FARINA DI PATATA

41397 650 g

N

Una miscela di polvere di frumento e fecola di patate. Uso: Quando viene fritto, si gonfia fino a 4 o 5 volte la sua dimensione originale, ottenendo un prodotto leggero e croccante. **Elaborazioni:** Ideale per l'uso da solo o in pastella.



AIR BAG PATATA IN GRANELLI

41386 750 g

Prodotto a base di farina di frumento e fecola di patate. Uso: Il suo aspetto finale è quello di granuli, che consentono di utilizzarlo da solo, ma anche come pastella per friggere in diversi piatti. Una volta fritto in padella, aumenta fino a 4 o 5 volte la sua dimensione iniziale. Condizioni di frittura: 200 °C + 5 °C, 10-15 secondi.



PROCESSO DI PRODUZIONE:

Sono prodotti con cotenna di maiale o fecola di patate. Successivamente vengono trasformate in pezzi o in polvere.



USO CONSIGLIATO:

Da utilizzare come snack o per impanare qualsiasi alimento, ottenendo una crosta molto croccante.

Riso air bag



RISO SOFFIATO

44600 800g 

K

Ingrediente ricavato da chicchi di riso sottoposti a un processo di cottura ed espansione a caldo e a pressione. Questo processo fa sì che i chicchi si gonfino, conferendo loro una consistenza leggera e croccante.

Tempura



PROCRUNX

40413 2,5kg 

K

Fibra di frumento per una tempura molto croccante. **Proprietà:** Elevata solubilità anche a basso pH. Elevata stabilità a temperature elevate. Viscosità molto bassa quando è idratato. Gusto neutro. **Uso:** Nelle preparazioni a base di farina come impanature, tempura, torte o biscotti, mescolare alla farina un rapporto del 20-30% di Procrunx rispetto alla quantità di farina (si sconsiglia di superare il 40%). Aggiungere come agente di carica nelle preparazioni secche come meringhe secche, preparazioni croccanti, ecc. **Elaborazioni:** Pane grattugiato, tempura, torte, biscotti, preparazioni croccanti come tegole o meringhe secche.



RICETTA BONUS DEGLI CHEF DEL DISFRUTAR

Tegola croccante AL PROCRUNX



Procrunx

40413 (2,5 kg)

Fibra di frumento per la fabbricazione di tempere molto croccanti



Dosaggio:
20-30 %

Clean Label
senza additivi

**Uso a
freddo o a caldo**

**Consistenze
extracrocanti**

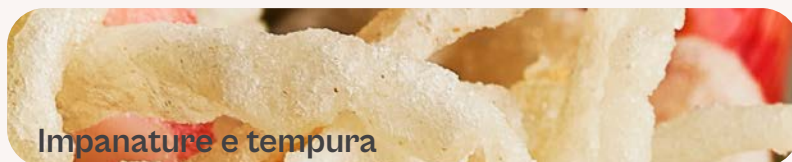
Caratteristiche

- 1 Elevata solubilità anche a basso pH.
- 2 Elevata stabilità a temperature elevate.
- 3 Viscosità molto bassa quando è idratato.
- 4 Gusto neutro.

Modo d'uso

Nelle preparazioni a base di farina come impanature, tempura, torte o biscotti, mescolare alla farina un rapporto del 20-30 % di Procrunx rispetto alla quantità di farina (si sconsiglia di superare il 40 %). Aggiungere come agente di carica nelle preparazioni secche come meringhe secche, preparazioni croccanti, ecc.

Applicazioni principali



Impanature e tempura



Dolci o biscotti



Preparazioni croccanti
come tegole o meringhe secche



11

Frutta morbida e secca

Dai fichi alle albicocche, dall'uva al cocco, una selezione dei grandi classici della gastronomia tra frutta morbida e secca.

Frutta morbida e secca

La frutta morbida contiene il 7-20 % di umidità.
La frutta secca contiene tra lo 0 e l'1,5 % di umidità.



