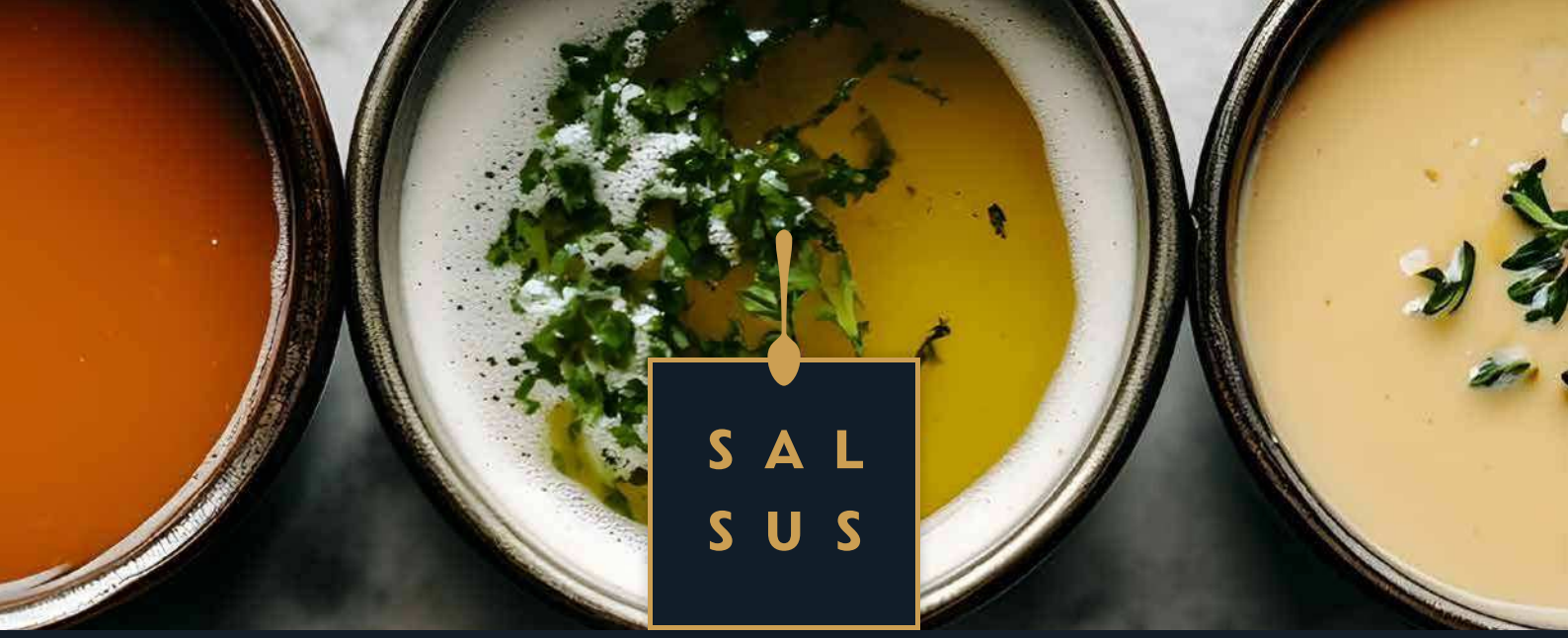
