



UNSERE
GESCHMACKVOLLEN
REZEPTE

NOS RECETTES **SAVEURS**

Butty
DEPUIS 1890
FOODSERVICE

m
McCormick®
FOODSERVICE

VAHINÉ
PROFESSIONNEL

DAS BUCH DER GESCHMÄCKER



1

JENSEITS DER GRENZEN DER PFLANZLICHEN NAHRUNG

Feinschmeckend, sättigend, sensorisch und spielerisch

Gemüse, Obst und Pflanzen werden in süßen und salzigen Speisen und Getränken verarbeitet. Dies ist die Zukunft der pflanzlichen Ernährung.



2

SCHNELL UND UNKOMPLIZIERT KOCHEN

Zugänglich, nostalgisch, weltweit

Inspiriert von dem jiddischen Wort «nashn», welches übersetzt «naschen» bedeutet, kombinieren wir verschiedene Geschmacksrichtungen aus der Trendwelt mit lokalen Produkten und Getränken, um «lokal zu reisen» und gleichzeitig neue Geschmäcker zu probieren.



4 TRENDS



3

UNERFORSCHTE MEERESAROMEN

Frisch, erdig, unentdeckt

Bringen Sie die Aromen der Küste auf Ihre Teller, tauchen Sie ein in die Unterwasserwelt der Möglichkeiten und entdecken Sie die unbekanntesten Zutaten und Texturen.



4

PHYSIOLOGISCHE ERNÄHRUNG

Ausgewogen, bewusst, köstlich

Eine bewusste Ernährung mit ausgewählten Zutaten für einen gesunden Geist in einem gesunden Körper. Die Wiederentdeckung der Philosophie zeichnet den neuen Trend im Bereich des Wohlbefindens aus.



LE CARNET DES SAVEURS



1

REPOUSSER LES FRONTIÈRES DU VÉGÉTAL

Gourmand, rassasiant, sensoriel et ludique

Les légumes, les fruits et les plantes sont poussés au-delà de leur halo sain dans des plats et des boissons sucrés et salés. C'est l'avenir du végétal.



2

LA CUISINE SUR LE POUCE EN TOUTE SIMPLICITÉ

Accessible, nostalgique, mondiale

S'inspirant du mot yiddish «nashn» qui signifie «grignoter», nous associons différentes saveurs du monde tendances avec des produits et boissons locaux pour «voyager localement» tout en goûtant de nouvelles saveurs.



4 TENDANCES



3

LES SAVEURS MARINES INEXPLORÉES

Frais, terreux, inconnus

Apportez les saveurs de la côte dans vos assiettes, plongez dans le monde sous-marin des possibles et découvrez ses ingrédients et ses textures méconnues.



4

ALIMENTATION PHYSIOLOGIQUE

Équilibrée, intentionnelle, délicieuse

Une alimentation consciente et des ingrédients choisis intentionnellement pour un esprit sain dans un corps sain.

La redécouverte de cette ancienne philosophie est la nouvelle tendance en matière de bien-être.



ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

CONFIERTE TOMATEN

- 30 Stk Datteltomaten
- 30ml Olivenöl
- 15g **Thymian Butty**
- 2 Zehen Knoblauch
- ½ TL Salz
- etwas Pfeffer

AVOCADOCREME

- 1 Stk Avocado
- ½ Saft einer Limette
- ½ TL Salz
- 2g **Knoblauchpulver geräuchert McCormick**
- 10 Parisette-Scheiben
- 5g **Topping für Salat & Poke Bowl**

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

TOMATES CONFITES :

- 30 tomates cerise
- 30ml d'huile d'olive
- 15g de **Thym Butty**
- 2 gousses d'ail
- ½ cuillère à café de sel
- Poivre

CRÈME D'AVOCAT :

- 1 avocat
- ½ jus d'un citron vert
- ½ cuillère à café de sel
- 2g d'**Ail fumé McCormick**
- 10 tranches de pain
- 5g de **Topping pour Salade & Poké McCormick**

BRUSCHETTA MIT KONFIERTEN TOMATEN, AVOCADOCREME UND FETA

ZUBEREITUNG

- 1 Olivenöl, Thymian, zerdrückte Knoblauchzehen mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Datteltomaten in eine Gratinform geben und mit der Ölmischung vermengen.
- 3 Bei 80°C im Ofen ca. 2 Stunden confieren.
- 4 Für die Avocadocreme alle Zutaten mischen und fein mixen.
- 5 10 Parisette-Scheiben tosten.
- 6 Confierte Tomaten leicht zerdrücken und auf die Parisette-Scheiben legen, Avocadocreme mit einem Spritzsack punktuell dressieren.
- 7 Mit Topping Poke bestreuen.