ALBICOCCHE SECHE

37094 3 kg 

K



FICHI SECCHI

37358 2,5 kg 

K



SCAGLIE DI COCCO

38551 200 g 

N



UVA BIANCA PASSA

37770 2,5 kg 

K



DADINI DI COCCO

37223 2,5 kg 



USO CONSIGLIATO:

Da aggiungere a pasticcini, torte,
biscotti e altri dolci.



I nostri prodotti in pepite

Per aiutarti nelle tue creazioni, Sosa presenta una
selezione dei suoi prodotti in pepite.



48648



**GELIFICANTE
VEGETALE**



41533



**MANDORLE
CANTONESI**



45116



**PROFIBER
STAB 5**



43124



**POTATOWHIP
COLD**



43201



GRACILA GEL



52737



PROGLAÇAGE



48652



**GELCREM
FREDDO**



48660



**PROSPUMA
FREDDO**



48642



**GOMMA
XANTANA**



48677



**WET PROOF
FRUTTO DELLA
PASSIONE**



48683



MALTOSSEC



43206



**STRISCIOLINE DI
ARANCIA
COLD CONFIT**

VISITA IL NOSTRO NUOVO
SITO WEB
E SCOPRI UN MONDO INTERO
DI POSSIBILITÀ GRAZIE
A ALLA NOSTRA
PIATTAFORMA ONLINE

SCOPRI
deliziose ricette

www.sosa.cat →

SCOPRI
informazioni
dettagliate sui
nostri prodotti

CONSULTA
i nostri cataloghi
aggiornati e
guarda i video
dimostrativi

ACCEDI a dossier
esclusivi

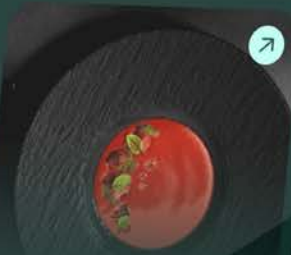
**NON PERDERTI GLI
AGGIORNAMENTI sulle
ULTIME NOVITÀ E NOTIZIE**



Productos ▾ Sobre SOSA Aula SOSA Noticias Recetas Descargables Contacto

DEMOCRATIZATION AND UNDERSTANDING

INNOVATIVE RECIPES WITH SOSA PRODUCTS



BEETROOT AND RASPBERRY GAZPACHO



CHOCOLATE AND BAILEYS ICE CREAM



HUKAMBI & CHERRY



ROOIBOS F HAZELNUT BISCUITS PEARLS



Tutto questo e molto altro ancora ti aspetta sul nostro nuovo sito!

Base per crema pasticceria

Preparazione principale

Latte	800 g	51,55 %
Panna UHT 35%	200 g	12,89 %
Tuorli d'uovo	200 g	12,89 %
Zucchero	200 g	12,89 %
Gelcrem caldo 48640	50 g	3,22 %
Burro 82%	100 g	6,44 %
Baccelli di vaniglia	2 g	0,13 %

Mescolare il latte, la panna e i baccelli di vaniglia con i semi grattugiati. Riscaldare fino a 80 °C e lasciare in infusione con una pellicola trasparente sulla superficie. A parte, mescolare i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais e amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo. Filtrare il latte e la panna e versarli sul composto di tuorli d'uovo. Mescolare bene e cuocere a fuoco medio mescolando continuamente con una frusta fino a ebollizione. Togliere dalla pentola e aggiungere il burro a cubetti molto freddi. Mescolare bene con una frusta e versare in un recipiente capiente. Coprire con pellicola trasparente a contatto con la superficie e lasciare raffreddare a 4 °C il più rapidamente possibile.