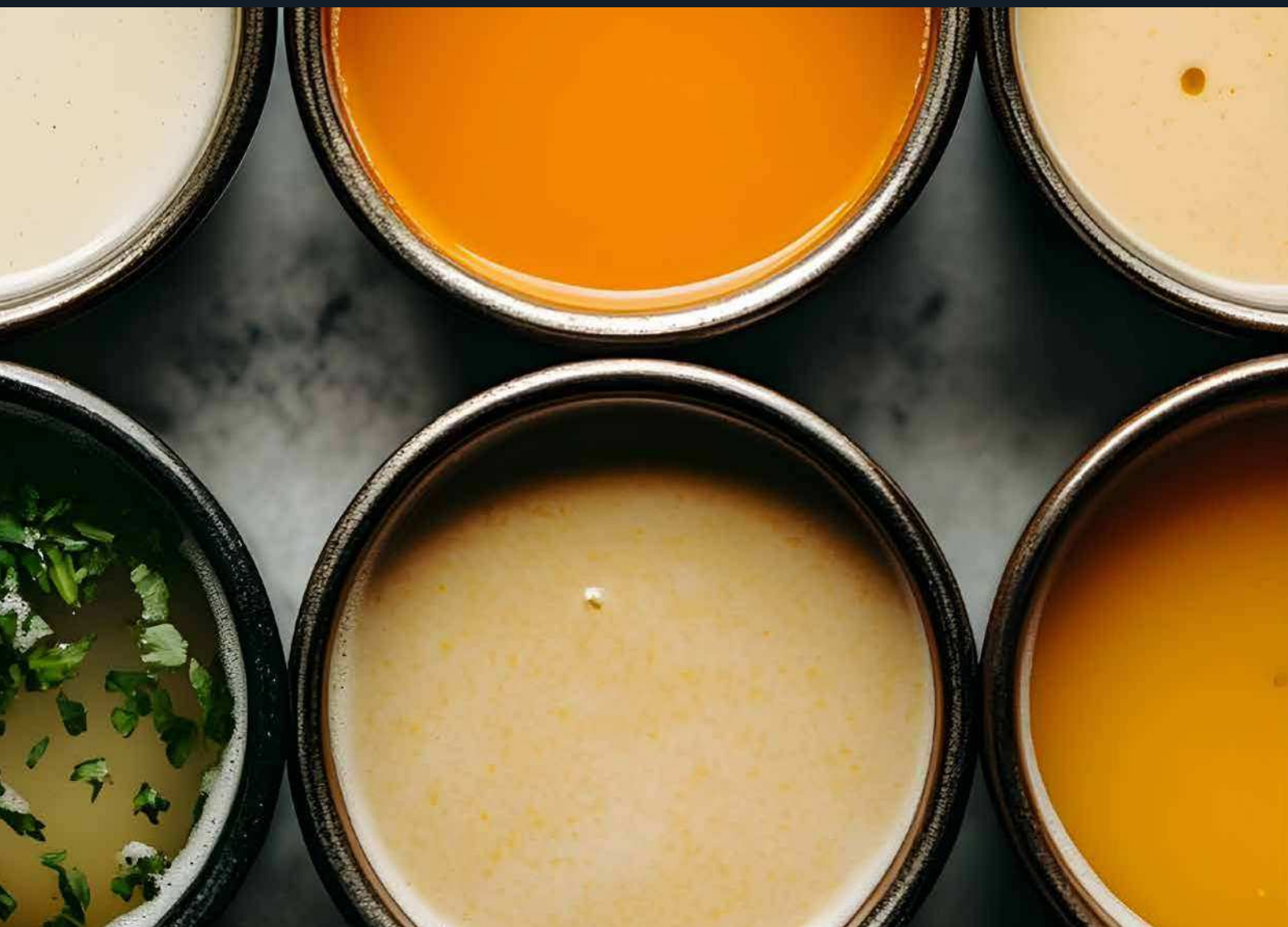