 Empfehlung des
Kuchenchefs:

Nach Belieben mit Feta
bestreuen.

Produkte:



BRUSCHETTA AUX TOMATES CONFITES ET CRÈME D'AVOCAT

PRÉPARATION

- 1 Mélanger l'huile d'olive, le Thym, l'ail écrasé et assaisonner.
- 2 Mélanger, dans un plat à gratin, les tomates cerise avec la préparation ci-dessus.
- 3 Cuire au four à 80°C pendant environ 2 heures.
- 4 Pour la crème d'avocat, mélanger tous les ingrédients puis mixer.
- 5 Faire griller 10 tranches de pain.
- 6 Écraser légèrement les tomates confites, puis les déposer sur le pain.
Ajouter la crème d'avocat à l'aide d'une poche à douille.
- 7 Parsemer de Topping pour Salade & Poké McCormick.

 Suggestion du chef :

Ajouter de la feta.

Produits :





ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

- 20ml Sesamöl
- 800g Reis
- 200g Karotten
- 200g Pak Choi
- 100g rote Zwiebeln
- 200g Sojasprossen
- 1 Bund Koriander
- 7 Eier
- 50ml Sojasauce
- 30ml Sesamöl
- 30g **Chinese Spices McCormick**
- 100ml Wasser

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 50ml d'huile de sésame
- 800g de riz
- 200g de carottes
- 200g de pak choi
- 100g d'oignons rouges
- 200g de pousses de soja
- 1 bouquet de coriandre
- 7 œufs
- 50ml de sauce soja
- 30g de **Chinese Spices McCormick**
- 100ml d'eau

GEBRATENER REIS NACH ASIATISCHER ART

ZUBEREITUNG

- 1 Reis im Salzwasser weich garen. Gemüse rüsten, in feine Streifen schneiden und kurz blanchieren. Koriander in feine Streifen schneiden.
- 2 Sojasauce, 30ml Sesamöl, Wasser und Chinese Spices zusammen mischen und 10 Minuten ziehen lassen.
- 3 Reis und Gemüse in Sesamöl anbraten.
- 4 Eier schlagen, leicht salzen, zum Reis geben und mitbraten.
- 5 Chinese Spice Sauce begeben und gut mischen. Koriander begeben.

Empfehlung des Kuchenchefs:

Der gebratene Reis kann auch mit Crevetten oder Poulet ergänzt werden.

Produkt:



RIZ SAUTÉ ASIATIQUE

PRÉPARATION

- 1 Cuire le riz. Couper en fines lamelles les légumes, puis les blanchir. Ciseler la coriandre.
- 2 Mélanger la sauce soja, 30ml d'huile de sésame, l'eau, le Mélange à la chinoise et laisser reposer 10 minutes.
- 3 Faire revenir le riz et les légumes dans 20ml d'huile de sésame. Ajouter les œufs.
- 4 Incorporer la sauce puis mélanger. Saupoudrer de coriandre.

Suggestion du chef :

Peut être accompagné par des crevettes ou du poulet.

Produit :





ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

- 200 g Kichererbsen gekocht
- 300 g Karotten
- ½ Saft einer Limette
- 1g **Kreuzkümmel gemahlen Butty**
- 2g **Chili-Chipotle McCormick**
- 50ml Olivenöl
- 40ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 200g de pois chiches cuits
- 300g de carottes
- ½ jus d'un citron vert
- 1g de **Cumin Moulu Butty**
- 2g de **Chipotle Fumé McCormick**
- 50ml d'huile d'olive
- 40ml de fond de légumes

KAROTTEN-HUMMUS MIT CHIPOTLE

ZUBEREITUNG

- 1 Kichererbsen über Nacht einweichen.
- 2 Abgespülte Kichererbsen im Wasser weich sieden.
- 3 Die Karotten schälen, in Würfel schneiden und auch weich sieden.
- 4 Die restlichen Zutaten mit den Kichererbsen und Karotten pürieren und abschmecken.
- 5 Gekühlt servieren.

