



**co.cook**

# Sonivan Cunha

---

Fundada en Bahía en 2020 por la chef ejecutiva pastelera Sonivan Cunha, CO.COOK ofrece una amplia variedad de Masalas para que cualquier persona o cocinero(a) pueda, de manera práctica, experimentar la realidad soñada de dar sabores únicos a sus recetas.

Nuestros productos se desarrollan siguiendo los principios básicos de la cocina saludable: sin adición de sal, azúcar y grasas. Con CO.COOK, puedes hacer de cada comida una razón para celebrar la vida con tus amigos y familiares.



“Las especias son partes de plantas más ricas en sabor y aroma que la mayoría de otros ingredientes. Es por eso que te presentamos mezclas utilizadas por chefs nativos en las calles de los países que he visitado y otras mezclas de hierbas y semillas resultantes de sabores de mi propia creación.”

# El Mundo de las Masalas

---



Muchos cocineros tienen miedo de las especias. Los frascos de especias a menudo son empujados a lo más profundo del gabinete de la cocina, donde permanecen sin tocar durante muchos años.

Pero no tiene que ser así, las especias son el alma de una variedad interminable de platos, y descuidar el uso de especias afecta negativamente los talentos culinarios. No hace mucho tiempo, la prueba y el error eran las únicas formas de saber qué especias combinaban bien. Hoy en día, la experiencia personal, la tradición y productos 100% naturales se han utilizado para preparar nuestras especias.



# Sabores y Extractos en Polvo

Co.cook ofrece una colección de 16 sabores de Masalas en forma de polvo, con diferentes orígenes de especias como raíces, tallos, flores, frutas, flores y tés.

Refill 60g



Lata 60g



Vidrio 80g



# Lentejas, arroz, ensalada, cereales y kibbeh

## Masala kibbeh

### Sabor Etiopía

INGREDIENTES: ajo, cebolla, orégano, cilantro, pimientos, cardamomo, hoja de laurel, pimientos morrones, cúrcuma, flores y frutas deshidratadas.

## Masala arroz

### Sabor Zanzíbar

INGREDIENTES: ajo, cebolla, semilla de cilantro, cúrcuma, pimientos y pimientos morrones, coco, jengibre, flores y frutas deshidratadas.

## Masala sopa

### Sabor Omán

INGREDIENTES: pimienta, cúrcuma, ajo, cebolla, cilantro, perejil, flores y frutas deshidratadas.

## Masala lentejas

### Sabor Sur de India

INGREDIENTES: semillas de sésamo negro, pimientos, curry, cebolla, pimientos morrones, nuez moscada, hinojo, flores y frutas deshidratadas.

## Masala papa

### Sabor Centro de India

INGREDIENTES: ajo, cebolla, semilla de cilantro, cúrcuma, pimientos y pimientos morrones, coco, jengibre, flores y frutas deshidratadas.

## Pilaf masala

### Sabor África

INGREDIENTES: hierbas aromáticas, canela, pimientos, ajo, cebolla, cítricos.

## Masala verduras

### Sabor Turquía

INGREDIENTES: menta, pimientos, comino, cilantro, cebolla, semillas de sésamo, jengibre, flores y frutas deshidratadas.

## Masala arroz dulce

### Sabor Irán

INGREDIENTES: pimienta, cilantro, tanka, canela, pimienta marrón, flores y frutas deshidratadas.

# Camarones, pescado, carne y pollo



## Masala pollo

### Sabor Myanmar

INGREDIENTES: cilantro, hoja de laurel, cardamomo, canela, pimientos, hierbas, jengibre, flores y frutas deshidratadas.

## Masala pescado

### Sabor Bangladesh

INGREDIENTES: mostaza, hinojo, pimientos, pimientos morrones, cúrcuma, cilantro, cebolla, flores y frutas deshidratadas.

## Masala camarón

### Sabor Indonesia

INGREDIENTES: ajo, pimientos, pimientos morrones, cilantro, perejil, flores, frutas deshidratadas y té.