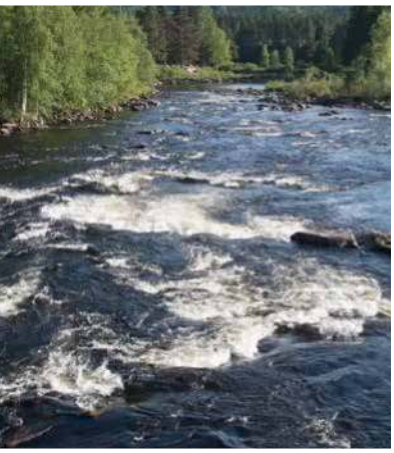
SAL
SUS

NATURALMENTE EXTRAORDINARIO

CALDOS Y SALSAS EXCEPCIONALES EXCLUSIVAMENTE PARA CHEFS













NUESTRA FILOSOFÍA

INGREDIENTES DE CALIDAD Y CORRECTAMENTE TRATADOS.

La pasión y una exigencia estricta es lo que motiva a Salsus a crear caldos y salsas excepcionales.
Nuestra empresa, fundada en Noruega, se nutre de la experiencia de chefs de renombre, auténticos guardianes del arte de las salsas.

El reto consiste en ofrecer bases equilibradas y de calidad constante respetando las tradiciones y las necesidades reales de los chefs y utilizando materias primas locales rigurosamente seleccionadas: agua de manantial natural, huesos con carne y verduras de la zona, pescados y mariscos salvajes.

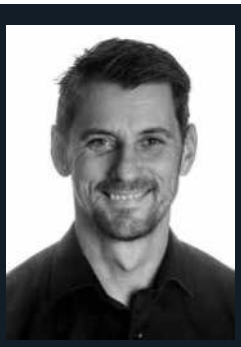
Nuestros productos, impregnados de la riqueza de su entorno, son el reflejo de un enfoque responsable y comprometido.

Elaboramos las bases cuidadosamente mediante un proceso casi casero, utilizando métodos tradicionales: seleccionamos, preparamos, asamos, cocemos, reducimos, filtramos, etc., una y otra vez para garantizar un sabor y una calidad constantes.

En la cocina, una salsa puede transformar un buen plato en una creación única. Con Salsus, puede mejorar sus recetas y dejar huella con sus preparaciones.

FUNDADA CON PASIÓN POR BELA SZABO

Cuando se sienta en un restaurante, Bela Szabo pide siempre la sopa o el caldo del día. El fundador de Salsus, gran amante de las salsas, quiso ofrecer a los chefs la posibilidad de crear recetas únicas sin limitaciones. Su recorrido en el mundo de la gastronomía le enseñó el valor inestimable de las materias primas y la riqueza de los encuentros con profesionales de todo el mundo.



NUESTRAS MATERIAS PRIMAS

INGREDIENTES NATURALES CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS.



Agua pura
El agua que empleamos es de calidad superior. Procede de manantiales naturales de los glaciares y se filtra naturalmente a través de las capas de arena del lecho del Glomma, el río más largo de Noruega. El agua viene de acuíferos situados en morrenas glaciares que datan de la última glaciación, ofreciendo una alta calidad natural. Gracias a esta calidad, enlaza todos los ingredientes conservando sus sabores más delicados, sin alterarlos.

Carne, pescado, gambas y cigalas
Los ganaderos locales e independientes de la zona nos permiten obtener huesos con mucha carne, que concentran un intenso sabor. La carne de vacuno, de cordero y de ave se cría en Noruega. En cuanto a los pescados, gambas y cigalas, se pescan en las costas salvajes de las aguas del Atlántico Norte.

Verduras
Todos los días recibimos verduras frescas cultivadas localmente (zanahorias, cebollas, puerros...). El clima frío y seco de las noches noruegas hace que se desarrollan sabores intensos, y el crecimiento lento reduce el contenido en agua, densificando la pulpa y concentrando así el sabor.



NUESTRA EXPERIENCIA

REALIZAR LOS INGREDIENTES CON UNA TÉCNICA IMPECABLE.

En Salsus todo empieza por la cocción, con un saber hacer heredado de las tradiciones y de los grandes chefs.
En nuestras instalaciones de Kongsvinger, en el corazón de Noruega, combinamos pasión y tecnología de vanguardia para ofrecerle caldos, fondos y salsas excepcionales.

Cada ingrediente tiene sus especificidades, una temperatura y un tiempo de cocción precisos. Las grasas sobrantes se retiran para que no se quemen, conservando así el sabor puro de los huesos con carne y de los mariscos. Una vez sacados del horno, quedan perfectamente asados, listos para soltar su sabor.

