



co.cook

# Sonivan Cunha

---

Fundada na Bahia em 2020, pela executive pastry chef Sonivan Cunha, a CO.COOK oferece uma ampla variedade de Masalas para que qualquer pessoa ou cozinheiro possa, de forma prática, viver a realidade do sonho de dar sabores únicos às suas receitas.

Nossos produtos se desenvolvem seguindo os princípios básicos da cozinha saudável: sem adição de sal, açúcar e gorduras. Com a CO.COOK você poderá fazer de cada refeição um motivo para celebrar a vida com seus amigos e familiares.



“As especiarias são partes das plantas mais ricas em sabor e aroma do que a maioria dos outros ingredientes. Por isso, apresentamos a você misturas usadas por chefes nativos nas ruas dos países por onde passei e outras misturas de ervas e sementes resultantes de sabores de minha autoria.”

# O mundo das Masalalas

---



Muitos cozinheiros têm medo de especiarias. Frequentemente potes de tempero são empurrados para as profundezas do armário da cozinha, onde permanecem intocados por muitos anos.

Mas não precisa ser assim, porque os temperos são o sangue vital de uma infinita variedade de pratos e negligenciar o uso de especiarias afeta negativamente os talentos culinários. A pouco tempo atrás, tentativas e erros eram as únicas maneiras de saber quais temperos combinavam bem. Hoje, a experiência pessoal, tradição e produtos 100% naturais foram usados para preparar as nossas especiarias.



# Sabores e extratos em pó

A Co.cook propõe uma coleção de 16 sabores de Masalas em pó, com diferentes origens de especiarias como raízes, caules, flores, frutos, flores e chás.

Refil 60g



Lata 60g



Vidro 80g



# Legumes, arroz, salada, cereais e quibe

## Masala quibe

### Sabor Etiópia

INGREDIENTES: Alho, cebola, orégano, coentro, pimentas, cardamomo, louro, pimentões, cúrcuma, flores e frutas desidratadas.

## Masala arroz

### Sabor Zanzibar

INGREDIENTES: alho, cebola, semente de coentro, cúrcuma, pimentas e pimentões, coco, gengibre, flores e frutas desidratadas.

## Masala sopa

### Sabor Omã

INGREDIENTES: pimenta, açafraão, alho, cebola, coentro, salsa, flores e frutas desidratadas.

## Masala lentilha

### Sabor Sul da Índia

INGREDIENTES: gergelim preto, pimentas, curry, cebola, pimentões, noz-moscada, erva-doce, flores e frutas desidratadas.

## Masala batata

### Sabor Índia Central

INGREDIENTES: alho, cebola, semente de coentro, cúrcuma, pimentas, pimentões, coco, gengibre, flores e frutas desidratadas.

## Pilaf Masala

### Sabor África

INGREDIENTES: ervas aromáticas, canela, pimentas, alho, cebola, frutas cítricas.

## Masala legumes

### Sabor Turquia

INGREDIENTES: hortelã, pimentas, cominho, coentro, cebola, gergelim, gengibre, flores e frutas desidratadas.


## Masala arroz doce

### Sabor Irã

INGREDIENTES: pimenta, coentro, tonka, canela, pimenta, flores e frutos desidratados.

# Camarão, peixes, carne e frango

## Masala frango

Sabor Myanmar 

INGREDIENTES: coentro, louro, cardamomo, canela, pimentas, ervas, gengibre, flores e frutas desidratadas.

## Masala peixe

Sabor Bangladesh 

INGREDIENTES: mostarda, erva-doce, pimentas, pimentões, cúrcuma, coentro, cebola, flores e frutas desidratadas.

## Masala camarão

Sabor Indonésia 

INGREDIENTES: alho, pimentas, pimentões, coentro, salsa, flores, frutas desidratadas e chá.



## Masala ensopado

Sabor Geórgia 

INGREDIENTES: coentro, feno-grego, pimentas, pimentões, louro, alho, cebola, endro, ervas aromáticas e calêndula.

## Masala grelhados

Sabor América do Norte 

INGREDIENTES: pimentas, pimentões, cebola e alho.

## Masala ceviche

Sabor Peru 

INGREDIENTES: cebola, pimentões, alho, hortaliças, gengibre, frutas desidratadas.

## Masala peixe

Sabor Amazônia 

INGREDIENTES: jambú, mostarda, erva-doce, pimenta, pimentões, cúrcuma, coentro, cebola, flores e frutas desidratadas.



# Massas, saladas e chimichurri



## Masala chimichurri

Sabor Andes 

INGREDIENTES: orégano, alho, pimenta, pimentões, cebola, ervas, flores e frutos desidratados.

## Masala macarrão

Sabor Itália 

INGREDIENTES: alhos, cebolas, pimentas, pimentões, noz-moscada, cravo, funcho, flores e frutos desidratados.

## Masala macarrão

Sabor Japão 

INGREDIENTES: frutos secos, flores, pimenta, gergelim, alho, sálvia e chá.

## Masala salada

Sabor África do Sul 

INGREDIENTES: gengibre, cardomomo, cominho, louro, cravo, coentro, canela, cebola, alho, limão, pimenta, flores e frutos desidratadas.






# Masalas especiais



## Garam Masala

Sabor Índia 


INGREDIENTES: pimentas, frutas, pimentões, ervas aromáticas, hortaliças, salsa, canela, louro, noz-moscada.

## Masala baharat

Sabor Iraque 

INGREDIENTES: cebola, pimentão, alho, hortaliças, gengibre, flores e frutos desidratados.

## Perfume Masala

Sabor Irã 

INGREDIENTES: pimenta, pimentão, alho, cebola, ervas aromáticas, frutas cítricas.



## Masala terrine

Sabor França 

INGREDIENTES: noz-moscada, pimentas, pimentões, flores e frutos desidratadas.

## Masala pato

Sabor Leste da China 

INGREDIENTES: alho, louro, pimentas, cebola, pimentões, gengibre, flores e frutas desidratadas.

## Masala Jerk

Sabor Jamaica 

INGREDIENTES: pimentas, pimentões, páprica, cebola, alho, gengibre, ervas aromáticas, flores e frutos desidratados.



# Masala café e chocolate

## Masala chocolate

### Sabor Norte do Brasil

INGREDIENTES: canela, tonka, gengibre, pimentas, cardamomo, noz-moscada, ervas aromáticas.



## Masala café

### Sabor Índia

INGREDIENTES: canela, tonka, pimentas, cardamomo, ervas aromáticas.

## Masala café frio

### Sabor América do Sul

INGREDIENTES: gengibre, canela, tonka, pimenta, cravo, noz moscada e ervas aromáticas.

## Masala café

### Sabor Marrocos

INGREDIENTES: gengibre, canela, tonka, pimentas, cravo, noz, cravo, moscada, cardamomo e ervas aromáticas.

## Masala chocolate

### Sabor Hawaí

INGREDIENTES: canela, hortelã, gengibre, pimentas, cardamomo, noz-moscada, ervas aromáticas.

## Masala café

### Sabor Talin

INGREDIENTES: canela, noz-moscada, pimentas, cardamomo, anis, cravo e ervas aromáticas.





# Seja um parceiro

Para que os nossos sabores cheguem em diversos lugares do mundo com mais facilidade, estamos buscando parceiros qualificados que estejam dispostos a distribuir os kits de especiarias Co.Cook.

Conheça nosso canal no Youtube, nele você encontra receitas exclusivas feitas com o uso das masalas

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