

COOK IN WOOD

🌿 CERTIFIÉ FSC – 100% NATUREL

FABRIQUÉ EN ESPAGNE

Bois de Fumage Premium – Fabriqué en Espagne Certifié FSC – 100% Naturel

COOK IN WOOD produit du bois de fumage de haute qualité pour les barbecues, les fours professionnels, les fumoirs et l'industrie alimentaire. Nos produits sont fabriqués à partir de bois durs méditerranéens et de fûts de chêne recyclés, précédemment utilisés pour le vieillissement de vins et spiritueux tels que : Whisky, Cognac, Sherry, Vin Rouge...

Le résultat est une fumée constante et propre avec des profils aromatiques distinctifs.

BOIS DE FûTS

Bois de fumage provenant de fûts précédemment utilisés pour le vieillissement de vins et spiritueux, avec des profils de saveurs uniques et distinctifs.

Bois	Dureté	Profil de Saveur	Recommandé Pour
Whisky	Dur	Chêne, Vanille	Bœuf, Porc, Agneau, Gibier
Vin rouge	Dur	Fruité, Tannique	Bœuf, Canard, Agneau
Cognac	Dur	Chêne Doux	Porc, Volaille, Canard
Vin Fino	Dur	Sec, Délicat	Poisson, Fruits de Mer, Poulet
Vin Sherry	Dur	Noix, Complexe	Porc, Volaille, Côtes
Vin Muscat	Dur	Floral, Doux	Poisson, Volaille, Fromage
Brandy	Dur	Chêne Doux et Chaud	Bœuf, Porc
Vin Blanc Doux	Dur	Fruité Doux	Poulet, Poisson, Légumes

BOIS FRUITIERS ET MÉDITERRANÉENS

Bois fruitiers.

Bois	Dureté	Profil de Saveur	Recommandé Pour
 Agrumes et Vigne			
Agrumes	Moyen	Citrus Frais	Poisson, Poulet, Fruits de Mer
Vigne	Dur	Aromatique Viné	Agneau, Bœuf, Gibier
 Pêcher et Poirier			
Pêcher	Moyen	Doux Délicat	Volaille, Porc
Poirier	Moyen	Doux Léger	Poisson, Volaille

Suite → Pommier et Cerisier • Hickory et Amandier

BOIS FRUITIERS ET MÉDITERRANÉENS (suite)

Bois fruitiers (suite).

Bois	Dureté	Profil de Saveur	Recommandé Pour
 Pommier et Cerisier			
Pommier	Moyen	Fruité Léger	Porc, Volaille, Poisson
Cerisier	Moyen	Fruité Doux	Porc, Volaille, Canard
 Hickory et Amandier			
Hickory	Très Dur	Bacon Intense	Côtes de Porc, Bœuf, Entrecôte
Amandier	Dur	Noix Douce	Porc, Volaille, Fromage

BOIS DURS DE FUMAGE

Bois durs classiques pour le fumage, avec des profils allant du doux et délicat à l'intense et robuste, adaptés à tous types de viandes et d'aliments.

Bois	Dureté	Profil de Saveur	Recommandé Pour
Chêne	Très Dur	Barbecue Classique, Équilibré	Entrecôte de Bœuf, Côtes, Porc, Volaille, Saucisses
Hickory	Très Dur	Bacon Intense	Côtes de Porc, Bœuf, Entrecôte
Hêtre	Dur	Fumée Classique	Poisson, Porc, Fromage
Châtaignier	Moyen-Dur	Noix	Porc, Volaille
Noyer	Dur	Fort, Intense	Bœuf, Gibier

Suite → *Aulne • Bouleau • Pommier • Cerisier • Vigne*

BOIS DURS DE FUMAGE (suite)

Bois durs classiques pour le fumage (suite).

Bois	Dureté	Profil de Saveur	Recommandé Pour
Aulne	Tendre	Très Doux	Poisson, Saumon
Bouleau	Moyen	Légèrement Doux	Porc, Volaille
Pommier	Moyen	Fruité Léger	Porc, Volaille, Poisson
Cerisier	Moyen	Fruité Doux	Porc, Volaille, Canard
Vigne	Dur	Aromatique Viné	Agneau, Bœuf, Gibier

FORMATS DE PRODUIT



Copeaux Aromatiques (Chips)

Allumage rapide, idéaux pour les grils à gaz, à charbon et les fumoirs. Libération rapide des arômes, recommandés pour les cuissons courtes.

Arômes disponibles : Chêne, Hêtre, Amandier, Avocatier, Agrumes, Vigne / Sarments, Olivier, Pêcher, Poirier, Pommier, Cerisier, Hickory.

Formats : Chips de fûts 360 g, 900 g, 2,4 kg et AL TRAY ; Chips fruitiers 500 g et 2,4 kg (sac Kraft 2,4 kg).



Morceaux (Chunks & Big Chunks)

Pièces plus grandes pour les longues sessions de fumage. Parfaits pour les fumoirs offset, kamado et les grils à charbon. Fumée stable et durable.

Arômes disponibles : Chêne, Hêtre, Amandier, Avocatier, Agrumes, Vigne / Sarments, Olivier, Pêcher, Poirier, Pommier, Cerisier, Hickory.



Poudre/Sciure (Dust)

Granulométrie fine pour le fumage à froid. Idéal pour le fromage, le poisson, la viande séchée et les générateurs de fumée professionnels.

Arômes disponibles : Chêne, Hêtre, Amandier, Avocatier, Agrumes, Vigne / Sarments, Olivier, Pêcher, Poirier, Pommier, Cerisier, Hickory.

Suite → Foodie Power Block • AL TRAY • Pellets

FORMATS DE PRODUIT (suite)



Foodie Power Block (FPB)

Le produit Cook in Wood le plus polyvalent. Parfait pour toute gamme de niveaux en matière de grillade et pour des applications techniques dans des générateurs de fumée.

Poids disponible : 200 g uniquement.

Arômes disponibles : Chêne, Hêtre, Amandier, Avocatier, Agrumes, Vigne / Sarments, Olivier, Pêcher, Poirier, Pommier, Cerisier, Hickory.



AL TRAY

Plateau aluminium prêt à l'emploi, pratique et sans manipulation. Compatible avec les grils à gaz et à charbon.

Arômes disponibles : Chêne, Hêtre, Amandier, Avocatier, Agrumes, Vigne / Sarments, Olivier, Pêcher, Poirier, Pommier, Cerisier, Hickory.



Pellets

Bois compressé haute densité. Combustion propre, peu de cendres, idéal pour les grils à pellets et les fours professionnels.

Arômes disponibles : Chêne, Hêtre, Amandier, Avocatier, Agrumes, Vigne / Sarments, Olivier, Pêcher, Poirier, Pommier, Cerisier, Hickory.

☐ Compatible Avec : Grils Barbecue • Fumoirs • Kamado • Fours Professionnels • Chambres de Fumage Industrielles

CHARBON PREMIUM

Cook in Wood propose une sélection de charbons premium pour des performances de combustion optimales, une chaleur intense et régulière, et une expérience de grillade supérieure.



Briquelette de Marabu

Charbon de bois de Marabu (*Dichrostachys cinerea*), une espèce d'acacia cubaine reconnue pour sa densité exceptionnelle. Offre une chaleur intense, une longue durée de combustion et très peu de cendres. Idéal pour les grils professionnels et les barbecues haute performance.

Formats disponibles : 4 kg et 10 kg.