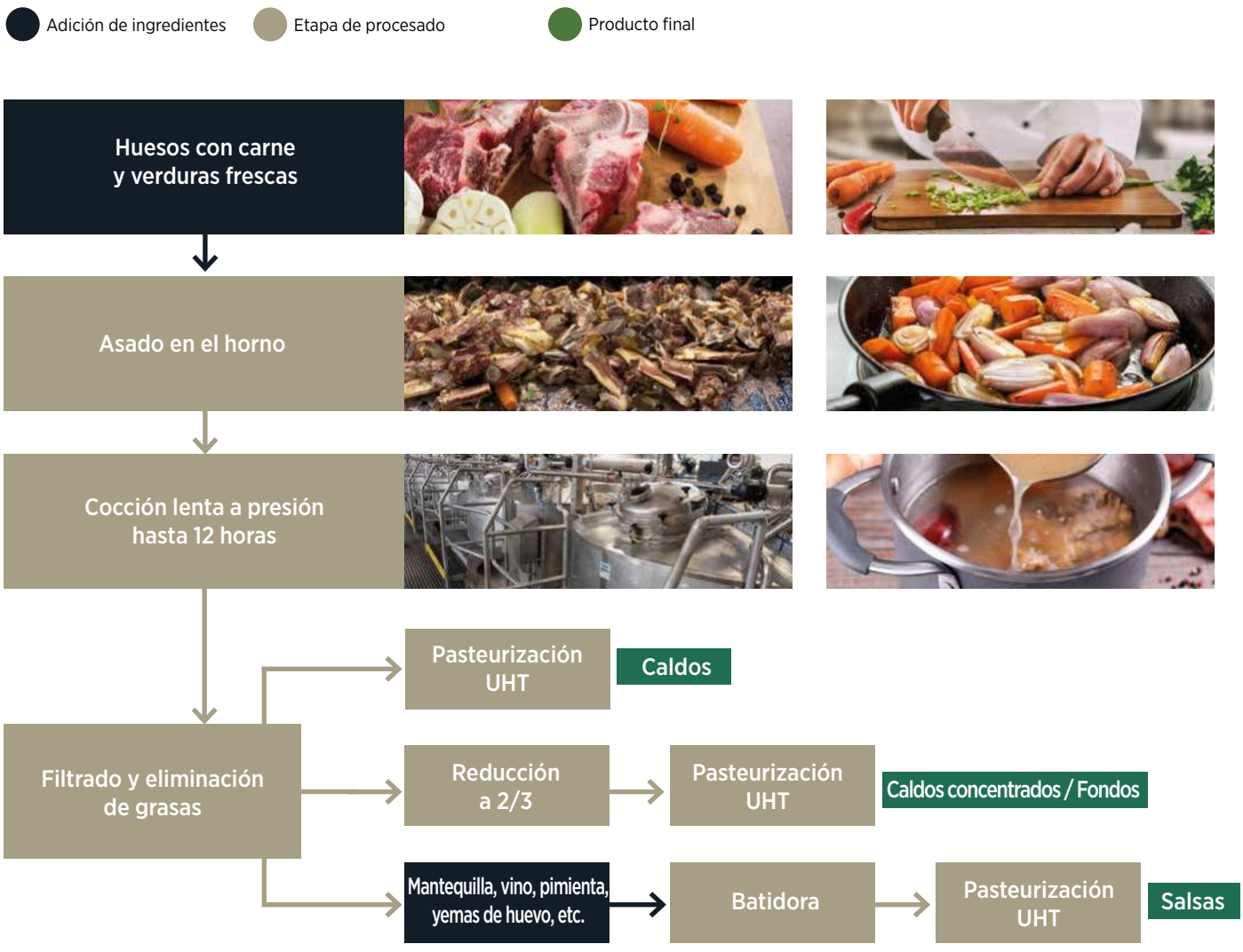
Luego pasamos a una cocción suave bajo presión, hasta 105 °C sin remover.

