



NOS RECETTES **S**NACKING



FOODSERVICE



FOODSERVICE



McCORMICK RECONNUE PARMIS LES ENTREPRISES
LES PLUS DURABLES DANS LE MONDE* GLOBAL100

N°1 dans le secteur de l'agroalimentaire
pour la 5^{ème} année consécutive*

*Classement Corporate Knights - 2021 Global 100 sustainability Index, Forum Et Davos - Suisse

NOS COMMUNAUTÉS



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



Poivre noir



Origan



Cannelle

NOTRE PLANÈTE

NOS OBJECTIFS

Empreinte carbone (émissions de GES) -20%

Réduction de 20% d'ici 2025

Déchets solides -80%

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

Consommation d'eau -20%

Réduction de 20% d'ici 2025

Empreinte carbone des emballages -25%

Réduction de 25% d'ici 2025

NOS SALARIÉS

Chaque jour, McCormick prend vie grâce à nos employés et aux personnes qui font vivre nos produits. Parce que notre succès est l'œuvre de tant de personnes, nous nous efforçons d'être un champion de l'égalité, parmi nos employés et nos communautés.



NOS 3 SITES EN FRANCE

Plus de 600 employés basés historiquement en Provence.





RECETTES

04 | Pizza Naan

04 | Pizza Curry Thai

05 | Pizza Albacore

05 | Pizza Savoyarde

06 | Focaccia Orientale

06 | Focaccia Mediterranea

PIZZA NAAN INDY



PRÉPARATION

1. Coupez le poulet en lamelles, le mélanger avec le yaourt et le **Mélange Tandoori**. Laissez mariner pendant 2h.
2. Coupez l'aubergine en tranches puis faites cuire au four à 180°C pendant 8 min. Faites cuire le poulet mariné dans une poêle à feu vif pendant 3 min. Réservez.
3. Étalez la sauce tomate sur les pains naan. Disposez les tranches d'aubergine, le poulet et la mozzarella en cubes.
4. Faites cuire 5 min à 180°C.

INGRÉDIENTS POUR 4 PETITES PIZZAS

500g de poulet
100g de yaourt nature
10g de **Mélange Tandoori McCormick**
1 aubergine
4 pains naan
60g de sauce tomate
100g de mozzarella
Huile d'olive



INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

1 pâte à pizza
100g de crevettes roses
60ml de lait de coco
3 tomates
125g de mozzarella
1 c.à.s de **Thailand curry McCormick**
Pousses d'épinards
Feuilles de coriandre

PIZZA CURRY THAI

PRÉPARATION

1. Mélangez le lait de coco avec le **Mélange Thailand Curry**.
2. Étalez la pâte et disposez les tranches de tomates et les pousses d'épinard.
3. Ajoutez les crevettes roses décortiquées. Arrosez du mélange au lait de coco. Garnissez de mozzarella et passez au four.
4. À la sortie du four garnissez de quelques feuilles de coriandre.



INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

1 pâte à pizza
60g de sauce tomate
6 c.à.s de moutarde
2 tomates fraîches
8g de **Mélange Cajun McCormick**
50g de thon en boîte
6 grosses câpres
Olives noires
50g d'emmental râpé

PIZZA ALBACORE

PRÉPARATION

1. Étalez la sauce tomate et la moutarde sur la pâte à pizza.
2. Coupez les tomates en fines rondelles et les disposer sur la pizza. Saupoudrez de **Mélange Cajun**.
3. Émiettez le thon sur les tomates. Parsemez les câpres, les olives et l'emmental râpé.
4. Faites cuire 10 min à 180°C.

PIZZA SAVOYARDE



PRÉPARATION

1. Étalez la crème fraîche semi-épaisse et répartissez l'oignon confit sur la pâte.
2. Disposez les rondelles de tomates et de pomme de terre puis le reblochon coupé en fines tranches.
3. Saupoudrez de **Mélange Kebab-Gyros**.
4. Faites cuire 10 min à 180°C.

INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

1 pâte à pizza
50g de crème fraîche semi-épaisse
1 oignon confit
1 tomate
1 pomme de terre cuite à la vapeur
150g de reblochon
4g de **Mélange Kebab-Gyros McCormick**

FOCACCIA ORIENTALE



PRÉPARATION

1. Faites cuire le poivron rouge coupé en fines lamelles dans l'huile d'olive.
2. Mélangez la viande hachée avec le **Ras el Hanout** et l'oignon coupé en petits morceaux. Formez des petites boulettes et faites-les revenir dans une sauteuse.
3. Étalez la sauce tomate sur la pâte. Ajoutez le poivron, les boulettes coupées en deux, les olives et assaisonnez.
4. Faites cuire 10 min environ à 180°C.

