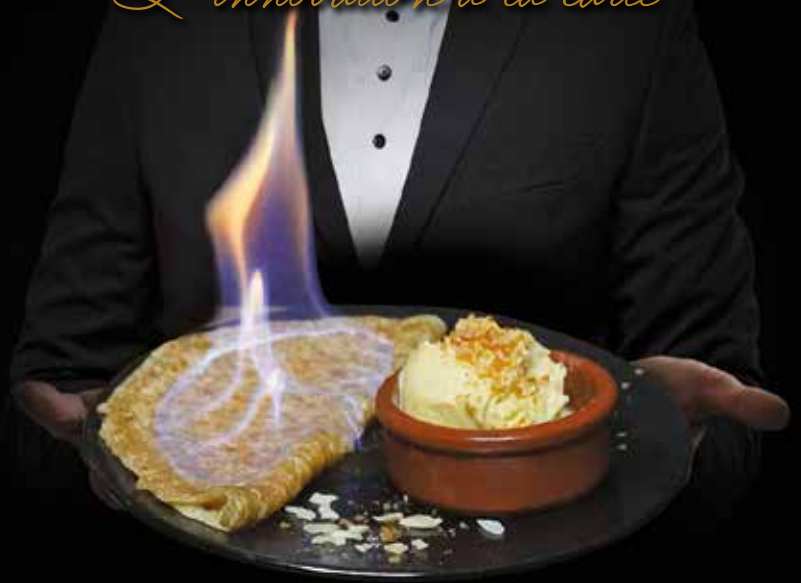
Coohal®

Flambages & Perles Gastronomiques

L'innovation à la carte



Depuis 2005, Cookal innove au service des professionnels de la restauration.

Dépositaire de nombreux brevets sur des procédés uniques et spectaculaires de flambages à froid, de caramélisation et de cuisson, Cookal maitrise également les technologies de sphérification avec un niveau de qualité gustatif reconnu par des chefs étoilés.

Cookal commercialise ses produits et accompagne à la carte, les chefs, les distributeurs et les industriels dans leur développement.

Cookal est régulièrement récompensée par de nombreux prix prestigieux et internationaux.

SIRHA INNOVATION AWARDS 2017

Flambage & Caramélisation

Secret de Flambage

Flambage à froid en toute simplicité avec une signature aromatique et visuelle unique, sans résidu d'alcool.
Associé à nos éclats de caramel, Secret de Flambage ajoute une caramélisation ou un effet crispy spectaculaire.





Perles Gastronomiques

Perlanova

Une touche d'élégance et une explosion de saveurs pour vos préparations culinaires.



60s de spectacle | Sans fumée, sans odeur | Aromatisation naturelle | Signature visuelle

Secret de Flambage®

L'art du flambage

Flambez sans aucune contrainte, apportez une signature visuelle et gustative exclusive. Assurez un résultat spectaculaire Instagrammable !

- Sur viande
- Sur pizza
- Sur poisson
- Sur fromage
- Sur grillades après cuisson au barbecue

ALCOOL BIO

INGRÉDIENTS 100% VÉGÉTAL

SIRHA INNOVATION AWARDS

Vos bénéfices

- Flambage instantané à froid : aucun préchauffage d'alcool
- Flambage aromatique garanti sans résidu d'alcool.
- Alcool à base de grain bio et aromatisation 100% naturelle
- Différents formats pour apporter un dosage précis
- Facile d'utilisation en cuisine ou en salle
- Gain de temps et valorisation de vos préparations

Formats disponibles :

200ml / 40ml / Unidoses

Arômes :

Thym, Romarin, Poivre Noir, Origan, Ail-Piment, Fumé





60s de spectacle | Flambage en salle | Aromatisation sans résidu d'alcool | Signature visuelle

Secret de Flambage®

La magie des desserts

Secret de Flambage est un complément précieux pour transformer vos préparations sucrées et vos cocktails. L'utilisation de Secret de Flambage se fait en cuisine ou en salle sur tous supports - chauds, glacés ou à température ambiante - avec un résultat spectaculaire.
Associé à nos éclats de caramel, Secret de Flambage apporte un croquant non alcoolisé sur de nombreux desserts.

Fruits *Crème brûlée* *Crêpes*

Cocktails *Desserts glacés* *Tartes*

ALCOOL BIO

INGRÉDIENTS 100% VÉGÉTAL

SIRHA INNOVATION AWARDS

Vos bénéfices

Sans chalumeau, flambage à froid
Caramélisation brune dorée parfaite
Gain de temps en cuisine
Compatible avec la surgélation
Utilisation facile et résultat immédiat
Valorisation de vos desserts à coût réduit :
200ml ≈70 flambages

Formats disponibles :

200ml / 40ml / Unidoses

Arômes :

Caramel, Vanille, Cointreau, Rhum des îles





Facilité d'utilisation | Caramélisation sans chalumeau | Desserts à succès sans contrainte | 60s de spectacle

Eclats de Caramel & Coulis Suzette

Caramélisation Spectacle

Nos éclats de caramel ont été soigneusement sélectionnés pour un rendu parfait associé au flambage. La caramélisation Cookal devient un véritable spectacle visuel avec un plus gustatif.
Ils peuvent également être utilisés simplement pour apporter un croquant et une décoration sur vos desserts.

