



SORTIMENT FÜR PROFIS

GAMME PROFESSIONNELLE





McCORMICK, DER GEWÜRZEXPERTE

Seit mehr als 130 Jahren sind wir **Weltmarktführer für Gewürze**.
Unsere Marken stehen für hohe Qualität: Gewürze, Gewürzmischungen, Gewürzzubereitungen und weitere geschmacksunterstützende Produkte. Stets mit Verantwortung gegenüber unserer Umwelt entwickeln wir neue und originelle Geschmacksrichtungen. Um voll und ganz unsere Mission **«Jede Mahlzeit und jeden Moment intensiver machen»** zu erfüllen, haben wir fünf Leitprinzipien definiert:



Leidenschaft für
AROMEN



Starkes
TEAM



Geschmack,
dem Sie
VERTRAUEN



Hohe
**INNOVA-
TIONS-
KRAFT**



Zielgerichtete
LEISTUNG

DIE PRODUKTIONSGEMEINSCHAFTEN

WIR WOLLEN EIN NACHHALTIGES MODELL SCHAFFEN. DIES GESCHIEHT VOR ALLEM DURCH DIE MENSCHEN, MIT DENEN WIR ZUSAMMENARBEITEN.

- Durch die Pflege der Beziehungen zu den landwirtschaftlichen Gemeinschaften, entwickelt und bewahrt McCormick ein solides und gesundes Verhältnis zu seinen Lieferanten. Wir helfen ihnen, fortlaufend ihre soziale und wirtschaftliche Situation zu verbessern, ebenso die Qualität und die Produktivität ihrer Landwirtschaft.
- Bei unseren Lieferanten ergreifen wir **vorbeugende Bildungsmaßnahmen**, um Qualitätseinbußen zu verhindern.



UNSERE ZIELE 2025: DIE VERBESSERUNG DER LEBENSQUALITÄT

der Landwirte, die unsere einzigartigen Kräuter und Gewürze anbauen: Förderung und Entwicklung ihrer Kompetenzen, ihres Einkommens, Ausbau ihres Zugangs zu Finanzdienstleistungen, Bildung, Ernährung und Gesundheitsversorgung.

WIR UNTERSTÜTZEN DIE VANILLE-PRODUZENTEN

Hilfe beim Bau und der Renovierung von 7 Schulen für 5200 Schüler.

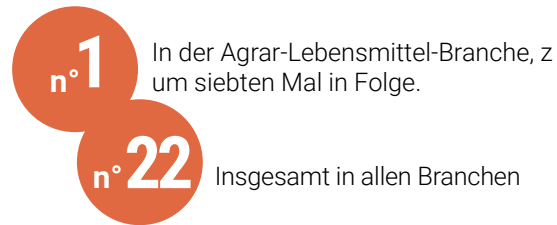
Krankenversicherung für mehr als 12000 Familienmitglieder von Landwirten verfügbar.



UNSER PLANET

UNSER ZIEL IST ES, EINE POSITIVE WIRKUNG AUF UNSEREN PLANETEN ZU ERREICHEN, INDEM WIR UNSERE PRODUKTE WÄHREND IHRES GANZEN LEBENSZYKLUS VERBESSERN.

McCORMICK IST ANERKANNT ALS EINES DER NACHHALTIGSTEN UNTERNEHMEN WELTWEIT* 



• Wir sind an unseren beiden grössten Produktionsstandorten in Frankreich und Grossbritannien nach der internationalen ISO-Norm 14001 für umweltfreundliche Betriebsführung zertifiziert.

UNSERE ZIELE

CO2-Bilanz (Ausstoss von Treibhausgasen) **-20%**

Reduktion von 20% bis 2025.

Wasserverbrauch **-20%**

Reduktion von 20% bis 2025.

Feststoffabfälle **-80%**

Recycling und Wiederverwendung: Quote von 80% bis 2025.

CO2-Bilanz der Verpackungen **-25%**

Reduktion von 25% bis 2025.



** Englischer Sicherheitsstandard *** Deutsch-französischer Standard der Lebensmittelsicherheit

NACHHALTIGES BESCHAFFUNGSWESEN

Wir beabsichtigen, 100% der typischen McCormick-Inhaltsstoffe (Vanille, Chili, schwarzer Pfeffer, Oregano, Zimt) bis ins Jahr 2025 aus nachhaltigen Quellen zu beschaffen.



*Quelle: Corporate Knights - 2023 Global 100 sustainability Index - Eco Mondial, Davos, Schweiz.



McCORMICK, L'EXPERT DES SAVEURS

Depuis plus de 130 ans, nous sommes le **leader des saveurs** dans le monde entier avec **nos marques d'excellences** : épices, assaisonnements, condiments et autres **produits savoureux**. Toujours de manière responsable vis-à-vis du monde qui nous entoure, nous développons des saveurs nouvelles et originales. Pour donner vie à notre mission : « **Rendre chaque repas et chaque moment plus intenses** », nous avons défini cinq principes clés :



La passion des
SAVEURS



La force des
ÉQUIPES



L'ASSURANCE
du goût



L'INNOVATION
est notre moteur



PERFORMANCE
basée sur
des objectifs



LES COMMUNAUTÉS

NOUS SOUHAITONS CRÉER UN MODÈLE DURABLE. CELA PASSE AVANT TOUT PAR LES PERSONNES AVEC QUI NOUS TRAVAILLONS.

