

COOK IN WOOD

🌿 FSC-ZERTIFIZIERT – 100% NATÜRLICH

HERGESTELLT IN SPANIEN

Premium-Räucherholz – Hergestellt in Spanien FSC-zertifiziert – 100% natürlich

COOK IN WOOD produziert hochwertiges Räucherholz für Grills, professionelle Öfen, Räucheranlagen und die Lebensmittelindustrie. Unsere Produkte werden aus mediterranen Laubhölzern und recycelten Eichenfässern hergestellt, die zuvor für die Reifung von Weinen und Spirituosen verwendet wurden, wie z. B.: Whiskey, Cognac, Sherry, Rotwein...

Das Ergebnis ist ein gleichmäßiger, sauberer Rauch mit unverwechselbaren aromatischen Profilen.

FASSHÖLZER

Räucherhölzer aus Fässern, die zuvor zur Reifung von Weinen und Spirituosen verwendet wurden, mit einzigartigen und unverwechselbaren Aromaprofilen.

Holz	Härte	Aromaprofil	Empfohlen für
Whiskey	Hart	Eiche, Vanille	Rind, Schwein, Lamm, Wild
Rotwein	Hart	Fruchtig, Tannin	Rind, Ente, Lamm
Cognac	Hart	Süße Eiche	Schwein, Geflügel, Ente
Fino-Wein	Hart	Trocken, Fein	Fisch, Meeresfrüchte, Hähnchen
Sherry	Hart	Nussig, Komplex	Schwein, Geflügel, Rippchen
Muskatwein	Hart	Blumig, Süß	Fisch, Geflügel, Käse
Brandy	Hart	Süße & warme Eiche	Rind, Schwein
Süßer Weißwein	Hart	Süß-Fruchtig	Hähnchen, Fisch, Gemüse

OBSTHOLZ & MEDITERRANES HOLZ

Holz	Härte	Geschmacksprofil	Empfohlen für
Zitrus & Weinrebe			
Zitrus	Mittel	Frisch-zitrusartig	Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel
Weinrebe / Rebschnitt	Hart	Weinig-aromatisch	Lamm, Rind, Wild
Pfirsich & Birne			
Pfirsich	Mittel	Zart-süß	Geflügel, Schwein
Birne	Mittel	Mild-süß	Fisch, Geflügel
Apfel & Kirsche			
Apfel	Mittel	Mild-fruchtig	Schwein, Geflügel, Fisch
Kirsche	Mittel	Süß-fruchtig	Schwein, Geflügel, Ente
Hickory & Mandel			
Hickory	Sehr Hart	Intensiv Speckig	Schweinerippchen, Rind, Steak
Mandel	Hart	Mild nussig	Schwein, Geflügel, Käse

HARTHÖLZER ZUM RÄUCHERN (1/2)

Klassische Harthölzer zum Räuchern mit Profilen, die von mild und fein bis intensiv und kräftig reichen – geeignet für alle Fleisch- und Lebensmittelarten.

Holz	Härte	Geschmacksprofil	Empfohlen für
Eiche	Sehr Hart	Klassisches BBQ, Ausgewogen	Rindersteak, Ribs, Schwein, Geflügel, Würste
Hickory	Sehr Hart	Intensiv Speckig	Schweinerippchen, Rind, Steak
Buche	Hart	Klassischer Rauch	Fisch, Schwein, Käse
Kastanie	Mittel-Hart	Nussig	Schwein, Geflügel
Walnuss	Hart	Kräftig, Intensiv	Rind, Wild

HARTHÖLZER ZUM RÄUCHERN (2/2)

Holz	Härte	Geschmacksprofil	Empfohlen für
Erle	Weich	Sehr Mild	Fisch, Lachs
Birke	Mittel	Leicht Süßlich	Schwein, Geflügel
Apfel	Mittel	Mild Fruchtig	Schwein, Geflügel, Fisch
Kirsche	Mittel	Süß Fruchtig	Schwein, Geflügel, Ente
Weinrebe	Hart	Weinaromatisch	Lamm, Rind, Wild

PRODUKTFORMATE (1/2)

Aromatische Chips

Schnelle Entzündung, ideal für Gasgrills, Holzkohlegrills und Smoker. Rasche Aromaabgabe, empfohlen für kurze Garsitzungen.

Verfügbare Aromen: Eiche, Buche, Mandel, Avocado, Zitrus, Weinrebe / Rebschnitt, Olive, Pfirsich, Birne, Apfel, Kirsche und Hickory.

Formate:

- **Fass-Chips:** 360 g, 900 g, 2,4 kg und AL TRAY
- **Fruchtholz-Chips:** 500 g und 2,4 kg
- **Kraftbeutel:** 2,4 kg

Holzstücke (Chunks) & Big Chunks

Größere Stücke für lange Räuchersitzungen. Perfekt für Offset-Smoker, Kamado-Grills und Holzkohlegrills. Sorgen für stabilen und langanhaltenden Rauch.

Verfügbare Aromen: Eiche, Buche, Mandel, Avocado, Zitrus, Weinrebe / Rebschnitt, Olive, Pfirsich, Birne, Apfel, Kirsche und Hickory.

Räucherstaub (Dust)

Feine Partikelgröße für das Kalträuchern. Ideal für Käse, Fisch, gepökeltes Fleisch und professionelle Rauchgeneratoren.

Verfügbare Aromen: Eiche, Buche, Mandel, Avocado, Zitrus, Weinrebe / Rebschnitt, Olive, Pfirsich, Birne, Apfel, Kirsche und Hickory.

PRODUKTFORMATE (2/3)

Foodie Power Block (FPB)

Das vielseitigste Cook in Wood Produkt. Perfekt für Langzeitsitzungen und technische Anwendungen in Rauchgeneratoren.

Verfügbares Gewicht: 200 g.

Verfügbare Aromen: Eiche, Buche, Mandel, Avocado, Zitrus, Weinrebe / Rebschnitt, Olive, Pfirsich, Birne, Apfel, Kirsche und Hickory.

AL TRAY

Praktische Aluminiumschale für einfache Anwendung auf Gasgrills und in Öfen. Kein Einweichen nötig.

Verfügbare Aromen: Eiche, Buche, Mandel, Avocado, Zitrus, Weinrebe / Rebschnitt, Olive, Pfirsich, Birne, Apfel, Kirsche und Hickory.

PRODUKTFORMATE (3/3)

Pellets

Hochverdichtetes Pressholz. Saubere Verbrennung, wenig Asche, ideal für Pelletgrills und professionelle Öfen.

Verfügbare Aromen: Eiche, Buche, Mandel, Avocado, Zitrus, Weinrebe / Rebschnitt, Olive, Pfirsich, Birne, Apfel, Kirsche und Hickory.

 Geeignet für: BBQ-Grills • Smoker • Kamado • Professionelle Öfen • Industrielle Räucherammern

PREMIUM-HOLZKOHLE

Hochwertige Holzkohle und Briketts für professionelle Grillmeister und anspruchsvolle BBQ-Enthusiasten. Natürliche Rohstoffe, saubere Verbrennung, optimale Hitzeentwicklung.

Marabu-Brikett

Hergestellt aus kubanischem Marabu-Holz – einem der dichtesten und energiereichsten Hölzer der Welt. Außergewöhnlich lange Brenndauer, hohe Hitze und wenig Asche. Ideal für professionelle Grills und Restaurants.

Verfügbare Größen: 4 kg und 10 kg.