Empfehlung des Kuchenchefs:

Der Hummus kann als Dip zu einem Apero oder als Beilage zu einem grillierten Fleischstück serviert werden

Produkte:



HOUMOUS DE CAROTTES AU CHIPOTLE

PRÉPARATION

- 1 Éplucher et couper les carottes en dés, puis les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 2 Mixer tous les ingrédients en purée puis assaisonner.
- 3 Servir bien frais.

Suggestion du chef :

Peut être servi comme dip pour un apéritif ou en accompagnement de viande grillée.

Produits :





ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

- 15ml Sonnenblumenöl
- 100g Zwiebel
- 50g Lauch gebleicht
- 50g Stangensellerie
- 50g Pfälzer Karotten
- 20g Kokosflocken
- 2g **Chili-Chipotle McCormick**
- 1 Stk Schale einer Limette
- 3dl Kokosmilch
- 5dl Gemüsefond
- Saft einer Limette
- Salz
- Pfeffer

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 15ml d'huile de tournesol
- 100g d'oignon
- 50g de poireau blanchi
- 50g de céleri branche
- 50g carottes jaune du Palatinat
- 20g de noix de coco râpée
- 2g de **Chipotle Fumé McCormick**
- 1 zeste de citron vert
- 300ml de lait de coco
- 500ml de fond de légumes
- Jus d'un citron vert

KOKOS-CHIPOTLE-SUPPE

ZUBEREITUNG

- 1 Gemüse rüsten, in Würfel schneiden und in Öl andünsten.
- 2 Kokosflocken und Chipotle begeben und kurz mitdünsten.
- 3 Mit Gemüsefond auffüllen und ca. 45 Minuten köcheln lassen.
- 4 Limettenschale begeben und die Suppe pürieren und passieren.
- 5 Kokosmilch und Limettensaft begeben, aufkochen und abschmecken.
- 6 Warm servieren.

Empfehlung des Kuchenchefs:

Mit Koriander
bestreuen und mit
einem Crevettenspiess
servieren

Produkt:



SOUPE DE CHIPOTLE À LA NOIX DE COCO

PRÉPARATION

- 1 Couper les légumes en dés puis les faire revenir dans l'huile.
- 2 Ajouter la noix de coco et le Chipotle fumé puis faire revenir.
- 3 Mouiller avec le fond de légumes puis laisser mijoter pendant environ 45 minutes.
- 4 Ajouter le zeste de citron vert. Réduire la soupe en purée et la passer au tamis.
- 5 Ajouter le lait de coco et le jus de citron vert, porter à ébullition.
- 6 Servir chaud.

Suggestion du chef :

La soupe peut être
accompagnée d'une
brochette de crevettes
et saupoudrée de
coriandre.

Produit :





ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

- 4 Stk. Pouletschenkelsteaks
- 20ml Sojasauce
- 20ml Sesamöl
- Limettensaft nach Belieben
- 20g Honig
- 10g **Japanese 7 Spices McCormick**

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 4 escalopes de poulet
- 20ml de sauce soja
- 20ml d'huile de sésame
- Jus de citron vert à volonté
- 20g de miel
- 10g de **Japanese 7 Spices McCormick**

POULETSPIESSE NACH JAPANISCHER ART

ZUBEREITUNG

- 1 Für die Marinade Sesamöl, Sojasauce, Honig, Limettensaft und Japanese 7 Spices verrühren.
- 2 Pouletschenkelsteaks marinieren und eine Stunde ziehen lassen.
- 3 Steaks in Streifen schneiden und mit Holzspieß wellenartig aufspießen.
- 4 Die Spiesse auf dem Grill oder in der Pfanne ca. 5-10 Minuten braten und dabei mehrmals mit der Marinade bestreichen.

Empfehlung des Kuchenchefs:

Das Gericht kann mit weissem Reis und geschnittenen Frühlingszwiebeln serviert werden.

Produkt:



BROCHETTES DE POULET À LA JAPONAISE

PRÉPARATION

- 1 Pour la marinade, mélanger l'huile de sésame, la sauce soja, le miel, le jus de citron vert et le Mélange à la japonaise.
- 2 Laisser mariner les escalopes de poulet pendant une heure.
- 3 Couper les escalopes en lanières et les embrocher en forme de vagues sur une brochette en bois.
- 4 Faire cuire les brochettes sur le grill ou à la poêle pendant 5 à 10 minutes environ, en les badigeonnant plusieurs fois de marinade.

