

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
Cítricos y vid			
Cítricos	Medio	Cítrico Fresco	Pescado, Pollo, Marisco
Vid / Sarmiento	Duro	Aromático a Vino	Cordero, Ternera, Caza

MADERAS FRUTALES Y MEDITERRÁNEAS (cont.)

Maderas frutales de hueso y pepita, con aromas dulces y delicados.

Madera	Dureza	Perfil de Sabor	Recomendado Para
Melocotonero y peral			
Melocotonero	Medio	Dulce Delicado	Aves, Cerdo
Peral	Medio	Dulce Suave	Pescado, Aves

MADERAS FRUTALES Y MEDITERRÁNEAS (cont. 2)

Maderas frutales de pepita y maderas americanas de ahumado intenso.

Madera	Dureza	Perfil de Sabor	Recomendado Para
Manzano y cerezo			
Manzano	Medio	Frutal Suave	Cerdo, Aves, Pescado
Cerezo	Medio	Frutal Dulce	Cerdo, Aves, Pato
Hickory y almendro			
Hickory	Muy Dura	Bacon Intenso	Costillas de Cerdo, Ternera, Bistec
Almendro	Duro	Nuez Suave	Cerdos, Aves, Queso

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

MADERAS DURAS DE AHUMADO (cont.)

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
Aliso	Blanda	Muy Suave	Pescado, Salmón
Abedul	Media	Dulce Ligero	Cerdo, Aves
Manzano	Medio	Frutal Suave	Cerdo, Aves, Pescado
Cerezo	Medio	Frutal Dulce	Cerdo, Aves, Pato
Vid / Sarmiento	Duro	Aromático a Vino	Cordero, Ternera, Caza

FORMATOS DE PRODUCTO



Astillas / Chips de Barrica

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

Formatos: 360 g · 900 g · 2,4 kg · AL TRAY

Aromas: Roble, Haya, Almendro, Aguacatero, Cítricos, Vid/Sarmiento, Olivo, Melocotonero, Peral, Manzano, Cerezo y Hickory



Chips Frutales

Astillas de maderas frutales y mediterráneas para ahumado rápido y aromático.

Formatos: 500 g · 2,4 kg (saco Kraft)

Aromas: Roble, Haya, Almendro, Aguacatero, Cítricos, Vid/Sarmiento, Olivo, Melocotonero, Peral, Manzano, Cerezo y Hickory



Trozos (Chunks) y Big Chunks

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

Aromas: Roble, Haya, Almendro, Aguacatero, Cítricos, Vid/Sarmiento, Olivo, Melocotonero, Peral, Manzano, Cerezo y Hickory



Polvo / Serrín (Dust)

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

Aromas: Roble, Haya, Almendro, Aguacatero, Cítricos, Vid/Sarmiento, Olivo, Melocotonero, Peral, Manzano, Cerezo y Hickory

(Continúa en la siguiente diapositiva)



Apto Para:

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

FORMATOS DE PRODUCTO (cont.)



Foodie Power Block (FPB)

El producto Cook in Wood más versátil. Perfecto para usuarios que buscan flexibilidad en sesiones de larga duración o aplicaciones técnicas en generadores de humo.

Formato: 200 g únicamente

Aromas: Roble, Haya, Almendro, Aguacatero, Cítricos, Vid/Sarmiento, Olivo, Melocotonero, Peral, Manzano, Cerezo y Hickory



AL TRAY

Bandeja de aluminio lista para usar directamente en la parrilla o ahumador. Cómoda y sin residuos.

Aromas: Roble, Haya, Almendro, Aguacatero, Cítricos, Vid/Sarmiento, Olivo, Melocotonero, Peral, Manzano, Cerezo y Hickory



Pellets

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

Aromas: Roble, Haya, Almendro, Aguacatero, Cítricos, Vid/Sarmiento, Olivo, Melocotonero, Peral, Manzano, Cerezo y Hickory



Virutas Aromáticas

Virutas de madera para ahumado suave y aromático.

Aromas: Roble, Haya, Almendro, Aguacatero, Cítricos, Vid/Sarmiento, Olivo, Melocotonero, Peral, Manzano, Cerezo y Hickory



Apto Para:

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

CARBÓN PREMIUM

Carbón de alta calidad para barbacoa y parrilla profesional. Combustión limpia, alta temperatura y larga duración.



Briqueta de Marabú – 4 kg

Briqueta de carbón de marabú de alta densidad. Combustión lenta y uniforme, ideal para sesiones largas de barbacoa y parrilla profesional. Alta temperatura y poca ceniza.



Briqueta de Marabú – 10 kg

Formato profesional para uso intensivo en restauración y hostelería. Mismas propiedades de combustión limpia y alta temperatura que el formato de 4 kg, con mayor rendimiento por sesión.



Apto Para:

Parrillas Barbacoa • Parrillas Profesionales • Restauración y Hostelería