- McCormick développe et maintient **une base de fournisseurs solide et saine** en nouant des relations avec les communautés agricoles. Nous les aidons à améliorer sans cesse leur situation sociale et économique, ainsi que la qualité et la productivité de leurs cultures.
- Nous mettons en place **des mesures préventives éducatives** chez nos fournisseurs pour une réduction des risques qualité.

NOS OBJECTIFS 2025 : AMÉLIORER LE NIVEAU DE VIE

des exploitants agricoles qui cultivent nos herbes et épices emblématiques :
développement des compétences et des revenus.
Accès aux services financiers, à l'éducation,
la nutrition et à la santé.

NOTRE SOUTIEN AUX PRODUCTEURS DE VANILLE

Aide à la construction et rénovation
de 7 écoles concernant 5 200 écoliers.

Assurance santé disponible pour
plus de 12 000 membres
de familles d'agriculteurs.



LA PLANÈTE

NOTRE BUT EST D'AVOIR UN IMPACT POSITIF SUR NOTRE PLANÈTE, EN AMÉLIORANT NOS PRODUITS TOUT AU LONG DE LEUR CYCLE DE VIE.

McCORMICK RECONNUE PARMIS LES ENTREPRISES LES PLUS DURABLES DANS LE MONDE* 

n°1 Dans le secteur de l'agroalimentaire pour la 7^{ème} année consécutive

n°22 Tous secteurs d'activité confondus

• Nous sommes certifiés ISO 14001 Norme Internationale de Gestion Environnementale, sur nos deux plus grands sites de production en France et au Royaume-Uni.

NOS OBJECTIFS

Empreinte carbone (émissions de GES) **-20%**

Réduction de 20% d'ici 2025

Consommation d'eau **-20%**

Réduction de 20% d'ici 2025

Déchets solides **-80%**

Taux de recyclage et de récupération de 80% d'ici 2025

Empreinte carbone des emballages **-25%**

Réduction de 25% d'ici 2025



NOS 3 SITES EN FRANCE

Plus de 600 employés basés historiquement en Provence.

Avignon
Siège social

Carpentras
Usine certifiée BRC

Montoux
Usines certifiées
BRC**, IFS***, ISO 14001

Référentiel Sécurité Anglais *Référentiel Sécurité Alimentaire Franco-Allemand

APPROVISIONNEMENT DURABLE

Nous souhaitons nous procurer de façon durable 100% de nos ingrédients emblématiques (vanille, piment rouge, poivre noir, origan, cannelle) d'ici 2025.



Vanille



Piment rouge



Poivre noir



Origan



Cannelle

GESCHMACKSGARANTIE

DANK DER LÜCKENLOSE KONTROLLE BEI DER BESCHAFFUNG UNSERER PRODUKTE STELLT MCCORMICK DIE HOHE QUALITÄT SEINER KRÄUTER UND GEWÜRZE SICHER.

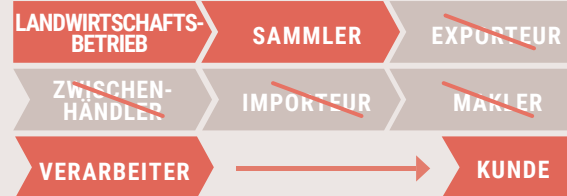


Wir selektionieren Hunderte von Kräutern und Gewürzen von höchster Qualität und Herkunft:

**+40 LÄNDER
WELTWEIT**



Unser direkter Zugang am Anfang der Zulieferungskette erlaubt uns, die Sicherheit und die Qualität unserer Produkte zu kontrollieren.



Wir sind transparent über unsere gesamten Beschaffungs- und Herstellungsprozesse.

**PROZESS
«CLEAN LABELLING»**

(ohne GVO, ohne Bisphenol,
Bio-Sortiment)



McCormick hat **in Carpentras (Frankreich)** ein eigenes zentrales Analyse-Labor aufgebaut, das für Europa, den Mittleren Osten und Afrika zuständig ist.

Dies bezeugt, dass die Qualität der verkauften Produkte an erster Stelle steht.

**JÄHRLICH WERDEN
50 000
ANALYSEN
MIT 10'000 STICHPROBEN DURCHGEFÜHRT**



IHR KULINARISCHER PARTNER

WIR STÜTZEN UNS AUF DAS WISSEN UNSERER KULINARISCHEN EXPERTEN, UM IHNEN TAGTÄGLICH DIE BESTE BEGLEITUNG ANZUBIETEN.



Um Sie bei der **Verwendung unserer Produkte zu unterstützen**, entwickeln unsere kulinarischen Experten laufend neue, kreative und schmackhafte Rezepte.



Seit 23 Jahren publiziert **unser Team aus Küchenchefs, Trendforschern und Lebensmittelingenieuren** jährlich das «Flavour Forecast», der aktuelle und zukünftige kulinarische Trends aufspürt.



Innovationen sind zentral um Gastronomie-Profis zu inspirieren und neue Möglichkeiten zu schaffen, um ihren Gästen köstliche und geschmacksintensive Erlebnisse zu bieten.

L'ASSURANCE DU GOÛT

GRÂCE À UNE MAÎTRISE PERMANENTE DE L'APPROVISIONNEMENT DE NOS PRODUITS DU CHAMP À L'ASSIETTE, McCORMICK PRÉSERVE LA HAUTE QUALITÉ DE SES HERBES ET ÉPICES.