Gelcrem caldo
48640

Gel di lampone

Preparazione principale

PER 550 G

Purea di lamponi	400 g	72,07 %
Sciroppo TPT	100 g	18,02 %
Succo di limone	30 g	5,41 %
<i>Gelcrem freddo 48652</i>	25 g	4,50 %

Mescolare tutti gli ingredienti e frullare con un frullatore a immersione per 3 minuti. Conservare in frigorifero per 30 minuti. Trascorso questo tempo, frullare nuovamente per un minuto per sciogliere i grumi rimasti e ottenere una consistenza fine e omogenea. Versare il gel in un sacchetto e conservarlo per la presentazione.



Gelcrem freddo
48652

Velo di dashi

Preparazione principale

Acqua.....	500 g	81,30%
<i>Gelificante vegetale 48648</i>	25 g	4,07%
Dashi in polvere.....	10 g	1,63%
Salsa di soia.....	80 g	13,01%

Unire tutti gli ingredienti e portare a ebollizione, mescolando continuamente. Versare su una teglia e lasciare gelificare.



Maionese al peperone rosso

Preparazione principale

PER 250 G

Succo di peperone rosso.....	100 g	38,76 %
<i>Natur Emul 48645</i>	5 g	1,94 %
<i>Potatowhip 44180</i>	1 g	0,39 %
Sale.....	2 g	0,78 %
Olio di girasole.....	50 g	19,38 %
Olio d'oliva.....	100 g	38,76 %

Frullare gli oli con Natur Emul, Potatowhip e il sale. Aggiungere il succo di peperone rosso e frullare fino a ottenere la consistenza di una maionese.



Natur Emul
48645

Potatowhip
44180

Flan alla crema e caramello

Preparazione principale

Crema 35%.....	400 g	66,50%
Latte	100 g	16,63%
Zucchero	100 g	16,63%
<i>Gracila Gel 43201</i>	1,5 g	0,25%

Unire gli ingredienti e portare a ebollizione. Versare negli stampi per flan e lasciare gelificare.



Gracila Gel
[43201](#)

Spuma di bisque

Preparazione principale

Fumetto corposo di astice e gamberi500 g 90,91 %
Proespuma caldo 48658 50 g 9,09 %

Unire tutti gli ingredienti e frullare bene per un minuto.
 Riscaldare a 60 °C mescolando e versare in un sifone da spuma. Riempire con due cariche di gas e mettere a bagnomaria a 70 °C.



Proespuma caldo
48658

Rocce di cioccolato

Preparazione principale

Cioccolato fondente 70 %.....	100 g	71,43 %
Maltosec 48683	40 g	28,57 %
Cacao 22 % in polvere	qs	

Sciogliere il cioccolato e aggiungere gradualmente il Maltosec. Formare le rocce e lasciare cristallizzare in frigorifero.



Maltosec
48683

Pasta frolla extracrocante

Preparazione principale

Burro 82%	360 g	42,55 %
Zucchero a velo	1500 g	11,82 %
Zucchero	80 g	9,46 %
Fiore di sale di Guérande	6 g	0,71 %
Farina di mandorle Marcona	80 g	9,46 %
Uova	135 g	15,96 %
<i>Procrunx 40413</i>	85 g	10,05 %

Mescolare gli ingredienti solidi nel mixer dotato di lama per un minuto. Aggiungere le uova e mescolare per un altro minuto. Aggiungere il burro tagliato a dadini e continuare a mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Mettere da parte.



Procrunx
40413

Farcitura termostabile all'albicocca

Preparazione principale

PER 2800 G

<i>Citrato di sodio 52754</i>	11,2g	0,40%
<i>Gomma di gellano 48690</i>	11,2g	0,40%
Amido di mais	84g	3%
Zucchero semolato.....	434g	15,50%
Purea di albicocche 100%.....	2260g	80,70%

Unire il citrato di sodio, la gomma di gellano e l'amido e mescolare bene con lo zucchero semolato per disperderli. Versare la purea a 4 °C, quindi frullare fino a ottenere un composto omogeneo. Riscaldare a 90 °C, mescolando costantemente, quindi utilizzare immediatamente, poiché il gel si solidifica rapidamente.



Gomma di gellano
48690

Una volta avvenuta la gelificazione, è consigliabile tagliare le strisce prima di congelare.



