

COOK IN WOOD

🌿 CERTIFICADO FSC – 100% NATURAL

HECHO EN ESPAÑA

Madera de Ahumado Premium – Hecho en España **Certificado FSC – 100% Natural**

COOK IN WOOD produce madera de ahumado de alta calidad para barbacoas, hornos profesionales, ahumadores e industria alimentaria. Nuestros productos se fabrican a partir de maderas duras del Mediterráneo y barricas de roble recicladas utilizadas anteriormente para el envejecimiento de vinos y licores como; Whiskey, Coñac, Sherry, Vino Tinto...

El resultado es un humo constante y limpio con perfiles de aroma distintivos.

MADERAS DE BARRICA

Madera de ahumado procedente de barricas previamente utilizadas para el envejecimiento de vinos y licores, con perfiles de sabor únicos y distintivos.

Madera	Dureza	Perfil de Sabor	Recomendado Para
Whiskey	Duro	Roble, Vainilla	Ternera, Cerdo, Cordero, Caza
Vino tinto	Duro	Frutal, Tánico	Ternera, Pato, Cordero
Coñac	Duro	Roble Dulce	Cerdo, Aves, Pato
Vino Fino	Duro	Seco, Delicado	Pescado, Mariscos, Pollo
Vino Sherry	Duro	Nuez, Complejo	Cerdo, Aves, Costilla
Vino Moscatel	Duro	Floral, Dulce	Pescado, Aves, Queso
Brandy	Duro	Roble Dulce y Cálido	Ternera, Cerdo
Vino Blanco Dulce	Duro	Frutal Dulce	Pollo, Pescado, Verduras

MADERAS FRUTALES Y MEDITERRÁNEAS

Maderas procedentes de árboles frutales y especies mediterráneas, con perfiles aromáticos únicos que aportan matices dulces, cítricos y florales al ahumado.

Madera	Dureza	Perfil de Sabor	Recomendado Para
Almendro	Duro	Nuez Suave	Cerdos, Aves, Queso
Aguacate	Medio	Ligeramente Mantecoso	Pescado, Aves
Cítricos	Medio	Cítrico Fresco	Pescado, Pollo, Mariscos
Vid de Uva	Duro	Aromático a Vino	Cordero, Ternera, Caza
Limón	Medio	Ligeramente Cítrico	Pescado, Marisco
Naranja	Medio	Cítrico Dulce	Cerdo, Pato, Aves
Olivo	Muy Duro	Mediterráneo Fuerte	Ternera, Cordero, Caza
Cerezo	Medio	Frutal Dulce	Cerdo, Aves, Pato
Melocotonero	Medio	Dulce Delicado	Aves, Cerdo
Peral	Medio	Dulce Suave	Pescado, Aves
Albaricoque	Medio	Frutal Dulce	Aves, Cerdo
Manzano	Medio	Frutal Suave	Cerdo, Aves, Pescado

MADERAS DURAS DE AHUMADO

Maderas duras clásicas para ahumado, con perfiles que van desde el suave y delicado hasta el intenso y robusto, aptas para todo tipo de carnes y alimentos.

Madera	Dureza	Perfil de Sabor	Recomendado Para
Roble	Muy Dura	Barbacoa Clásica, Equilibrado	Bistec de Ternera, Costillas, Cerdo, Aves, Salchichas
Hickory	Muy Dura	Bacon Intenso	Costillas de Cerdo, Ternera, Bistec
Haya	Dura	Humo clásico	Pescado, Cerdo, Queso
Castaño	Media-Dura	Nuez	Cerdo, Aves
Nogal	Dura	Fuerte, Intenso	Ternera, Caza
Aliso	Blanda	Muy Suave	Pescado, Salmón
Abedul	Media	Dulce Ligero	Cerdo, Aves

FORMATOS DE PRODUCTO



Astillas (Chips)

Ignición rápida, ideales para parrillas de gas, de carbón y ahumadores. Proporcionan una liberación rápida de aroma y se recomiendan para sesiones de cocción cortas.



Trozos (Chunks)

Piezas más grandes para sesiones de ahumado largas. Perfectos para ahumadores offset, kamado y parrillas de carbón. Proporcionan un humo estable y duradero.



Polvo/Serrín (Dust)

Tamaño de partícula fina para ahumado en frío. Ideal para queso, pescado, carne curada y generadores de humo profesionales.



Pellets

Madera comprimida de alta densidad. Combustión limpia, poca ceniza, ideal para parrillas de pellets y hornos profesionales.



Foodie Power Block

El producto Cook in Wood más versátil, ideal para todo el rango de conocimientos a cerca de la parrilla. Perfecto para usuarios que buscan flexibilidad en sesiones de larga duración o aplicaciones técnicas en generadores de humo.



Apto Para:

Parrillas Barbacoa • Ahumadores • Kamado • Hornos Profesionales • Cámaras de Ahumado Industriales