INGRÉDIENTS POUR 1 FOCACCIA

- 1 poivron rouge
- Huile d'olive
- 500g de viande hachée
- 10g de **Ras El Hanout McCormick**
- 1 oignon
- 1 pâte à focaccia
- 60g de sauce tomate
- 12 olives noires dénoyautées



INGRÉDIENTS POUR 1 FOCACCIA

- 60g de sauce tomate
- 5g de **Mélange Méditerranée McCormick**
- 1 pâte à focaccia
- 1 oignon
- 8 tomates cerises
- 12 olives noires
- 70g de fromage râpé
- 4 tranches de jambon de Parme
- 50g de copeaux de parmesan
- Basilic frais

FOCACCIA MEDITERRANEA

PRÉPARATION

1. Assaisonnez la sauce tomate de **Mélange Méditerranée**. Étalez-la sur la pâte.
2. Répartissez l'oignon coupé en rondelles très fines, les tomates cerises coupées en deux, puis les olives.
3. Recouvrez de fromage râpé. Enfouez 12 à 15 min à 210°C.
4. Avant de servir, disposez les tranches de jambon de Parme, parsemez de copeaux de parmesan et de feuilles de basilic.



RECETTES

08 | Croque-monsieur Végétarien

08 | Burrito Mexicain

09 | Burger au Poulet

09 | Burger New-York

10 | Wrap Indien

10 | Piadina Primavera

11 | Burger Végétarien

11 | Avocado Burger

12 | Pita Grecque





INGRÉDIENTS POUR 10 SANDWICHS

POUR LE BEURRE D'ÉPICES :

14g de **Mélange Cajun McCormick**
80g de beurre pommadé

POUR LE MONTAGE :

20 tranches de pain de mie aux céréales
5 avocats en rondelles
180g de roquette
2 mozzarella en tranches
500ml de béchamel

CROQUE-MONSIEUR VÉGÉTARIEN



PRÉPARATION

1. Beurre d'épices : mixez tous les ingrédients dans le bol d'un robot pour obtenir une préparation homogène.
2. Tartinez les tranches de pain de beurre d'épices. Placez la moitié des tranches de pain côté beurré vers le haut, et disposez le reste des ingrédients en terminant par une cuillère à soupe de béchamel. Fermez avec les tranches de pain restantes.
3. Faites chauffer au four à 180°C pendant 10 à 15 min.

BURRITO MEXICAIN



PRÉPARATION

1. Taillez le bœuf en fines lamelles et égouttez les haricots rouges.
2. Faites sauter le bœuf puis ajoutez le **Mélange Portugal Piri-Piri**. Réservez.
3. Dans la même poêle sautez les poivrons et les oignons pendant 3 min puis ajoutez les tomates et les haricots rouges. Laissez mijoter quelques minutes. En fin de cuisson ajoutez les lamelles de bœuf.
4. Réchauffez les tortillas et garnissez-les de votre préparation. Ajoutez l'avocat, les feuilles de laitue et l'emmental râpé.

INGRÉDIENTS POUR 10 BURRITOS

900g de bœuf
400g de haricots rouges en conserve
5g de **Mélange Portugal Piri-Piri McCormick**
2 poivrons rouges émincés
2 oignons émincés
3 tomates en dés
10 galettes de blé
2 avocats
10 feuilles de laitue
200g d'emmental râpé

BURGER AU POULET



PRÉPARATION

1. Émincez l'oignon et faites-le revenir avec de l'huile d'olive dans une marmite pouvant aller au four.
2. Ajoutez la volaille, le bouillon, le concassé de tomate, le sel, l'**Ail semoule** et le **Mélange USA Barbecue**. Couvrez et enfournez à 150°C pendant 1h30. Une fois cuits, effilochez les filets de poulet.
3. Taillez les concombres en longues lamelles et faites-les mariner dans le vinaigre de cidre. Coupez l'oignon en rondelles. Ajoutez le jus de citron et l'avocat écrasé. Assaisonnez.
4. Faites griller les pains à burgers. Répartissez l'écrasé d'avocat sur le fond puis garnissez du reste des ingrédients.

INGRÉDIENTS POUR 10 BURGERS

10 filets de poulet
250ml de bouillon de volaille
400g de concassée de tomate
4 c.à.s de **Mélange USA Barbecue McCormick**
1 c.à.c. de sel
100g d'oignons
1 c.à.c. d'**Ail semoule McCormick**
3 avocats
1 citron
300g de concombre
50ml de vinaigre de cidre
Sel / Poivre
10 pains burgers
Feuilles de salade



INGRÉDIENTS POUR 10 BURGERS

1,8 Kg d'échine de porc
50g de **Burger Smokey Fumé McCormick**
125g de chou blanc
125g de carottes
50g de mayonnaise
50g de fromage frais
5g d'**Ail Fumé Smokey McCormick**
2 citrons verts (jus et zeste)
10 pains burgers

BURGER NEW YORK

PRÉPARATION

1. Enduisez la viande d'huile puis de **Mélange Burger Smokey Fumé**. Faites cuire au four pendant 18h à 90°C.
2. Après la cuisson, effilochez la viande.
3. Râpez finement le chou et les carottes. Mélangez-les à la mayonnaise, à l'**Ail Fumé**, au fromage frais, au jus et zeste de citron vert. Assaisonnez.
4. Réchauffez les pains au four, composez les hamburgers.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS.

