

# Sosa

HOME GOURMET

HOME SUGAR&SALT

HOME DECOR

HOME FRUIT

HOME NUTS

HOME COLOUR

HOME TEXTURE



La cocina en casa  
a un nivel superior

*selección* gama retail

AZÚCARES. UN TOQUE DE INTENSO SABOR DULCE EN CADA RECETA  
AÑADIRÁ UN SABOR INTENSO Y NATURAL.

# AZÚCARES TÉCNICOS



## GLUCOSA LÍQUIDA

280 g 38208 6 u



## AZÚCAR INVERTIDO

270 g 39309 6 u



## ISOMALT

250 g 39308 4 u



## AZÚCAR PERLADO

140 g 39503 4 u



# HOME FRUIT

## PASTAS CONCENTRADAS

CON INGREDIENTES 100% NATURALES.  
IDEALES PARA SABORIZAR HELADOS, CREMAS Y BIZCOCHOS.



### FRESITA DE BOSQUE

250 g 39245 6 u



### VAINILLA BOURBON

250 g 39216 6 u



### FRUTA DE LA PASIÓN

250 g 39246 6 u



### FRAMBUESA

250 g 39247 6 u



### LIMÓN

250 g 39248 6 u



### FRESA

250 g 39249 6 u



### ROSA

250 g 39218 6 u



### MANGO

250 g 39333 6 u



### NARANJA

250 g 39209 6 u



### YUZU

250 g 39210 6 u



# HOME DECOR

TOPPINGS PARA POSTRES, CON SABOR A FRUTAS, SORPRENDENTE TEXTURA CRUJIENTE Y UNA AGRADABLE SENSACIÓN EFERVESCENTE.

## TOPPINGS CRISPIES Y PETA CRISPIES



PETA CRISPY  
CHOCOLATE-COBRE

240 g 46320 4 u



CRISPY DE FRAMBUESA

80 g 46312 4 u



CRISPY DE MANGO

80 g 46313 4 u



CRISPY DE CEREZA

70 g 39314 4 u



# TOPPINGS

## CRISPIES WET PROOF



CRISPY WET PROOF DE FRESA

120 g 46315 4 u



CRISPY WET PROOF DE FRAMBUESA

100 g 38202 4 u



CRISPY WET PROOF DE FRUTA DE LA PASIÓN

110 g 39315 4 u



CRISPY WET PROOF DE YOGUR

140 g 46314 4 u



# HOME NUTS

FRUTOS SECOS PREMIUM CARAMELIZADOS ESTILO CANTONÉS, EN PASTA PURA Y EN CREMA UNTABLE CROCANTE.

## CANTONESE

CARAMELIZADO  
TRADICIONAL ESTILO CANTONÉS



### NUEZ PACANA

130 g 46318 4 u



### ALMENDRA

170 g 46311 4 u



### SÉSAMO

160 g 46321 4 u



# Pure Paste

## PASTAS DE FRUTOS SECOS

SIN AZÚCAR ANADIDO



### PASTA DE PISTACHO TOSTADO

220 g 37906 6 u



100% FRUTOS SECOS SIN AZÚCAR ANADIDO



### PASTA DE AVELLANA TOSTADA

200 g 37908 6 u



# Pralicroc

## CREMAS CROCANTES

100% ORIGINAL NATURAL ORIGIN



### PRALICROC AVELLANA

220 g 37910 6 u



100% ORIGINAL NATURAL ORIGIN



### PRALICROC PISTACHO

220 g 37885 6 u



## PRALI-BREST DE PISTACHO

con Pralicroc HOME GOURMET

### INGREDIENTES

- 200 g de masa de hojaldre
- 300 g de nata
- 140 g de Pralicroc de pistacho
- 1 g de sal
- 5 g de pistacho a trozos

### ELABORACIÓN para 600 g (6 unidades)

- Estira el hojaldre con un rodillo hasta conseguir una masa de 3 mm de grueso.
- Corta coronas de 6 cm de diámetro con ayuda de un cortapastas.
- Hornea las coronas de hojaldre a 170 °C durante 10 minutos.
- Monta la nata con robot o batidora.
- Añádele la sal a la nata montada y mézclala con el Pralicroc de pistacho.
- Pon esta mezcla en una manga pastelera y haz puntos sobre una corona de hojaldre ya horneada.
- Tapa con otra corona y decora con algo más de Pralicroc y con trozos de pistachos.

# HOME COLOUR

COLORANTES NATURALES EN POLVO, EXTRAÍDOS DE PLANTAS Y FRUTAS, PARA CREAR E INNOVAR.

100%  
ORIGEN  
NATURAL

SIN ADITIVOS  
ADITIVOS FREE



## AMARILLO

50 g 46301 4 u



100%  
ORIGEN  
NATURAL

SIN ADITIVOS  
ADITIVOS FREE



## NARANJA

50 g 46303 4 u



100%  
ORIGEN  
NATURAL

SIN ADITIVOS  
ADITIVOS FREE



## ROJO

50 g 46305 4 u



100%  
ORIGEN  
NATURAL

SIN ADITIVOS  
ADITIVOS FREE



## VERDE

50 g 46306 4 u



100%  
ORIGEN  
NATURAL

SIN ADITIVOS  
ADITIVOS FREE



## AZUL

50 g 46302 4 u



100%  
ORIGEN  
NATURAL

SIN ADITIVOS  
ADITIVOS FREE



## NEGRO

20 g 46304 4 u



TEXTURAS PARA POSTRES, CREMAS, PATTIES VEGANAS, SALSAS...

## Gelatina vegetal



### AGAR AGAR

Agar Agar es un alga que nos permite gelificar cualquier líquido convirtiéndose en una gelatina que podemos servir fría o caliente.

