



WERNERS

FÄR G & S M A K





Sosa har skapat frukt- och/eller grönsaksbaserade pulverextrakt som tillför extra smak och färg till dina rätter: Taste Colour!

Taste Colour är helt naturligt och ger dig en intensiv smakrik palett av mjuka pastellfärger. Dessa pulver är vatten- och fettlösliga och kommer från frystorkade frukter, bär eller grönsaker. Eftersom de är officiellt klassificerade som ingredienser är du fri att använda så mycket eller så lite du vill.

Här i "Werners färg & smak" kan du se de olika nyanserna beroende på vad du använder Taste Colour till.













































TASTE COLOUR

Färg och smak från naturliga råvaror. Här spelar naturen en stor roll med rena smaker som naturligt ger färg. Sosa har utvecklat konceptet Taste Colour så att du kan ge smak och färg till dina rätter på ett helt naturligt sätt. Det passar utmärkt till krämer, ganacher och marängar där det kan vara svårt att tillsätta vätska. Taste Colour gör att du både får en fin färg och intensiv smak.

Produktionsprocess: Ingrediensen torkas eller frystorkas och reduceras sedan till ett fint pulver.

Rekommenderad användning: Macarons, marängar, pralinfillningar, dekoration, såser, mördegskakor bland annat. Du kan använda Taste Colour på många sätt där du vill ha både färg och smak. Taste Colour går utmärkt att smaksätta/färga choklad med men det blir bäst resultat med en conchmaskin.

 <p>Strawberry 38650 70719 250g (K)  39373* 8kg</p>	 <p>Raspberry 37855 70629 300g (K)  36826 10kg</p>	 <p>Passion Fruit 38664 52072 700g  37287* 3kg</p>	 <p>Mango 38780 52070 600g  37727 1kg</p>	 <p>'Matcha C' Japanese Green Tea 39041 70812 350g   37727 1kg</p>
 <p>Carrot 38618 70508 500g   37796 15kg</p>	 <p>Tomato 37865 70503 450g (K)    37796 15kg</p>	 <p>Beetroot 38998 70550 300g (K)    37796 15kg</p>	 <p>Black Olive 38025 70896 150g 37796 15kg</p>	 <p>Yopols Mediterranean 39092 70525 800g   37796 15kg</p>
 <p>Forest Fruits 38665 70662 700g  37796 15kg</p>	 <p>Apple 38787 70660 700g  37796 15kg</p>	 <p>Roasted Red Pepper 38617 52060 600g 37796 15kg</p>	 <p>Balsamic Vinegar 39467 70547 200g 37796 15kg</p>	 <p>Roasted 38479 70880 400g 37796 15kg</p>
 <p>Smoke 39006 51134 500g  37666 10kg</p>	 <p>CONFIT KIT KENWOOD AID SOSA ART: 51834 ENHET: ST FÖRP: URSPRUNG: SPANIEN BEST.VARA Det perfekta redskapet för att skapa dina egna överdrag på allt från nötter, konfekt och torkad frukt. Varför inte dragéera mandlar eller lakrits i tempererad choklad. Passar till Kenwood.</p>	 <p>CONFIT KIT KITCHEN AID SOSA ART: 51826 ENHET: ST FÖRP: URSPRUNG: SPANIEN BEST.VARA Det perfekta redskapet för att skapa dina egna överdrag på allt från nötter, konfekt och torkad frukt. Varför inte dragéera mandlar eller lakrits i tempererad choklad. Passar till Kitchen Aid.</p>	 <p>SOSA CONCHNINGSMASKIN 3 KG ART: 51832 ENHET: ST FÖRP: ST URSPRUNG: SPANIEN BEST.VARA Sosas egna conchningsmaskin. Det perfekta redskapet för att skapa dina egna överdrag på allt från nötter, konfekt och torkad frukt.</p>	

 Kosher
  100% natural ingredients*
  Natural extract or flavouring
  Natural colouring pastries
  No artificial colours
  No preservatives
  Plant-based pastries

* Free from artificial flavours, colours and preservatives, GMOs and palm oil.