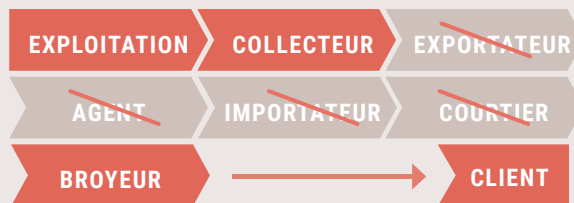


Nous sélectionnons des centaines d'herbes et épices de la plus haute qualité, en provenance de

+40 PAYS
DANS LE MONDE



Notre accès plus direct en amont de la chaîne d'approvisionnement permet de maîtriser la sécurité et la qualité des produits.



Nous sommes transparents sur l'ensemble de nos processus d'approvisionnement et de fabrication.

DÉMARCHE DE CLEAN LABELLING

(sans OGM, sans Bisphénol A, gamme biologique)



McCormick a établi **à Carpentras (France)** son propre laboratoire central d'analyse pour la zone Europe, Moyen Orient et Afrique, gage de qualité des produits vendus.

50 000
ANALYSES
RÉALISÉES PAR AN
SUR 10 000 ÉCHANTILLONS



VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

NOUS NOUS APPUYONS SUR LE SAVOIR-FAIRE DE NOS EXPERTS CULINAIRES POUR VOUS OFFRIR LE MEILLEUR ACCOMPAGNEMENT AU QUOTIDIEN.



Afin de vous **accompagner dans l'utilisation** de vos produits, nos experts culinaires développent des recettes toujours plus créatives et savoureuses.



Depuis 23 ans, notre **équipe de chefs, dénicheurs de tendances et ingénieurs en agroalimentaire**, publie annuellement Le Carnet de Saveurs qui dévoile les tendances culinaires d'aujourd'hui et de demain.



L'innovation est essentielle pour inspirer les professionnels de la restauration et vous permettre d'offrir de nouvelles expériences intenses et savoureuses à vos convives.

AN DER QUELLE DES GESCHMACKS AUX ORIGINES DES SAVEURS



GEWÜRZE / LES ÉPICES

Von Paprika über Muskatnuss bis hin zu Zimt bietet McCormick eine breite Palette an Gewürzen aus der ganzen Welt, um den Geschmack Ihrer Gerichte auf einfachste Weise zu verfeinern – von der Vorspeise bis zum Dessert.

Du paprika à la cannelle en passant par la noix de muscade, McCormick offre un large choix d'épices sélectionnées à travers le monde entier pour sublimer la saveur de vos repas de l'entrée jusqu'au dessert en toute simplicité.





Muskatnuss gemahlen
Noix de muscade moulue
7610071893208
435 g



Paprika Delikatess mild
Paprika doux
7610071893000
500 g



Ungarischer Paprika mild
Paprika de Hongrie doux
7610071811806
500 g

PAPRIKA



Paprika Edelsüss medium
Paprika mi-fort
7610071891327
500 g



Paprika Rosen scharf
Paprika fort
7610071891365
480 g



Paprika Geräuchert
Paprika fumé
7610071045508
230 g

PAPRIKA



Zimt gemahlen
Cannelle moulue
7610071881571
240 g



Zimtstangen
Cannelle en bâton
7610071884527
100 g



Zwiebelpulver
Oignons en poudre
7610071881663
260 g



Zubereitungszeit / Préparation
10 min.



Kochzeit / Cuisson
30 min.

Süßkartoffel-Humus mit Smoked Chili-Chipotle Mix

- 1 Süßkartoffeln mit der Schale auf einer Schicht grober Salzkörner während 30 Min. bei 180°C im Ofen backen.
- 2 Das Süßkartoffelfleisch mit Kichererbsen pürieren, Zitronensaft, einen Schuss Olivenöl und **Smoked Chili-Chipotle Mix** beifügen.
- 3 Gekühlt mit rohem Gemüse und Kichererbsen-Popcorn servieren.

Koumous de patate douce au Mélange Chipotle fumé

- 1 Cuire une patate douce au four dans sa peau, sur un lit de gros sel, pendant 30min à 180°C.
- 2 Mixer la chair de patate douce avec des pois chiches. Ajouter le jus de citron, un filet d'huile d'olive et le **Mélange Chipotle Fumé**.
- 3 Servir frais avec des crudités et des popcorn de pois chiches.

**GESCHMACK
& LEICHTIGKEIT
SAVEURS & LÉGÈRETÉ**



KRÄUTER / LES HERBES

Kräuter sind im Alltag unverzichtbar. McCormick bietet Ihnen eine grosse Auswahl an aromatischen Kräutern zum einfachen Streuen über Gemüse, Fleisch und Fisch. Verfeinern Sie Ihre Saucen mit Kräutern, um Ihren Gerichten Geschmack the word einen einzigartigen Geschmack zu verleihen.

Parce qu'elles sont indispensables au quotidien, McCormick vous offre une large variété d'herbes aromatiques à saupoudrer sur vos légumes, viandes et poissons ou à incorporer à vos sauces pour apporter personnalité et goût à toutes vos préparations.





Kräuterbutter
Beurre café
de Paris
7610071897183
160 g



**Kräuter
der Provence**
Herbes de Provence
7610071897305
185 g



Lorbeerblätter
Feuilles de laurier
7610071894212
27 g



Zubereitungszeit / Préparation
5 min.



Kochzeit / Cuisson
10 min.