Suggestion du chef :

Servi avec du riz blanc et des oignons de printemps émincés.

Produit :





ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

- 250g Kichererbsen gekocht
- 30ml Limettensaft
- 30ml Olivenöl
- 40ml Sesamöl
- 50ml Gemüsefond
- ½ TL Salz
- 16g **Zaatar McCormick**

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 250g de pois chiches cuits
- 30ml de jus de citron vert
- 30ml d'huile d'olive
- 40ml d'huile de sésame
- 50ml de fond de légumes
- ½ cuillère à café de sel
- 16g de **Zaatar McCormick**

HUMMUS MIT ZAATAR

ZUBEREITUNG

- Die gekochten Kichererbsen mit den restlichen Zutaten mischen und mixen.

 *Empfehlung des
Kuchenchefs:*

Mit Pitabrot servieren.

Produkt:



HOUMOUS AU ZAATAR

PRÉPARATION

- Mélanger les pois chiches cuits avec le reste des ingrédients et mixer.

 *Suggestion du chef :*

Servir avec du pain
pita.

Produit :





ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

- 3 Eier
 - 150g Zucker
 - 95 ml Milch
 - 40g Butter
 - 185g Mehl
 - 2g Backpulver
 - 80g **Schoko-Caramel Stückchen**
- Vahiné**

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 3 œufs
 - 150g de sucre
 - 95ml de lait
 - 40g de beurre
 - 185g de farine
 - 2g de levure chimique
 - 80g de **Pépites choco caramel**
- Vahiné**

MUFFINS MIT SCHOKO KAREMELL STÜCKCHEN

ZUBEREITUNG

- 1 Butter schmelzen.
- 2 Eier mit dem Zucker schaumig rühren.
- 3 Milch begeben.
- 4 Mehl und Backpulver vermischen, sieben und zur Ei-Zuckermasse geben.
- 5 Abgekühlte Butter und Vahiné Choco-Caramel Pépites unter die Masse ziehen.
- 6 Teig in Muffin-Förmchen füllen und bei 170°C ca. 12-15 Minuten backen.

Empfehlung des Kuchenchefs:

Die Muffins können mit einer Buttercreme Topping erweitert werden. Anstelle von Zucker kann auch mit Agavendicksaft gesüsst werden.

Produkt:



MUFFINS AUX PÉPITES CHOCO CARMEL

PRÉPARATION

- 1 Faire fondre le beurre.
- 2 Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le lait.
- 3 Mélanger la farine et la levure chimique, tamiser. Incorporer le mélange œuf et sucre.
- 4 Ajouter le beurre refroidi et les Pépites choco caramel.
- 5 Verser la pâte dans des moules à muffins et cuire au four à 170°C pendant environ 12-15 minutes.

Suggestion du chef :

Les muffins peuvent être complétés par un topping à la crème au beurre. Le sucre peut être remplacé par du sirop d'agave.

Produit :





ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN
Stück Backform Ø 26cm

- 200g Butterkekse
- 100g Butter
- 2dl Vollrahm
- 600g Frischkäse
- 200g Quark
- 50g Zucker
- 30g **Vanillepaste Vahiné**
- ½ Saft einer Limette
- 4 Blatt Gelatine
- 250g **Karamellsauce nach alter Tradition**
- 4g feines Meersalz

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 200g de biscuits au beurre
- 100g de beurre
- 200ml de crème entière
- 600g de fromage frais
- 200g de fromage blanc
- 50g de sucre
- 30g de **Pâte de vanille Vahiné**
- ½ jus d'un citron vert
- 4 feuilles de gélatine
- 250g de **Caramel à l'ancienne Vahiné**
- 4g de sel marin fin

NO-BAKE CHEESECAKE MIT VANILLE UND CARMEL

ZUBEREITUNG

- 1 Butter in einer Pfanne erhitzen und schmelzen.
- 2 Butterkekse zerbröseln und zur flüssigen Butter dazugeben. Gut mischen und in einer runden Backform Ø 26cm gleichmässig verteilen und kühl stellen.
- 3 Caramel mit Meersalz mischen.
- 4 Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 5 Vollrahm mit der Vanillepaste steif schlagen.
- 6 Frischkäse, Quark, Zucker und Limettensaft mischen.
- 7 Gelatine mit etwas Wasser bei schwacher Hitze auflösen und darunterziehen.
- 8 Caramelsauce begeben. Rahm darunterheben.
- 9 Auf dem vorgekühlten Boden verteilen und 2-3 Stunden kühl stellen.