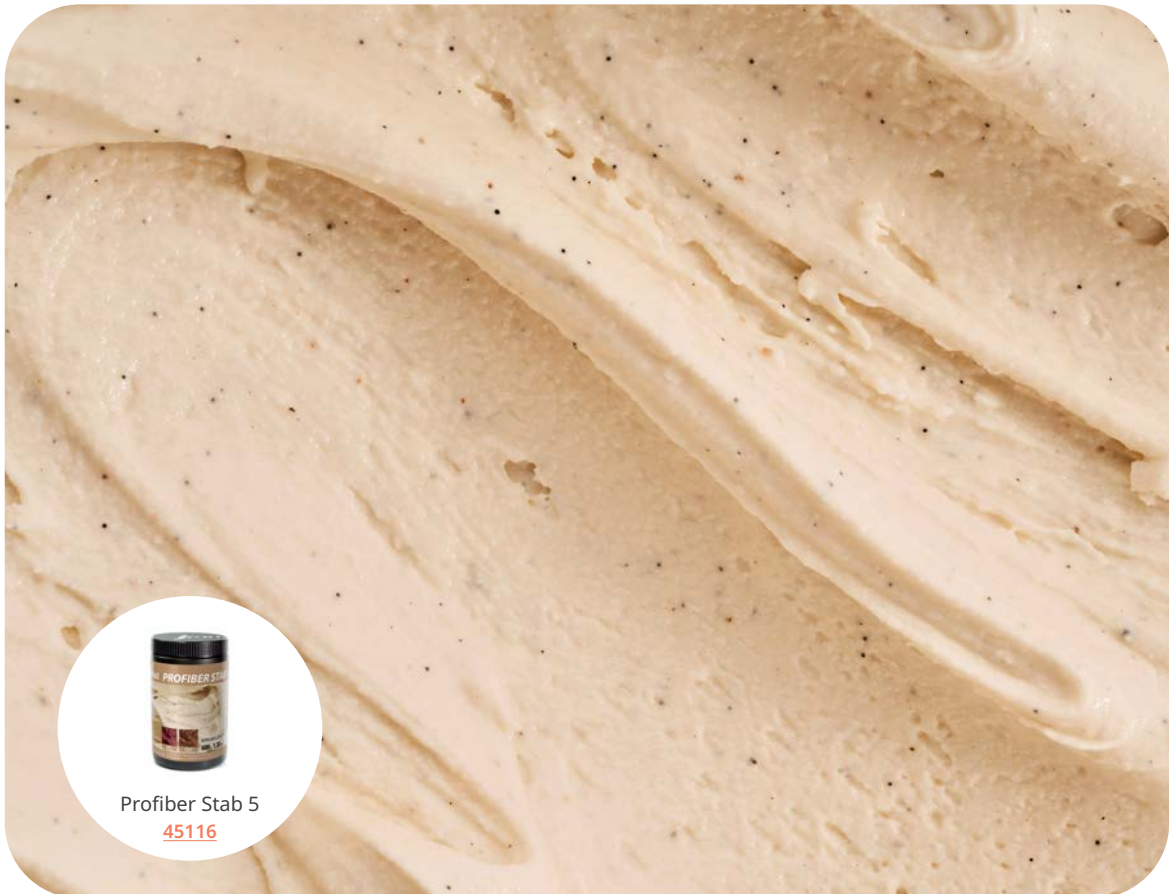
Gelato alla vaniglia

Preparazione principale

PER 1000 G

Latte	574,52 g	57,45 %
Crema 35 %	184,85 g	18,48 %
<i>Latte in polvere 1 % 44213</i>	32,47 g	3,25 %
Zucchero	104,91 g	10,49 %
<i>Glucosio in polvere 33DE 50053</i>	59,95 g	6 %
<i>Destrosio 48684</i>	37,47 g	3,75 %
<i>Profiber Stab 5 45116</i>	5 g	0,50 %
Vaniglia bourbon	0,83 g	0,08 %

Mescolare i liquidi e riscaldare fino a 30 °C. Far infondere la vaniglia. Aggiungere i solidi e pastorizzare. Raffreddare a 60° e aggiungere il cioccolato fuso. Frullare e lasciare maturare in frigorifero per 12 ore. Mantecare e conservare nel congelatore.