Oregano
Origan
7610071895509
120 g



Petersilie gehackt
Persil haché
7610071895363
65 g



**Pizza
Gewürzmischung**
Mélange pour Pizza
7610071897220
250 g



Wolfsbarschfilet mit Parmesankruste und *Kräutern* der Provence

- 1 Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- 2 Die Wolfsbarschfilets auf ein gebuttertes Backblech legen und mit einer Mischung aus Parmesan, Mehl und **Kräuter der Provence** bestreuen.
- 3 Im Ofen 10 Minuten garen, einige kleine Tomaten hinzufügen und mit Kartoffelküchlein oder Polenta servieren.

Filet de loup avec sa croûte parmesan et *Herbes de* Provence

- 1 Préchauffer votre four à 200 °C (th. 6-7).
- 2 Déposer les filets de loup sur une plaque beurrée. Les saupoudrer de parmesan mélangé à la farine et aux **Herbes de Provence**.
- 3 Faire cuire au four 10 min. Ajouter quelques petites tomates et déguster accompagné de galettes de pommes de terre ou de polenta.



**Rosmarin
gemahlen**
Romarin moulu
7610071881465
125 g



Salatkräuter
Herbes
pour salades
7610071897404
140 g



Thymian
Thym
7610071894601
165 g



**EIN KONZERT
INTENSIVER NOTEN
UN CONCERT
DE NOTES INTENSES**



PFEFFER / LES POIVRES

Zerdrücken Sie einige schwarze Pfefferkörner, wenn Sie die Schärfe Ihrer Speisen betonen wollen oder verleihen Sie Ihren Gerichten mit Zitronenpfeffer eine fruchtige Frische.

Concassez quelques grains de poivre noir pour des saveurs piquantes ou apportez une touche d'exotisme à vos plats grâce à la saveur citronnée et pétillante du poivre au citron.

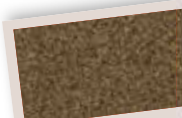
PFEFFER SPEZIALITÄTEN LES POIVRES SPÉCIALITÉS



PFEFFER LES POIVRES



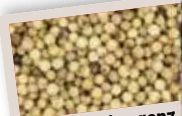
**Pfeffer schwarz
ganz**
Poivre noir
en grains
7610071894373
460 g



**Pfeffer schwarz
gemahlen**
Poivre noir moulu
7610071891419
400 g



**Pfeffer schwarz
körnig**
Poivre noir
concassé
7610071891426
430 g



Pfeffer weiss ganz
Poivre blanc
en grains
7610071894397
550 g



**Pfeffer weiss
gemahlen**
Poivre blanc moulu
7610071893215
425 g



Tropic Pfeffer
Poivre tropical
7610071897572
400 g



Zubereitungszeit / Préparation
15 min.

Marinierter Lachs mit Pfeffer und Dill

- 1 Das Lachsfilet entgräten und zurechtschneiden.
- 2 Grobkörniges Salz, braunen Zucker, **Tropic Pfeffer** und Dill mischen. Den Lachs mit dieser Mischung bedecken. Für 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 Die Mischung vom Filet entfernen und es unter kaltem Wasser abspülen. Mit einem sauberen Tuch trocknen.
- 4 Mit Dill und Olivenöl bestreichen. Mindestens zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Saumon mariné aux poivres et à l'aneth

- 1 Parer et désarêter le filet de saumon.
- 2 Mélanger le gros sel, le sucre cassonade, le **Poivre tropical** et l'aneth. Recouvrir le saumon de ce mélange. Réserver 24h au frais.
- 3 Débarrasser le filet de sa garniture et le rincer sous l'eau froide. Le sécher dans un linge propre.
- 4 Recouvrir d'aneth et de l'huile d'olive. Laisser mariner au frais au moins deux jours.

MEHR GESCHMACK FÜR DEN ALLTAG LES SAVEURS DU QUOTIDIEN



GEWÜRZZUBEREITUNGEN LES MÉLANGES

Ausgewogene und vielseitig einsetzbare Gewürzmischungen zur Verfeinerung alltäglicher Rezepte. Ob während der Zubereitung hinzugefügt oder zum Abschmecken- die Gewürzzubereitungen von McCormick sind einfach in der Anwendung und entfalten das volle Aroma Ihrer Gerichte.

Des mélanges équilibrés et polyvalents pour agrémenter les recettes du quotidien. Ajoutés pendant la préparation ou saupoudrés en touche finale, les Mélanges McCormick sont faciles à utiliser et subliment la saveur de vos plats.

**NEUHEIT
NOUVEAUTÉ 2023**



**Topping für salat
& poke bowl mix**
**Topping pour
salade & poké**
7610071070005
190 g



**NEUHEIT
NOUVEAUTÉ 2022**



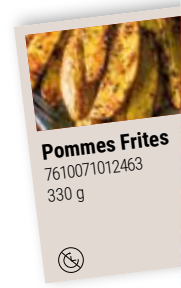
**Grill-poulet mix
Poulet rôti**
7610071013484
650 g



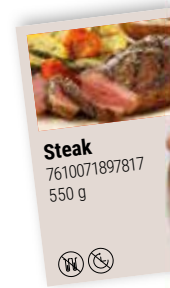
**Geflügel
Poulet**
7610071897794
450 g



**Gemüse
Légumes**
7610071899538
170 g



Pommes Frites
7610071012463
330 g



**Steak
Bistecche**
7610071897817
550 g



Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / Sans colorants ni arômes artificiels



Ohne Konservierungsstoffe / Sans conservateurs



Knoblauchsteak
Steak à l'ail
7610071887641
365 g



Raclette Mix
Mélange Raclette
7610071899521
260 g



Universal Seasoning
Préparation d'épices
7610071887283
480 g



Zubereitungszeit / Préparation
15 min.