 **Empfehlung des
Kuchenchefs:**

Anstelle von Vanillepaste 2
Vanilleschoten verwenden.

Produkte:



CHEESECAKE SANS CUISSON À LA VANILLE ET AU CARMEL

PRÉPARATION

- 1 Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les biscuits émiettés puis mélanger.
- 2 Répartir uniformément dans un moule rond Ø 26cm. Mettre au frais.
- 3 Mélanger le Caramel à l'ancienne avec le sel marin.
- 4 Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- 5 Fouetter la crème entière et la Pâte de vanille.
- 6 Mélanger le fromage frais, le fromage blanc, le sucre et le jus de citron vert.
- 7 Dissoudre la gélatine avec un peu d'eau à feu doux et l'incorporer.
- 8 Ajouter la sauce caramel puis incorporer la crème.
- 9 Répartir sur le fond de tarte préalablement refroidi et mettre au frais pendant 2-3 heures.

 **Suggestion du chef :**

Remplacer la pâte de vanille
par 2 gousses de vanille Vahiné.

Produits :





ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

- 200g Butter
- 100g Zucker
- 300g Mehl
- 80g **Caramel Fudge Vahiné**

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 200g de beurre
- 100g de sucre
- 300g de farine
- 80g de **Caramel Fudge Vahiné**

SHORTBREAD MIT CARMEL FUDGE

ZUBEREITUNG

- 1 Butter (Zimmertemperatur) und Zucker verrühren.
- 2 Mehl und Caramel Fudge hinzufügen und zu einer Kugel formen.
- 3 Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 5 mm dick ausrollen und in den Ofen schieben.
- 4 Im Ofen bei 170°C 10 bis 15 Minuten backen. Die Shortbreads sollten nicht viel Farbe bekommen.
- 5 Die Shortbreads am besten lauwarm in Rechtecke schneiden.

 **Empfehlung des
Kuchenchefs:**

Mit einer Tasse Kaffee
servieren.

Produkt:



SHORTBREAD AVEC CARMEL FUDGE

PRÉPARATION

- 1 Mélanger le beurre (à température ambiante) et le sucre.
- 2 Ajouter la farine, les Caramel fudge et former une boule.
- 3 Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm et enfourner.
- 4 Cuire au four à 170°C pendant 10 à 15 minutes. Les shortbreads ne doivent pas être trop colorés. Il est préférable de les couper en rectangle lorsqu'ils sont encore tièdes.

 **Suggestion du chef :**

Servir avec une tasse de café.

Produit :



USERE ZIELE BIS 2025 / NOS OBJECTIFS D'ICI 2025

PLANET / PLANÈTE

Wir wollen unsere ikonischen Zutaten bis 2025 zu 100% nachhaltig zu beschaffen (schwarzer Pfeffer, Zimt, Oregano, rote Paprika, Vanille). Wir haben bereits 70% dieses Ziels für unsere Bourbon-Vanille erreicht.

Approvisionner nos 5 ingrédients emblématiques de manière 100% durable d'ici 2025 (poivre noir, cannelle, origan, poivron rouge, vanille). Nous avons déjà atteint 70% de cet objectif sur notre vanille Bourbon.



GEMEINSCHAFTEN / COMMUNAUTÉS

Sicherstellung einer angemessenen Vergütung für unsere landwirtschaftlichen Partner. Unterstützung der Produzenten und ihrer Familien: zinslose Darlehen, Krankenversicherung, Bau von 7 Schulen etc.

Garantir une juste rémunération pour nos partenaires agricoles. Soutenir les producteurs et leurs familles : prêts sans intérêts, couverture santé, construction de 7 écoles etc.

AKTEURE / ACTEURS

Wir verpflichten uns zur Förderung von Fairness, Vielfalt und Integration, während wir daran arbeiten, die Ergebnisse im Bereich Gesundheit und Wohlbefinden zu verbessern.

Nous nous engageons à promouvoir l'équité, la diversité et l'inclusion tout en travaillant pour améliorer les résultats en matière de santé et de bien être.



Source : Corporate Knights - 2022 Global 100 sustainability Index - Eco Mondial, Davos, Suisse.

LE GROUPE McCORMICK