50 g 34273 4 u



## ¡Crea tus propias patties veganas!



### GELBINDER

Gelbinder nos permite unir los ingredientes que queramos para nuestras hamburguesas sin que se desmoronen al cocinarlas.

75 g 46307 4 u



## Albúmina de huevo



### ALBUWHIP

Albuwhip nos permite realizar fácilmente merengues de sabores.

60 g 39327 4 u



## Espesa tus salsas frías o calientes



### GELESPESSA

Gelespessa nos permite espesar salsas tanto en frío o en caliente, de manera instantánea.

50 g 46308 4 u



## Sustituto de la gelatina en hojas



### INSTANGEL

Instangel es ideal para gelatinas rápidas sin tener que calentar el líquido.

50 g 39332 4 u



## GELATINA DE GUISANTES

con Agar-agar **HOME GOURMET**

### INGREDIENTES

- 180 de guisantes cocidos
- 220 de agua
- 1 de agar agar
- 3 de sal
- Láminas de remolacha cocida
- 1 cc de aceite de oliva virgen extra

### ELABORACIÓN para 4 raciones

- Tritura muy bien los guisantes cocidos con el agua fría y pasa el líquido por un colador fino.
- Añade el Agar agar y la sal al jugo de guisante resultante.
- Llévelo a ebullición removiendo constantemente (solamente tiene que hervir una vez, no es necesario cocerlo más tiempo).
- Vierte la mezcla en los moldes deseados o directamente donde se vaya a degustar, por ejemplo, en pequeños vasitos, y deja gelificar en la nevera.
- Una vez gelificado recomendamos que lo calientes ligeramente en el horno a 60 °C, o en microondas si lo prefieres, y terminar con unas láminas de remolacha cortadas muy finas y unas gotas de aceite de oliva.
- También la puedes degustar fría y con la garnición que más te apetezca.



# HOME TEXTURE



# HOME TEXTURE

## Transforma grasas en polvo



### MALTOSSEC

Ideal para realizar arenas, polvos o crumbles a partir de grasas como aceites, pastas puras de frutos secos, chocolate... etc

25 g 39321 4 u



### ALGINAT

Funciona en combinación con **Gluconolactat** para realizar esferificaciones inversas y con **Clorur** para realizar esferificaciones directas.

60 g 39321 4 u



### CLORUR

Funciona en combinación con **Alginat** para realizar esferificaciones directas.

80 g 39322 4 u



### PECTINA FRUIT NH

Ideal para mermeladas y gelatinas de fruta.

100 g 39520 4 u



### GLUCONOLACTAT

Funciona en combinación con **Alginat** para realizar esferificaciones inversas.

75 g 39323 4 u



### GELIFICANTE VEGETAL

Ideal para gelatinas elásticas, muy transparentes y que se puedan calentar.

50 g 39320 4 u



# Sasa

## HOME GOURMET

### Packs



6 u/pack  
envase de cristal



4 u/pack  
envase de plástico



4 u/pack  
envase de plástico

### Leyenda de iconos Certificaciones y clasificaciones



#### Natural ingredient

Productos que contienen ingredientes que se pueden encontrar en la naturaleza. Estos ingredientes pueden provenir de plantas, animales, minerales e incluso de fuentes microbianas. Se incluyen ingredientes que han sido sometidos a tratamiento físico, enzimático y/o de contacto con cualquier sustancia natural, siempre y cuando su estructura molecular no haya sido modificada o puedan ser obtenidos por métodos tradicionales. Se consideran naturales las reacciones químicas fruto de la acidificación o alcalinización en contacto con productos incluidos en la lista de aditivos autorizados en la UE y que se consideren Natural ingredients o Naturally derived ingredient.



#### Vegetariano

Productos que no contienen ningún ingrediente de origen animal (carne, pescado, marisco etc.), ni alimentos procesados que hayan sido tratados con productos de origen animal (como los huesos). Si contienen o pueden contener subproductos derivados de los mismos (ovoproductos, lácteos, mieles, gelatinas, productos con pigmentos derivados de insectos, etc.). Se aceptan como aptos para vegetarianos los productos que contengan o puedan contener trazas de los ingredientes anteriormente citados.



#### Vegano

Productos que no contienen ningún ingrediente de origen animal (carne, pescado, marisco etc.), ni los subproductos derivados de los mismos (ovoproductos, lácteos, mieles, gelatinas, productos con pigmentos derivados de insectos, etc.). Tampoco se incluyen los alimentos procesados que hayan sido tratados con productos de origen animal (como los huesos). Se aceptan como aptos para veganos los productos que contengan o puedan contener trazas de los ingredientes anteriormente citados.



#### Kosher

Productos certificados como alimentos Kosher. Son alimentos aptos para el consumo por parte de personas judías según las leyes o preceptos de alimentación judía.



#### Halal

Productos certificados como alimentos Halal. Son alimentos que cumplen con los requisitos establecidos por la ley islámica, que no han entrado en contacto con productos ilícitos y respetan las pautas establecidas en el caso de productos derivados de origen animal.



#### Gluten free

Productos que han sido sometidos a un análisis de riesgo y posterior control analítico y, por lo tanto, se ha verificado que su contenido de gluten es inferior a 20 ppm. Son, pues, productos aptos para celíacos o intolerantes al gluten.



#### Clean label

Productos libres de los ingredientes incluidos en la clasificación de aditivos alimentarios de la UE. La clasificación de aditivos o números "E" no indica en absoluto el grado de naturalidad de un ingrediente.



#sosahomegourmet  
#sosaingredients

**Sosa Ingredients, s.L.U.**

Colònia Galobart, s/n / 08270 Navarcles (Barcelona) Espanya

T. +34 938 666 111

[www.sosa.cat](http://www.sosa.cat) / [sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat)