Kochzeit / Cuisson
10 min.

Nudelschale mit Topping Salat

- 1 Olivenöl und Balsamico-Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Die Nudeln in eine grosse Schüssel geben. Die gegrillten Kirschtomaten, Paprika und Auberginen harmonisch nebeneinander anordnen.
- 3 Die Vinaigrette darüber geben, mit Parmesanspänen bestreuen und mit **Topping für Poke Bowls garnieren**.

Bol de pâtes au Topping Salade

- 1 Mélanger l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, saler et poivrer.
- 2 Disposer harmonieusement les tomates cerises, poivrons et aubergines grillées les uns à côté des autres.
- 3 Finir avec la vinaigrette, les copeaux de parmesan et le **Topping pour Salade & Poké**.

TOP'SALAD

Bereiten Sie im Handumdrehen geschmacksvolle und farbenfrohe Salatsaucen zu!
Réalisez des sauces savoureuses et colorées !



Saladmix French
Préparation
pour sauce salade
Française
7610071897664
390 g



GERICHTE
AUS ALLER WELT
CUISINEZ LE MONDE



ETHNISCHE GEWÜRZZUBEREITUNGEN LES MÉLANGES ETHNIQUES

In den ethnischen Gewürzzubereitungen steckt das gesamte Know-how von McCormick. Die grosse Leidenschaft für Gewürze ermöglicht, es Ihnen intensive und authentische Aromen aus aller Welt anzubieten. Die praktischen und vielseitigen Gewürzzubereitungen verfeinern Ihre Gerichte als Topping oder beim Abschmecken.

McCormick a mis tout son savoir-faire et sa passion des épices pour développer des mélanges aux saveurs intenses et authentiques. Pratiques et polyvalents, ils s'utilisent en saupoudrage sur vos plats ou en inclusion dans vos sauces et marinades.



AFRIKA / AFRIQUE



EUROPA / EUROPE



Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / Sans colorants ni arômes artificiels



Ohne Konservierungsstoffe / Sans conservateurs



ASIEN / ASIE



ASIEN / ASIE



AMERIKA / AMÉRIQUE



Zubereitungszeit / Préparation 15 min. Kochzeit / Cuisson 10 min.

Japanische Brühe mit Huhn und Weizennudeln

- 1 Die Gemüsebrühe mit der Sojasauce in einen Topf zum Kochen bringen.
- 2 Die Hühnerbrüste in Würfel schneiden und in Sesamöl anbraten, dann in eine Schüssel geben und die **Japanische Mischung** hinzufügen. Umrühren und beiseite stellen.
- 3 Möhren und Schlemmererbsen in Julienne-Streifen schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren.
- 4 Weizennudeln zubereiten, dann Nudeln, Gemüse und Hühnerteile in tiefen Tellern anrichten und kurz vor dem Servieren die kochende Brühe in den Teller gießen.

Bouillon Japonais au poulet et nouilles de blé

- 1 Porter à ébullition le bouillon de légumes avec la sauce soja dans une casserole.
- 2 Tailler les blancs de volaille en cubes, les faire sauter avec l'huile de sésame puis débarrasser dans un bol et ajouter le **Mélange à la Japonaise**. Mélanger et réserver.
- 3 Tailler les carottes et les pois gourmand en julienne et les blanchir rapidement à l'eau bouillante.
- 4 Cuire les nouilles de blé puis dresser dans des assiettes creuses les ingrédients et verser le bouillon au moment de servir.

GOLDENE & AROMATISCHE GERICHTE DES RECETTES COLORÉES & SAVOUREUSES



RIZDOR & SAFRAN

Gebrauchsfertige Gewürzzubereitung mit Safrannoten: Rizzdor von McCormick verleiht unzähligen Speisen im Handumdrehen eine goldgelbe Farbe: Risotto, Teigwaren, gebratenem Fleisch und Fischsuppen. Wer es noch aromatischer mag, sollte ebenfalls unseren Safran probieren, der sowohl als Fäden als auch als Pulver erhältlich ist.

Assaisonnement prêt à l'emploi aux notes safranées, le Rizzdor McCormick apportera une coloration dorée et harmonieuse à une multitude de préparations en un instant : paëlla, riz pilaf, viandes rôties ou encore soupe de poissons. Pour une cuisine toujours plus parfumée, découvrez également notre incontournable safran, disponible en filament ou en poudre.

FOKUS QUALITÄT FOCUS QUALITÉ



Der Safran von McCormick wird sorgfältig ausgewählt, um Ihnen ein Produkt von erstklassiger Qualität anzubieten. Nach Erhalt des Rohstoffs werden im eigenen Labor zahlreiche Analysen durchgeführt, um die Reinheit des gelieferten Safrans sicherzustellen.

McCormick sélectionne avec soin son safran pour vous proposer un produit de grande qualité. À réception de la matière première, de nombreuses analyses sont réalisées par notre laboratoire pour nous assurer de la pureté du safran approvisionné.

Neue Rezeptur
Nouvelle formule

3% DE
SAFRAN



Rizzdor
7610071858191
100 g

Safranfäden
Safran
en filaments
7610071894465
5 g



MEERSALZ- UND PFEFFERMÜHLEN

SELS ET POIVRES DE TABLE

Die Meersalz- und Pfeffermühlen von McCormick sind gebrauchsfertig. Auf dem Tisch stehen sie griffbereit, um Ihre Speisen zu verfeinern.