TASTE COLOUR APPLICATION IDEAS

	BISCUIT	MERINGUE	MACARON	ROYAL ICING
<p>Raspberry 37855 70629</p> <p>300g </p> <p>36826 10kg</p> <p> MUST HAVE</p>				
	100g/kg	100g/kg	20g/kg + 14g/kg food colour barbabetola	150g/kg
<p>Strawberry 38650 70719</p> <p>250g </p> <p>39373* 8kg</p>				
	100g/kg	100g/kg	20g/kg + 10g/kg red food colouring	140g/kg
<p>Passion Fruit 38664 52072</p> <p>700g </p> <p>37287* 3kg</p> <p> MUST HAVE</p>				
	200g/kg	200 g/kg + 8 g/kg yellow food colour	20g/kg + 10g/kg yellow food colouring	270g/kg
<p>Mango 38780 52070</p> <p>600g </p>				
	150g/kg	150g/kg	300g/kg + 6g/kg orange food colouring + 4g/kg yellow food colouring	150g/kg
<p>Carrot 38618 70508</p> <p>500g </p>				
	150g/kg + 2g/kg orange food colouring	150g/kg + 2g/kg orange food colouring	20g/kg + 8g/kg orange food colouring	90g/kg
<p>Tomato 37865 70503</p> <p>450g </p>				
	200g/kg	200g/kg	20g/kg + 4g/kg red food colouring + 4g/kg orange food colouring	160g/kg

GELATIN

CHOCOLATE

COCOA BUTTER

ICE CREAM

PASTRY CREAM



80g/kg



150g/kg + 70g/kg
cocoa butter



100g/kg



50g/kg



50g/kg



70g/kg



200g/kg + 100g/kg
cocoa butter



100g/kg



50g/kg



50g/kg



70g/kg



180g/kg + 70g/kg
cocoa butter



100g/kg



100g/kg + 2g/kg
orange food colouring



150g/kg



70g/kg



180g/kg + 70g/kg
cocoa butter



100g/kg



100g/kg



100g/kg



70g/kg



200g/kg + 70g/kg
cocoa butter



100g/kg



100g/kg + 4g/kg
orange food colouring



80g/kg



80g/kg



150g/kg + 70g/kg
cocoa butter



100g/kg



50g/kg



100g/kg



WATER SOLUBLE COLOURING



Black natural powder

37883 51704

20g

39266 200g



Hibiscus red natural powder

38560 70976

50g



Mint green natural powder

38582 52077

50g

38583 500g



Violet natural powder

38563 70975

50g



Yellow lemon natural powder

39439 70792

70g

37194 1Kg



Lemon yellow natural powder

38557 70973

60g



Burgundy red natural powder

37849 51513

50g



Red colouring powder

38557 70523

70g



Kiwi green colouring powder

39427 70750

70g



Copper colouring powder

39423 51702

30g



FAT SOLUBLE COLOURING



Carotene orange natural liquid

37994 51590

100g



Carmin natural liquid

37995 70992

100g



Clorophyll green natural liquid

37996 51677

100g



Yellow tumeric natural liquid

37997 51591

100g



Green laca powder

39443 70742

20g



Red laca powder

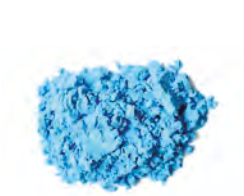
39442 70800

20g



FOOD COLOUR

Färg från naturliga råvaror med mild smak. Naturliga färger som är extraherade från frukt och vegetabilier klassade som ingredienser och inte tillsatser (utan E-nummer).



