

 FAST SMOKE. CLEAN FLAVOUR.

CHIPS

Astillas de madera natural para ahumar — elaboradas con barriles de roble reciclados y maderas mediterráneas seleccionadas. Sin aditivos. Sin artificiales. Solo sabor auténtico.

100% natural · Sin conservantes · Aroma infusionado en origen

COMPOSICIÓN

Product Composition

Cada producto de nuestra gama está elaborado con madera 100% natural, sin ningún tipo de aditivo ni tratamiento químico. La materia prima proviene de barriles de roble reciclados y de una selección de maderas mediterráneas, garantizando un aroma limpio y auténtico que se transfiere directamente al alimento.

100% Madera Natural

Sin aditivos, sin conservantes, sin tratamientos artificiales.

Barriles de Roble Reciclados

Madera de barrica que aporta carácter y profundidad al humo.

Maderas Mediterráneas

Olivo, almendro, cítricos — seleccionados por su perfil aromático único.

Aroma Natural Infusionado

El sabor está ya integrado en la madera desde su origen.

ESPECIFICACIONES

Product Dimensions

El tamaño de cada formato determina la intensidad y duración del humo generado. A mayor volumen de madera, mayor tiempo de combustión y perfil de aroma más profundo.

1–1.5

CHIPS

Tamaño en cm. Ideal para cocciones rápidas y resultados inmediatos.

3–5

CHUNKS

Tamaño estándar en cm. Para sesiones largas y sabores más profundos.

≤10

BIG CHUNKS

Hasta 10 cm. Máxima duración de humo para grandes piezas.

VARIEDAD

Available Wood Flavours

Una gama amplia y cuidadosamente seleccionada que cubre desde maderas nobles hasta frutas mediterráneas, pasando por las notas características de las mejores bebidas espirituosas del mundo.

Infusiones de Barrica

Maderas impregnadas con las notas de las mejores bebidas del mundo.

- Red Wine
- Whisky
- Cognac
- Sherry
- Muscat
- Brandy
- Porto

Maderas y Frutos Naturales

Aromas limpios y puros procedentes de maderas y árboles frutales mediterráneos.

- Grapevine · Olive · Almond
- Citrus · Lemon · Orange
- Pear · Peach
- Oak · Beech

 FAST SMOKE

Methods of Use — CHIPS

Las astillas (chips) son el formato más versátil de la gama. Su pequeño tamaño permite una ignición rápida y controlada, perfecta para cocciones cortas donde el tiempo es clave sin sacrificar el sabor.

→ Remojo previo (recomendado)

Sumergir 30–60 minutos en agua prolonga la duración del humo y suaviza la intensidad.

→ Maridaje recomendado

Especialmente indicado para pescado, verduras y pollo — proteínas delicadas que absorben bien el humo ligero.

→ Ideal para cocciones cortas

Perfecto para tiempos de cocción breves donde se busca un toque ahumado sutil y preciso.

→ Compatible con todo tipo de barbacoa

Funciona en barbacoas de carbón, gas, eléctricas y ahumadores convencionales.

 LONG BURN

Methods of Use — CHUNKS

Los chunks son trozos de madera de mayor tamaño, diseñados para sesiones de ahumado prolongadas. Su masa garantiza una combustión lenta y estable que envuelve el alimento con capas de sabor complejas y persistentes.

1 Uso directo sobre brasas

Colocar directamente sobre las brasas encendidas — sin necesidad de preparación previa.

2 Remojo opcional (Recomendado)

El remojo previo no es necesario, pero puede utilizarse para modular la intensidad del humo según preferencia. Si no se remoja la madera se quemará más rápido y la cantidad de humo será menor.

3 Mayor duración de humo

La combustión lenta genera humo durante más tiempo, ideal para piezas grandes como costillas, paletilla o brisket.

❄️ COLD SMOKE

Methods of Use — DUST

El serrín (dust) es el formato pensado para el ahumado en frío de precisión. Su textura fina permite una combustión extremadamente lenta y controlada, sin generar calor, lo que lo hace imprescindible en cocinas gourmet.

Ahumado en frío exclusivamente

Diseñado para procesos que no superen los 30°C — preserva texturas y proteínas delicadas.

Perfecto para queso y pescado

El bajo calor permite ahumar sin cocer — ideal para salmón, bacalao, ricotta o brie.