## Masala estofado

### Sabor Geórgia

INGREDIENTES: cilantro, fenogreco, pimientos, pimientos morrón, laurel, ajo, cebolla, eneldo, hierbas aromáticos y caléndula.

## Masala a la parrilla

### Sabor América del Norte

INGREDIENTES: pimientos, pimientos morrones, cebolla, ajo.

## Masala ceviche

### Sabor Perú

INGREDIENTES: cebolla, pimientos, ajo, verduras, jengibre y frutas deshidratadas.

## Pescado masala

### Sabor Amazonas

INGREDIENTES: jambu, comino, galanga, pimientos, pimientos, ajo, cebolla, cúrcuma, flores, frutas deshidratadas y té.



# Pasta, Salads and Chimichurri



## Masala chimichurri

Sabor de Los Andes 

INGREDIENTES: orégano, ajo, pimienta, chiles, cebolla, hierbas, flores y frutas deshidratado.

## Masala fideos

Sabor Italia 

INGREDIENTES: ajo, cebolla, pimientos, pimientos morrón, nuez moscada, clavo, hinojo, flores y frutas deshidratadas.

## Masala fideos

Sabor Japonés 

INGREDIENTES: frutos secos, flores, pimienta, sésamo, ajo, salvia y té.

## Ensaladas masala

Sabor Sudafricano 

INGREDIENTES: jengibre, cardomomo, comino, laurel, clavo, cilantro, canela, cebolla, ajo, limón, pimienta, flores y frutas deshidratado.



# Masalas Especiales



## Garam masala

Sabor India 


INGREDIENTES: pimientos, frutas, pimientos morrones, hierbas aromáticas, verduras, perejil, canela, hoja de laurel, nuez moscada.

## Masala baharat

Sabor Iraq 

INGREDIENTES: cebolla, pimienta morrón, ajo, verduras, jengibre, flores y frutas deshidratadas.

## Perfume masala

Sabor Irán 

INGREDIENTES: pimienta, pimienta morrón, ajo, cebolla, hierbas aromáticas, cítricos.



## Masala terrina

Sabor Francés 

INGREDIENTES: nuez moscada, pimienta, pimientos morrón, flores y frutas deshidratadas.

## Masala pato

Sabor Del Este de China 

INGREDIENTES: ajo, laurel, pimienta, cebolla, pimientos morrón, jengibre, flores y frutas deshidratadas.

## Masala Jerk

Sabor Jamaica 

INGREDIENTES: pimientos, chiles, pimentón, cebolla, ajo, jengibre, hierbas aromáticas, flores y frutos deshidratados.



# Masala cafe y chocolate

## Masala chocolate

Sabor del Norte de Brasil 

INGREDIENTES: canela, tonka, jengibre, pimienta, cardamomo, nuez moscada, hierbas aromáticas.



## Masala cafe

Sabor de la India 

INGREDIENTES: canela, tonka, pimienta cardomomo, hierbas aromáticas.

## Masala cafe frio

Sabor America del Sur

INGREDIENTES: jengibre, canela, tonka, clavo, nuez moscada y hierbas aromáticas.

## Masala cafe

Sabor a Marruecos 

INGREDIENTES: jengibre, canela, tonka, clavo, nuez, clavo, cardamomo y hierbas aromáticas.

## Masala chocolate

Sabor hawaiano 

INGREDIENTES: canela, menta, jengibre, pimientos, cardamomo, nuez moscada, hierbas aromáticas.

## Masala cafe

Sabor de Talín 

INGREDIENTES: canela, nuez moscada, pimientos, cardamomo, anís, clavo y hierbas aromáticas.





# Ser un socio

Para que nuestros sabores lleguen más fácilmente a diferentes partes del mundo, buscamos socios calificados que estén dispuestos a distribuir kits de especias Co.Cook.

Consulta nuestro canal de YouTube, donde encontrarás recetas exclusivas elaboradas con masalas.

Av. Cosme de Farias | nº26, Santaluz | Bahia  
Brasil Contato: +55 (11) 993729889  
contato@cocook.com.br  
@cocook\_oficial  
@COCOOKIECEITAS  
WWW.COCOOKIE.COM.BR