Indispensables et pratiques, les Sels et Poivres de table McCormick sont prêts à l'emploi : posez-les directement sur vos tables pour relever les saveurs des plats au quotidien.



Mittelmeersalz-
mühlen
Moulin
sel de Mer
7610071858306
6 x 60 g



Pfeffermühlen
Moulin
poivre noir
7610071858313
6 x 35 g



Zubereitungszeit / Préparation
20 min.



Kochzeit / Cuisson
20 min.

Linsen-Dal mit *Rizdor*

- 1 Linsen 20 Minuten im Salzwasser kochen.
- 2 Zwiebeln kleinschneiden und in Olivenöl andünsten, ohne dass sie sich verfärben. Zerkleinerte Tomaten und zerdrückten Knoblauch hinzufügen. **Rizdor** untermischen.
- 3 Die gekochten Linsen und die Kokosmilch hinzufügen. Würzen und alles gut mischen.
- 4 Mit weißem Reis servieren.

Dal de lentilles au *Rizdor*

- 1 Cuire les lentilles dans une eau salée pendant 20min.
- 2 Émincer les oignons et les suer avec de l'huile d'olive sans coloration. Ajouter les tomates concassées et l'ail écrasé. Incorporer le **Rizdor**.
- 3 Ajouter les lentilles cuites et le lait de coco. Assaisonner et bien mélanger le tout.
- 4 Servir avec un riz blanc.

KREATIVE DESSERTS FÜR NASCHKATZEN DES DESSERTS CRÉATIFS ET GOURMANDS



DESSERT-DEKOR LES PÉPITES DESSERT

Eine köstliche Produktpalette für jeden Geschmack - mehr Fantasie und Farbe in Ihren Desserts.

Une délicieuse gamme adaptée à tous les goûts, pour apporter croquants et couleurs à tous vos desserts.

NEUHEIT
NOUVEAUTÉ 2023



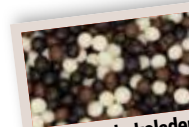
**Schoko Karamell
Stückchen
Pépites
Choco Caramel**
3275923052048
520 g



**Caramel Fudge
Stückchen
Pépites
Fudge Caramel**
3275923051379
550 g



**Bunte Zuckerperlen
Perles multicolores**
3275925152609
820 g



**Croc' 3 Schokoladen
Geschmack
Croc' goût 3 chocolats**
3275923000162
400 g





Karamellierte Splitter
Pépites caramélisées
3275925149203
540 g



Mini Marshmallows
3275925149302
150 g



Süsse Haselnüsse
Noisettes pralinées
3275927014356
440 g



Zuckerstreusel
Vermicelles arc-en-ciel
3275923000018
700 g



Zubereitungszeit / Préparation
20 min.



Kochzeit / Cuisson
20 min.

Birnen Schokolade Karamell Crumble

- 1 Birnen schälen und in Würfel schneiden.
- 2 Honig in einer Pfanne erhitzen und die Birnen hinzugeben, sobald er beginnt, schaumig zu werden. 10 min kochen lassen. Nach dem Kochen das Mark einer Vanilleschote zu den Birnen hinzugeben.
- 3 HERSTELLUNG DES CRUMBLE: Zucker, Haselnusspulver, Mehl und in kleine Würfel geschnittene Butter vermengen, bis ein sandiger Teig entsteht.
- 4 Die Birnen in Förmchen verteilen, darauf **Schoko Karamell** Stückchen Schoko Stückchen geben und dann den Crumble.
- 5 12 min lang in einem Backofen bei 180 °C backen.

Crumble de poires aux Pépites Choco Caramel

- 1 Éplucher et tailler en cubes les poires.
- 2 Chauffer le miel dans une sauteuse, lorsqu'il commence à mousser, ajouter les poires. Laisser cuire pendant 10 min. En fin de cuisson ajouter la pulpe d'une gousse de vanille à vos poires.
- 3 RÉALISER LE CRUMBLE : Mélanger le sucre, la poudre de noisettes, la farine et le beurre coupé en petits dés jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
- 4 Disposer les poires dans les cassolettes, ajouter sur le dessus les **Pépites Choco Caramel** puis le crumble.
- 5 Cuire dans un four à 180° C pendant 12 min.

DIE SIGNATUR DES KOCHS LA SIGNATURE DES CHEFS



VANILLE / VANILLE

Vahiné Vanille ist für ihren hervorragenden Geschmack und ihre Qualität bekannt. Sie bereichert süsse Gerichte, Cremen, Crêpes-Teig, Panna Cotta, Pudding und Fruchtsalate. *Reconnue pour sa saveur et sa qualité, la Vanille Vahiné sublimer vos préparations sucrées, crèmes, pâtes à crêpes, panna cottas, flans, salades de fruits.*



FOCUS QUALITÉ



Vahiné Bourbon-Vanille aus Madagaskar wird in reiner Tradition, mit Respekt für die Umwelt und die lokalen Gemeinschaften angebaut. Vom Produzenten bis zum Verbraucher ist Vahiné bestrebt, qualitativ hochwertige Vanille zu liefern. Basierend auf traditionellem Wissen und dank sanften Produktionsprozessen, bleibt das wunderbare Aroma der Vanille komplett erhalten. Im Jahr 2019 stammten bereits fast 40% der Vahiné Madagaskar Bourbon-Vanilleschoten aus nachhaltigem Anbau. Das Ziel bis 2025 ist es 100% zu erreichen.