Larga duración del humo

Una pequeña cantidad de dust genera humo durante horas, con un consumo mínimo de producto.

 PRECISION

Methods of Use — PELLETS

Los pellets ofrecen la máxima consistencia y control en el proceso de ahumado. Su formato comprimido y uniforme garantiza una combustión estable y predecible, eliminando variables y facilitando resultados reproducibles.



Uso directo

Se utilizan directamente en la parrilla o en ahumadores específicos de pellets sin preparación adicional.



Combustión estable

El formato comprimido garantiza una quema homogénea y controlada en todo momento.



Larga duración

Alta densidad energética por unidad — menos reposiciones, más tiempo dedicado a la cocción.

☆ PREMIUM

Methods of Use — POWER BLOCK

El Power Block es el formato de máximo rendimiento de la gama. Un bloque de madera compacta de alta densidad que ofrece la mayor duración de humo posible, compatible tanto con ahumado en frío como en caliente.

Posicionamiento estratégico

Colocar cerca del alimento, nunca directamente sobre las brasas — para un humo suave y envolvente.

Combustión ultrarrenta

Su alta densidad permite una quema lenta y progresiva que se mantiene estable durante horas.

1–3 horas de humo

Una sola pieza genera hasta 3 horas de humo continuo — el formato más eficiente de la gama.

Frío y caliente

Versátil en cualquier técnica de ahumado, desde cold smoking gourmet hasta barbacoa tradicional.

VENTAJA COMPETITIVA

Why This Format?

Cada formato de la gama tiene una razón de ser clara. No son variaciones arbitrarias — son herramientas diseñadas para necesidades específicas de cocina, tiempo y resultado. Elige el que mejor se adapta a tu técnica.

CHIPS — Fast Smoke

Humo rápido para cocciones cortas. Máxima agilidad en servicio de restaurante.

CHUNKS — Deeper Flavour

Mayor profundidad de sabor para sesiones largas. El formato del pitmaster profesional.

DUST — Precision Smoking

Ahumado en frío de precisión para elaboraciones gourmet. El preferido de la alta cocina.

PELLETS — Control & Consistency

Resultados reproducibles en cada servicio. Ideal para operaciones de gran volumen.

POWER BLOCK — Maximum Performance

La mayor duración y potencia de la gama. Para cuando el tiempo y el sabor no admiten compromisos.

COMPARATIVA DE GAMA

Formatos de un vistazo

Referencia rápida para distribuidores, chefs y compradores — elige el formato según el perfil de uso y el resultado deseado.

Formato	Etiqueta	Temperatura	Duración	Ideal para
CHIPS	Fast Smoke	Caliente	Corta	Pescado, verdura, pollo
CHUNKS	Long Burn	Caliente	Larga	Costillas, brisket, cerdo
DUST	Cold Smoke	Frío (<30°C)	Muy larga	Queso, salmón, embutido
PELLETS	Precision	Caliente	Larga	Volumen, consistencia
POWER BLOCK	Premium	Frío y caliente	1–3 horas	Alta cocina, uso profesional



PREMIUM

Estilo de marca, no ficha técnica.

Principios de diseño de la gama

- Consistencia total entre productos — misma estructura, misma jerarquía
- Mucho espacio en blanco — los productos premium respiran
- Visual siempre por encima del texto
- Jerarquía clara: título grande, subbloques pequeños

Lo que diferencia una marca premium

Una ficha técnica informa. Una marca premium seduce. El objetivo no es documentar características — es despertar el deseo de usar el producto.

Cada elemento visual debe reforzar los valores de la marca: **autenticidad, naturalidad y maestría artesanal.**

SISTEMA DE ETIQUETADO

Identificadores de Formato — Bonus Pro

Añade una etiqueta de categoría en la parte superior de cada ficha de producto. Este pequeño elemento actúa como señal instantánea de posicionamiento — el comprador sabe de un vistazo qué formato tiene delante y para qué sirve.



FAST SMOKE
CHIPS



LONG BURN
CHUNKS



COLD SMOKE
DUST



PRECISION
PELLETS



PREMIUM
POWER BLOCK



Recomendación: Usa siempre el mismo color por etiqueta en todas las fichas — el sistema de color refuerza la identidad de cada formato y facilita la navegación del comprador en catálogo.