La recette du Coulis Suzette reste secrète ! Mais ce qui est sûr, c'est que 10ml suffisent à l'intérieur d'une crêpe flambée avec Secret de Flambage Cointreau pour réaliser la célèbre crêpe Suzette.

Décors *Crème brûlée* *Crêpes*

ALCOOL BIO

INGRÉDIENTS 100% VÉGÉTAL

Vos bénéfices

Caramélisation croquante, brune dorée et parfaite
Compatible avec la surgélation
L'aromatisation spectacle d'une crème brûlée ou d'une crêpe Suzette en 1 min pour 0,50€

Formats disponibles :

Kits Découvertes :
70 Crèmes brûlées
50 Crêpes Suzette

Eclats de caramel :
375g
Unidose 9g

Coulis Suzette :
500ml
Unidose 10ml





Décor visuel original | Effet « pop » en bouche | Aromatisation naturelle | Expérience gustative garantie

Perles Gastronomiques

Perlanova

Ajoutez une touche d'élégance et de saveur à toutes vos préparations. Notre procédé de fabrication permet de conserver fidèlement les saveurs de nos matières premières d'origine naturelle. Les perles Perlanova ont remporté le prix du Sial Innovation 2012.

Amuse-bouches *Entrées*

Desserts *Cocktails*

Canapés *Fromages*

Plats

Vos bénéfices

- Qualité de nos produits à base d'ingrédients naturels
- Explosion en bouche assurée avec un effet Pop
- Membrane d'une incroyable finesse
- Tailles variables : petites (2mm), moyennes (4mm) et grosses perles (8mm)
- Nos perles supportent aisément une température supérieure à 100°
- Surgélation possible des perles à l'huile

Formats disponibles :

45g / 80g / 400g



Parfums :

Balsamique noir	Huile d'Olive	Citron
Vinaigre échalote	Huile de Homard	Mangue Passion
Truffe	Huile de Saumon	Fraise
Gingembre	Citron	Rhum
Yuzu		



Créez vos perles gastronomiques | Originalité et exclusivité | Quantité minimum requise | Choix des tailles

Perles à la Carte

Perles d'exception

Vous souhaitez créer vos propres perles ?

Cookal maîtrise toutes les techniques et effets attendus pour vos perles : salées, sucrées, avec des inclusions ou la combinaison de plusieurs saveurs.
A base de fruits, de légumes, d'alcools ou de liqueurs, nous pouvons réaliser vos envies.

Vos bénéfices

Des saveurs simples aux plus complexes, réalisées en quelques jours
Exclusivité pour vos préparations
Fournissez-nous vos huiles maison et nous les transformons en perles
Explorez de nouveaux marchés, de nouvelles recettes
Personnalisation des pots

Nos dernières créations

Saké – Yuzu – Gingembre
Saumon fumé
Huile d'olive – Basilic
Concombre
Vanille avec inclusion de grains

Formats disponibles :

45g / 80g / 400g



À propos de Cookal

Nos engagements

Inventeur de la **cuisson végétale** : alternative responsable à la cuisson traditionnelle.

Dépositaire d'alcools à base de céréales issues de **l'agriculture biologique** et **arômes naturels.**

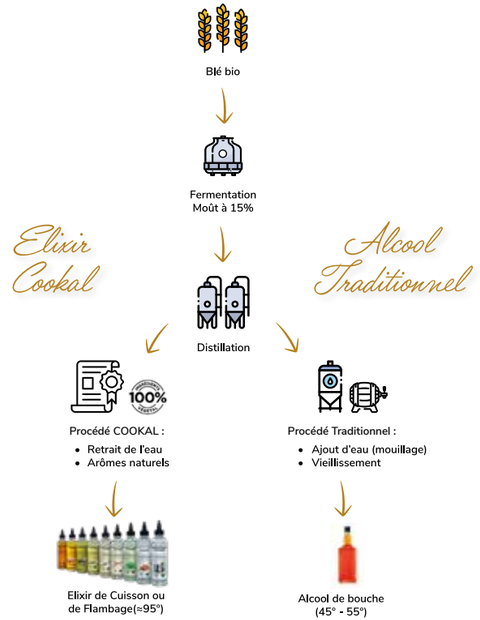
Associée avec **Christian Têtedoie,** chef récompensé d'une **Étoile Verte** : symbole d'un modèle en matière de gastronomie écoresponsable.

Engagée aux cotés de l'association **Les Macarons de Clara** avec les Hospices Civiles de Lyon.

Cookal est partenaire de l'association des **Maîtres Cuisiniers de France** et soutient plus de 500 chefs français dans le monde.

Made in France :
- Brevets français déposés à l'international
- Site de production unique, basé en Lorraine
- Priorisation des fournisseurs locaux

Notre secret de fabrication





Cookal réalise 45% de son chiffre d'affaires à l'export sous ses marques propres ou celles de ses partenaires.

L’innovation à la carte :

Une idée ? Une combinaison d’arômes et de textures ? Une envie ?
Notre département R&D sera ravi d’être challengé !

Pour tout projet, commande ou renseignement, contactez notre équipe commerciale :

contact@cookal.fr

+33 (0) 3 83 96 38 28

19 avenue de la meurthe
54420 Maxéville

www.cookal.fr