Food colour blue

37897 51579

200g

36850 2,5Kg



Food colour orange

37898 51575

300g



Food colour red

37899 51566

200g

36852 2,5Kg



Food colour green

37900 52090

200g

36853 2,5Kg

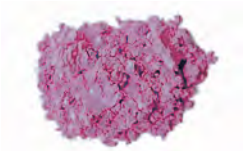


Food colour yellow

37896 51565

200g

36849 2,5Kg



Food colour violet

38626 51589

200g

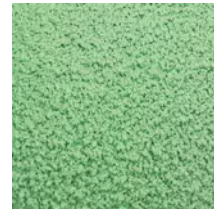


chocolatree

VALRHONA
CHOCOLATREE
FÄRGSPRAY



SIGNATURE FÄRGSPRAY ORANGE
ART: 53409 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE **BEST.VARA**



SIGNATURE FÄRGSPRAY GRÖN
ART: 53410 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE



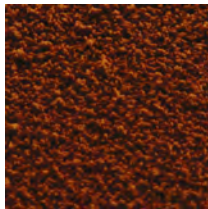
SIGNATURE FÄRGSPRAY RÖD
ART: 53411 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE



SIGNATURE FÄRGSPRAY ROSA
ART: 53412 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE



SIGNATURE FÄRGSPRAY GUL
ART: 53414 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE



SIGNATURE FÄRGSPRAY MJÖLKCHOKLAD
ART: 52667 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare för dekoration.



SIGNATURE FÄRGSPRAY VIT CHOKLAD
ART: 52674 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE **BEST.VARA**
Vit chokladspray.



SIGNATURE FÄRGSPRAY MÖRK CHOKL
ART: 53415 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE **BEST.VARA**

chocolatree

VALRHONA
CHOCOLATREE
KAKAOSMÖR



SIGNATURE KAKAOSMÖR BLÅ
ART: 53079 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR MÖRKGRÖN
ART: 53080 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR LJUSGRÖN

ART: 53081 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR MÖRKBLÅ

ART: 53082 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE **BEST.VARA**
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR LILA

ART: 53083 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR RÖD

ART: 53084 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR ROSA

ART: 53085 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR SVART

ART: 53086 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR GUL

ART: 53087 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR ORANGE

ART: 53088 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR BRUN

ART: 53089 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE **BEST.VARA**
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.





VALRHONA GULDBLAD 8X8CM 25 ST

ART: 52698 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Bok med guldblåd för dekoration. Innehåller totalt 25 st ark som är 80x80 mm.



VALRHONA GULDBLAD 100+PINCETT

ART: 53047 | ENHET: ST | FÖRP: ST
URSPRUNG: FRANKRIKE **BEST.VARA**



VALRHONA SILVERBLAD 8X8CM 25 ST

ART: 55323 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Bok med silverblad för dekoration. Innehåller totalt 25 st ark som är 80x80 mm.



Sosa



Sosa utökar hela tiden sitt program för texturmedel till den molekylära gastronomin. Sosas sortiment växer och idag tillhandahåller vi produkter som frystorkat, confit, karamelliserade nötter, poppande bruskristaller och naturliga aromer. Vår målsättning är att med ett stort textursortiment inspirera till en fusion mellan en modern presentation och traditionella tydliga smaker. Med kunskap, teknik och råvaror av yppersta kvalitet ger det ett lyckat resultat. Förutom våra lagerlagda produkter finns ett stort beställningssortiment.

Sosa är världsledande inom modern, vetenskaplig gastronomi och har ett brett sortiment av produkter som förenklar och förbättrar – praktiska vardagsverktyg som gör det möjligt för kockar och konditorer att utveckla sin kreativitet och kvalitetssäkra sina anrättningar. Alla produkter baseras på naturliga råvaror och de flesta produkter kräver heller inte kokning eller upphettning, vilket gör att anrättningarna behåller färg, smak och näringsämnen på ett bättre sätt.

Sosas sortiment är brett och består av hundratals artiklar i många kategorier, där inte minst programmet med texturmedel fått stor uppmärksamhet – produkter som inte bara öppnar dörren för ett nyskapande, hållbart och kvalitetssäkrat arbete, utan som även spar tid och pengar genom ett mer kostnadseffektivt utnyttjande av råvarorna.

SE ALLA PRODUKTER FRÅN SOSA PÅ [WGS.SE](https://wgs.se)





Utvalgt av WERNERS
GOURMETSERVICE

WGS.SE