Así se garantiza una extracción óptima de los nutrientes y del colágeno, preservando a la vez los sabores, colores y texturas. Después, filtramos las bases para eliminar las grasas y obtener una claridad perfecta.

Para los fondos, se vuelven a reducir los caldos prolongando la cocción para concentrar el sabor y obtener una textura más espesa.

Las salsas se trabajan con estas bases e ingredientes adicionales.

Finalmente, nuestros productos son pasteurizados y envasados en brick, con una vida útil de 12 a 24 meses a temperatura ambiente.



NUESTRAS SOLUCIONES

HACERLE LA VIDA MÁS FÁCIL.

CONSTANCIA Y FIABILIDAD

Conocemos los factores que limitan su creatividad: falta de tiempo, personal que necesita formación, utensilios, espacio insuficiente, presupuesto...

El abastecimiento de ingredientes, el proceso y los controles de calidad garantizan la fiabilidad de nuestros productos.

Con Salsus, no pondrá nunca en riesgo la calidad.

CONTROLAR EL COSTE DE PRODUCCIÓN

El uso de bases forma parte del día a día de los cocineros, ya que aporta una solución a los problemas actuales: variación del precio de las materias primas, coste y formación del personal, coste de la energía, etc.

Con nuestras bases, mantendrá estable el coste de producción de sus salsas.

AHORRAR TIEMPO

Al utilizar nuestras bases (caldos y fondos) y nuestras salsas, ahorrará tiempo y reducirá el riesgo de que el resultado dependa de su personal.
Así, tanto usted como su equipo podrán concentrarse en tareas de mayor valor añadido.



Caldo



Caldo concentrado o fondo



Salsa

DESTACAR

Nuestros productos están diseñados como bases simples sobre las que expresar su estilo; en su mano está potenciarlas para acompañar sus platos.

El arte de las salsas se asemeja al de la alquimia. Mantener vivo este arte es una verdadera motivación tanto para Salsus como para los equipos a los que prestamos servicio.

Al favorecer su transmisión, nos posicionamos junto a los chefs que promueven una cocina lograda e inventiva.



MÁS ALLÁ DEL SABOR, LAS CONVICCIONES.

SOSTENIBILIDAD

Salsus se compromete a aplicar prácticas más beneficiosas para el medioambiente. Promovemos los huesos considerados como coproductos: lejos de cuestionar la calidad superior de estas materias primas, nuestra acción fomenta un círculo virtuoso, alineado con los valores de nuestros chefs.

SALUD Y NUTRICIÓN

Nadie pone en duda los beneficios de los caldos. En muchas culturas culinarias son aliados de la salud, ya que concentran valiosos nutrientes como los aminoácidos y constituyen una fuente natural de proteínas y colágeno. Además, los caldos Salsus contienen muy poca sal.
Son compatibles con las dietas keto y paleo.





NUESTROS PRODUCTOS

TRES GAMAS PARA SATISFACER SUS NECESIDADES.

CALDOS: Hasta 12 horas de cocción lenta a presión

Nutrientes, vitaminas y proteínas conservadas. Naturalmente ricos en colágeno. • Uso: consomés, sopas, risottos, glaseado de verduras, etc.

POLLO



Ingredientes:
caldo de pollo (agua, huesos de pollo con carne, cebolla, zanahoria, romero, tomillo, laurel, pimienta), sal marina.

Hueso: 600 g / l
Verduras: 80 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51965

PESCADO



Ingredientes:
fumet de pescado (agua, espinas de **pescado** blanco, cebolla, zanahoria, puerro, hinojo, tomillo, laurel, pimienta blanca), sal marina.

Espinas: 400 g / l
Verduras: 110 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51982

VERDURAS



Ingredientes:
caldo de verduras (agua, cebolla, zanahoria, puerro, chirivía, repollo, raíz de perejil, puré de tomate, ajo, tomillo, apio, laurel), sal marina.