La vanille Bourbon de Madagascar Vahiné est une vanille cultivée dans la plus pure tradition et dans le respect de l'environnement et des communautés locales. Des producteurs aux consommateurs, Vahiné s'engage à fournir une vanille de qualité s'appuyant sur une expertise ancestrale et des processus de production stricts, garantissant toute sa puissance aromatique. Vahiné maîtrise l'intégralité de la production depuis la cueillette à la main jusqu'au magasin. En 2019, près de 40% des gousses de vanille Bourbon de Madagascar Vahiné proviennent d'une source responsable. Objectif : 100% d'ici à 2025.

NEUHEIT
NOUVEAUTÉ 2023



Vanillapaste
Pâte de Vanille
3275923052123
210 g



Bourbon
Vanilleschote
Vanille gousses
3275923050983
90 g



DESSERTSAUCEN

LES SAUCES DESSERT

Die intensiven Dessertsaucen von Vahiné eignen sich perfekt, um Glaces, Desserts, Crêpes und Joghurts geschmacklich abzurunden und zu verzieren.

Intenses et gourmandes, les Sauces Dessert Vahiné sont idéales pour napper et décorer vos glaces, desserts, crêpes ou yaourts.

FOKUS QUALITÄT

FOCUS QUALITÉ

Cremig und wohlschmeckend ist das traditionelle Vahiné-Karamell, das nach einem authentischen Rezept im heißen Kupferkessel nur mit Zucker und Wasser hergestellt wird.

Onctueux et savoureux, le Caramel à l'ancienne Vahiné est confectionné selon la recette authentique dans un chaudron en cuivre, avec du sucre et de l'eau.



Ohne künstliche Farbstoffe
Sans colorants artificiels



Ohne beigefügte Aromastoffe
Sans arômes ajoutés



Intensive Aromen und intensive Farben
Goûts et couleurs intenses



Zubereitungszeit / Préparation
10 min.

Cheesecake-Mousse-Sundae mit Karamell nach alter Tradition und karamellisierten Splittern

- 1 Streichkäse nach Wahl mit Zucker und Abrieb einer Zitrone zu einer steifen Masse verrühren.
- 2 Rahm steif schlagen und unter die Masse heben.
- 3 Die Cheesecake-Mousse in einen Spritzbeutel mit gezackter Spitze geben.
- 4 Mousse in Gläsern verteilen. Kurz vor dem Servieren mit **Karamell nach alter Tradition** übergossen und **karamellisierte Splitter** darüber streuen.

Sundaes façon mousse cheesecake, Caramel à l'ancienne et Pépites Caramélisées

- 1 Mélanger du fromage à tartiner avec du sucre et les zestes d'un citron pour avoir un mélange bien ferme.
- 2 Fouetter de la crème en chantilly et l'incorporer à la première préparation.
- 3 Mettre la mousse cheesecake obtenue dans une poche à pâtisserie avec une douille cannulée.
- 4 Répartir la mousse dans les verrines. Au moment de servir, napper de **Caramel à l'ancienne** et ajouter des **Pépites Caramélisées**.

LISTE DER ALLERGENE / TABLEAU DES ALLERGÈNES

ALLE MCCORMICK PRODUKTE ENTHALTEN KEIN PALMÖL / L'ENSEMBLE DES PRODUITS MCCORMICK NE CONTIENNENT PAS D'HUILE DE PALME

PRODUKTNAME NOM DU PRODUIT	PRODUKTZUSAMMENSETZUNG COMPOSITION
PFEFFER / LES POIVRES	
Knoblauchpfeffer <i>Poivre à l'ail</i>	
Pfeffer Bouquet <i>Bouquet de poivre</i>	
Pfeffer gewürzt <i>Poivre assaisonné</i>	
Pfeffer schwarz körnig <i>Poivre noir concassé</i>	
Pfeffer schwarz ganz <i>Poivre noir en grains</i>	
Pfeffer schwarz gemahlen <i>Poivre noir moulu</i>	
Pfeffer weiss ganz <i>Poivre blanc en grains</i>	
Pfeffer weiss gemahlen <i>Poivre blanc moulu</i>	
Tropic Pfeffer <i>Poivre tropical</i>	
Zitronenpfeffer <i>Poivre au citron</i>	
GEWÜRZUBEREITUNGEN / LES MÉLANGES / TOP' SALAD	
Geflügel <i>Poulet</i>	
Gemüse <i>Légumes</i>	
Grill poulet mix	
Knoblauchsteak <i>Steak à l'ail</i>	
Pommes Frites	
Raclette Mix <i>Mélange Raclette</i>	
Saladmix French <i>Préparation sauce salade Française</i>	
Steak	
Topping für Salat & Poke Bowl Mix <i>Topping pour salade & poké</i>	
Universal Seasoning	

PRODUKTNAME NOM DU PRODUIT	PRODUKTZUSAMMENSETZUNG COMPOSITION
ETHNISCHE GEWÜRZUBEREITUNGEN / LES MÉLANGES ETHNIQUES	
Biryani	
Burger Smokey Fumé	
Cajun	
Chinese Spices Mix	
Crushed Curry	
Curry Madras	
Curry	
Gusto Misto	
India Curry	
Japanese 7 Spices	
Kebab-Gyros	
Mediterrana	
Portugal Piri-Piri	
Ras El Hanout	
Tandoori	
Tex Mex	
Thailand 7-Spices	
Thailand Curry	
USA Barbecue	
Zaatar	