Profiber Stab 5
45116

Glasse colate

RICETTE DIRETTE

Glassa al mango

<i>Proglaçage Sosa 52737</i>	70 g	6,08%
Acqua.....	335 g	29,11%
Zucchero.....	350 g	30,41%
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa 48647</i>	245 g	21,29%
Purea di mango.....	100 g	13,03%
Soluzione acida.....	1 g	1,00%

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo e riscaldare a 100 °C. Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.

* Tutte le nostre ricette sono state formulate con puree di frutta Adamance.

Glassa al pistacchio

<i>Proglaçage Sosa 52737</i>	70 g	5,80%
Acqua.....	435 g	36,04%
Zucchero.....	350 g	29,00%
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa 48647</i>	245 g	20,30%
<i>Pasta di pistacchio Sosa</i>	100 g	8,29%
<i>Lecitina di soia Sosa</i>	5 g	0,41%
Sal.....	2 g	0,17%

Unire l'acqua, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il Proglaçage. Riscaldare a 100 °C e versare sulla pasta di frutta secca facendo emulsionare bene. Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.

Glassa al cioccolato fondente

<i>Proglaçage Sosa 52737</i>	70 g	5,38%
Acqua.....	485 g	37,31%
Zucchero.....	350 g	26,91%
<i>Sciroppo di glucosio 40DE Sosa 48647</i>	245 g	18,85%
Cioccolato fondente 70 % Guanaja.....	150 g	11,54%

Unire l'acqua, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il Proglaçage. Riscaldare a 100 °C e versare sul cioccolato fuso facendo emulsionare bene. Raffreddare a 40 °C. Utilizzare.





Proglaçage
52737



SCOPRI ULTERIORI
DETTAGLI TECNICI E RICETTE
NEL NOSTRO DOSSIER

Meringhe

Meringa al matcha

PER 1KG

<i>Tè verde matcha C Sosa 41233</i>	88 g	8,80 %
Acqua	367 g	36,66 %
<i>Albuwhip free range 55028</i>	47 g	4,69 %
Zucchero	499 g	49,85 %

Mescolare Albuwhip con l'acqua e il matcha e montare il composto. Aggiungere lo zucchero in tre parti, come in una meringa francese (*).

Meringa al caffè

PER 1KG

Caffè americano	337 g	33,71 %
Acqua	98 g	9,83 %
<i>Albuwhip free range 55028</i>	45 g	4,49 %
Zucchero	478 g	47,75 %
<i>Caffè crispy 52208</i>	42 g	4,21 %

Mescolare Albuwhip con il caffè e il caffè crispy e montare il composto. Aggiungere lo zucchero in tre parti, come in una meringa francese (*). Mettere in un silpat nella forma desiderata e disidratare a 50° per 6 ore.

Meringa al ribes nero

PER 1KG

Polpa di ribes nero Adamance	352 g	35,19 %
Acqua	103 g	10,26 %
<i>Albuwhip free range 55028</i>	47 g	4,69 %
Zucchero	499 g	49,85 %

Mescolare Albuwhip con la purea di ribes nero e montare il composto. Aggiungere lo zucchero in tre parti, come in una meringa francese (*).

NOTA

*Disporre su un tappetino da forno della forma desiderata e disidratare a 50 °C per 6 ore.



Albuwhip free range
55028



**Ingredients to
reimagine gastronomy**


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Servizio Clienti Valrhona Italia
Viale Achille Papa 30, 20149 MILANO
Tel: +39 02 317 336 - Email: servizioclienti@valrhona-selection.com
www.valrhona-selection.it