Verduras: 410 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51979

CALDOS CONCENTRADOS / FONDOS: Hasta 4 horas de reducción del caldo a 2/3

Sabores intensos y textura espesa. • Uso: bases para elaborar salsas.

POLLO



Ingredientes:
caldo de pollo reducido (agua, huesos de pollo con carne, cebolla, zanahoria, romero, tomillo, laurel, pimienta negra), sal.

Hueso: 1,6 kg / l
Verduras: 210 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51963

TERNERA



Ingredientes:
caldo de ternera reducido (agua, huesos de ternera con carne, cebolla, puerro, zanahoria, tomillo, laurel, pimienta negra), sal.

Hueso: 1,6 kg / l
Verduras: 180 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51966

CORDERO



Ingredientes:
caldo de cordero reducido (agua, huesos de cordero con carne, zanahoria, cebolla, perejil, romero, tomillo, pimienta negra, clavo, laurel), sal.

Hueso: 2,1 kg / l
Verduras: 160 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51969

SALSAS: Elaboradas a partir de caldos

Texturas cremosas y consistentes, resistentes al calor. • Uso: listas para usar o personalizar.

SALSA HOLANDESA



Ingredientes:
caldo de verduras reducido 48,3 % (agua, cebolla, vinagre de vino blanco, perejil, estragón, tomillo, pimienta blanca, laurel), mantequilla 20,7 % (**leche**), aceite de colza, yema de **huevo** en polvo, espesante almidón modificado, puré de limón, vino blanco, sal, estabilizante goma xantana, azúcar, colorante betacaroteno.
Sal: 0,9 g / 100 g

Código: 51968

SALSA DEMI-GLACE DE BUEY



Ingredientes:
caldo de vacuno reducido (agua, huesos de vacuno con carne, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta), vino tinto 11,5 %, puré de tomate 3,5 %, sal.

Hueso: 1,9 kg / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51964

CEP



Ingredientes:
caldo de boletus (agua, boletus), sal marina.

Ceps: 44 g / l (deshidratadas)
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51981

MORILLA



Ingredientes:
caldo de morilla (agua, morilla), sal marina.

Morillas: 42 g / l (deshidratadas)
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51983

« Los caldos Salsus son un punto de partida para crear mis salsas en menos de 10 minutos ».

Øyvind Hjelle, chef noruego y consultor de la Culinary Academy

BUEY



Ingredientes:
caldo de vacuno reducido (agua, huesos de vacuno con carne, cebolla, zanahoria, puerro, pasta de tomate, ajo, tomillo, bayas de enebro, pimienta negra, romero, clavo, laurel), sal.

Hueso: 2,1 kg / l
Verduras: 200 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g

Código: 51945

CIGALA



Ingredientes:
fumet de cigala (agua, cáscaras de cigala (**crustáceos**) (cáscaras de cigala, antioxidante E222 (**sulfitos**)), vino blanco, cebolla, hinojo, puerro, zanahoria, puré de tomate, ajo, tomillo, pimienta, laurel), sal.
Cáscaras: 0,5 kg / l
Verduras: 100 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g
Código: 51980

LANGOSTA Y GAMBA



Ingredientes:
fumet de gambas y langosta (agua, **crustáceos** (cáscaras de gamba y langosta), cebolla, zanahoria, puré de tomate, vino blanco, ajo, pimienta, tomillo, laurel), azúcar, sal.

Cáscaras: 0,4 kg / l
Verduras: 125 g / l
Sal: 0,6 g / 100 g
Código: 51967

CONSERVACIÓN

	SIN ABRIR	UNA VEZ ABIERTOS
Caldos	Almacenar a temperatura ambiente hasta 24 meses. Excepto los caldos concentrados de langosta, gambas y cigala (18 meses).	Conservar a +4 °C y consumir en los 4 días siguientes a su apertura.
Caldos concentrados / Fondos		
Salsas	Salsa holandesa: conservar a temperatura ambiente hasta 12 meses; salsa demi-glace de buey: 24 meses.	