PRODUKTNAME NOM DU PRODUIT	PRODUKTZUSAMMENSETZUNG COMPOSITION
RIZDOR / SAFRAN	
Rizdor	
Safranfäden <i>Safran en filaments</i>	
DESSERT-DEKOR / LES PÉPITES DESSERT	
Bunte Zuckerperlen <i>Perles multicolores</i>	
Caramel FudgeStückchen <i>Pépites Fudge Caramel</i>	
Croc' 3 Schokoladen Geschmack <i>Croc' goût 3 chocolats</i>	
Karamellierte Splitter <i>Pépites caramélisées</i>	
Mini Marshmallows	
Schoko Karamell Stückchen <i>Pépites choco caramel</i>	
Süsse Haselnüsse <i>Noisettes pralinées</i>	
Zuckerstreusel <i>Vermicelles arc-en-ciel</i>	
VANILLE UND DESSERTSAUCEN / VANILLE ET SAUCES SAUCES DESSERT	
Karamell nach alter Tradition <i>Caramel à l'ancienne</i>	
Vanillapaste <i>Pâte de vanille</i>	
Bourbon Vanilleschote <i>Vanille gousse</i>	

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSEITE.

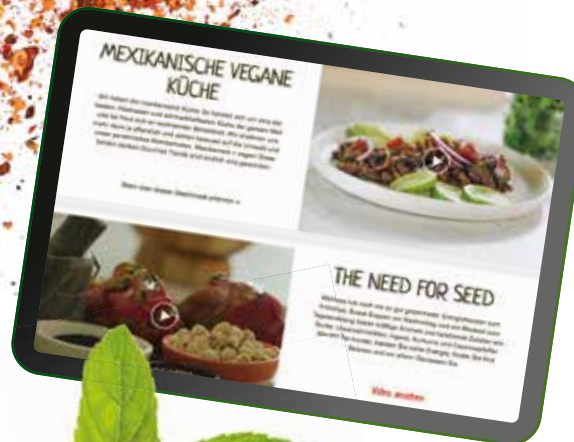
DÉCOUVREZ TOUTES NOS SOLUTIONS CULINAIRES SUR NOTRE SITE INTERNET

WWW.MCCORMICK.CH/FOODSERVICE



UNSERE WERKZEUGE NOS OUTILS

- Unsere Produktkataloge, Rezeptbücher...
- Nos catalogues produits, livrets recettes...
- Der «Flavour Forecast» präsentiert aktuelle und zukünftige kulinarische Trends und Zutaten.
- Le Carnet de Saveurs qui délivre les tendances culinaires et ingrédients d'aujourd'hui et de demain.



NOTIZEN / NOTES



WAS SPRICHT FÜR UNSERE PRODUKTE ? POURQUOI CHOISIR NOS PRODUITS ?

FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ

Unsere Kulinarikexperten entwerfen, entwickeln und verwirklichen Produkte, die den Erwartungen und Ansprüchen der Gastronomie entsprechen und zu einer innovativen und vielseitigen Produktpalette führen. Geeignete Verpackungslösungen ermöglichen die optimale Lagerung und Aufbewahrung sowie das Recycling, während Anwendungsempfehlungen für einen abgerundeten Geschmack das Angebot ergänzen.

ADAPTÉS AUX PROFESSIONNELS

Nos équipes d'experts culinaires conçoivent, développent et réalisent des produits répondant aux attentes et aux exigences des professionnels de la restauration : une offre innovante et variée ; des conditionnements adaptés pour une optimisation du stockage et de la conservation ; des recommandations de dosage pour une réelle maîtrise des coûts.

GESCHMÄCKER & REICHHALTIGKEIT

Unsere Produkte entstehen während der ständigen Suche nach neuen Geschmacksrichtungen. Die breitgefächerte Food Service Linie ermöglicht es Ihnen, jeden Tag authentische und leckere Gerichte zu kreieren und immer wieder neu zu erfinden - mühelos und zur Begeisterung Ihrer Gäste.

SAVEURS & DIVERSITÉ

Nos produits sont élaborés dans une recherche constante de nouvelles saveurs. L'étendue de notre gamme professionnelle vous permet ainsi de créer ou de réinventer chaque jour des recettes savoureuses et authentiques en toute simplicité pour le plus grand plaisir des convives.



VIELSEITIGKEIT

Von der Vorspeise bis zum Dessert, als Pulver, Marinade oder Beigabe, unsere Produkte veredeln alltägliche Zutaten. Im Handumdrehen verleihen sie ihnen Geschmack und Textur.

POLYVALENTS

De l'entrée jusqu'au dessert, en saupoudrage, en marinade ou en inclusion, nos produits agrémentent les ingrédients du quotidien en leur apportant saveur et texture en un instant.

QUALITÄT

Als weltweit führendes Unternehmen in unserer Branche wählen wir die Rohstoffe sorgfältig aus und kontrollieren die Zulieferungskette, um unsere Umwelt zu schützen. Wir gewährleisten die Qualität unserer Produkte dank unserer einzigartigen Verarbeitungsprozesse. Unsere modernen Anlagen und unser strenges Produkt-Qualitätsmanagement garantieren unseren Profikunden erstklassigen Geschmack.

QUALITÉ

Leader mondial dans notre domaine d'activité, nous sélectionnons nos matières premières et maîtrisons nos approvisionnements dans un souci constant de protection de l'environnement. Nous assurons la qualité de nos produits grâce à notre maîtrise des procédés de transformation. L'excellence de nos usines et le suivi qualitatif de nos gammes assurent le meilleur aux professionnels du goût.