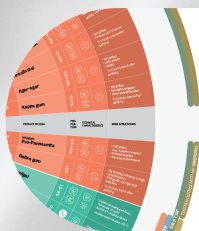




Ingredients to reimagine gastronomy

Nouveautés SOSA



Roue des texturants dans la Gastronomie

Schéma visuel innovant sous forme de roue, conçu pour classer et sélectionner les ingrédients techniques.



Proglaçage

Gélifiant en poudre 100 % végétal pour glaçages brillants, stables et faciles à préparer.



Profiber Stab 5

Stabilisant pour glaces et sorbets, sans émulsifiants synthétiques et sans additifs, 100 % fibres végétales.



Gracila Gel

Gélifiant 100 % d'origine végétale, non considéré comme un additif (E). Gélification lente, textures plus crémeuses.



Albuwhip plein air

Substitut du blanc d'œuf. Plus de goût et plus de stabilité dans vos recettes.



Obtiens des informations sur les produits, des recettes et les dernières actualités sur notre site web



www.sosa.cat





Potatowhip Cold

Potatowhip Cold, composé à 100% de protéine de pomme de terre en poudre, peut remplacer le blanc d'oeuf dans les préparations à froid.



Flaxfiber

Flaxfiber est une fibre naturelle issue des graines de lin brun et doré. Sa composition lui confère d'excellentes propriétés d'épaississement, de stabilisation, d'émulsion et de tenue.



Procrunx

Procrunx est une fibre de blé de haute qualité, qui grâce à sa solubilité apporte un croustillant exceptionnel. Idéal pour les pâtes sablées, tuiles, meringues...



Tant pour tant

Pour des macarons de la plus grande qualité. Elaboré à partir d'amandes espagnoles, l'une des amandes les plus appréciées au monde. Excellents résultats dans les préparations semi-industrielles et artisanales.



Les indispensables de la pâtisserie végétale

Livret de recettes pour réaliser des préparations végétales sans pour autant renoncer au goût ni à la texture.