10g de **Crushed Curry McCormick**
 30ml d'huile d'olive
 800g de filets de poulet coupés en cubes
 5 avocats mûrs
 250g de tomates épépinées et coupées en dés
 250g de laitue coupée en morceaux
 200g de poivrons rouges grillés, tranchés
 10 tortillas

WRAP INDIEN

PRÉPARATION

1. Mélangez la moitié du **Crushed curry** avec l'huile, ajoutez le poulet, bien enrober et laissez mariner 30 min.
2. Dans un second bol, mélangez les avocats, le reste du **Crushed curry** et les tomates.
3. Chauffez le wrap sur le grill. Retirez et mettez le poulet à cuire.
4. Étalez la purée d'avocat au centre des wraps et y déposer les poivrons rouges, la laitue et le poulet. Roulez et servez le wrap coupé en deux.

PIADINA PRIMAVERA



PRÉPARATION

1. Faites tiédir le coulis de tomate et incorporez le **Mélange Gusto Misto** et le basilic.
2. Tapissez les galettes du coulis de tomate puis garnissez-les avec le reste des ingrédients.
3. Pliez-en 2 et faites cuire les piadina dans une poêle 2 à 3 min de chaque côté.

INGRÉDIENTS POUR 10 PIADINA

100g de coulis de tomate
 5g de **Mélange Gusto Misto McCormick**
 2g de basilic
 10 galettes Piadina
 50g de parmesan
 100g de tomates confites
 10 tranches de jambon de Parme
 200g de roquette
 10ml de vinaigre balsamique
 10ml d'huile d'olive

BURGER VÉGÉTARIEN



PRÉPARATION

1. Faites cuire les pommes de terre et réalisez un écrasé. Ajoutez la farine de pois chiche, le **Curry Biryani**, les feuilles de coriandre et le jus de citron. Incorporez l'eau afin de réaliser une pâte. Divisez l'appareil en 10 et formez des galettes.
2. Épluchez et émincez les oignons, les cuire avec l'huile d'olive sans coloration. Ajoutez ensuite le sucre et le vinaigre, mélangez et faites cuire à feu doux.
3. Faites cuire les galettes dans une huile bien chaude.
4. Recouvrez les pains du confit d'oignon puis composez les hamburgers.

INGRÉDIENTS POUR 10 BURGERS

- 1 Kg de pommes de terre
- 150g de farine de pois chiche
- 15g de **Curry Biryani McCormick**
- Coriandre fraîche
- Jus d'un citron
- 15cl d'eau
- 4 oignons
- 30ml d'huile d'olive
- 20g de sucre
- 60ml de vinaigre balsamique
- 10 feuilles de laitue
- 4 tomates
- 10 pains burgers



INGRÉDIENTS POUR 10 BURGERS

- 1,5 Kg de bœuf haché
- 35g de **Paprika Fumé McCormick**
- 2 oignons émincés
- 2 petits poivrons rouges émincés
- 5 avocats
- 10 pains burgers
- 300ml de sauce barbecue

AVOCADO BURGER

PRÉPARATION

1. Mélangez la viande hachée avec le **Paprika Fumé** et formez des steaks.
2. Faites griller les steaks.
3. Faites revenir les oignons et les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
4. Déposez les steaks, les oignons, les poivrons grillés et l'avocat coupé en morceaux sur les pains à hamburgers. Assaisonnez d'une sauce barbecue.



INGRÉDIENTS POUR 10 PITAS

5g de **Mélange Kebab-Gyros McCormick**
150g de yaourt nature
1 c.à.c de tahini
2g de menthe
Huile d'olive
10 pains pitas
250g de Feta
2 concombres
10 tranches de jambon de dinde
20 olives noires dénoyautées
200g de tomates coupées en dés
150g d'oignons émincés
10 feuilles de laitue

PITA GRECQUE

PRÉPARATION

1. Mélangez le **Mélange Kebab-Gyros** avec le yaourt nature, le tahini, la menthe et l'huile d'olive. Assaisonnez.
2. Répartissez la crème épicée sur les pains pitas et déposez-y la feuille de laitue, le jambon, les tomates, les concombres, les oignons, la feta et les olives.



RECETTES

14 | Salade Brésilienne

14 | Salade de Bœuf à la Thaïlandaise



INGRÉDIENTS POUR 8 PERS.

900g de quinoa
 5 tomates
 1 concombre
 2 petites branches de céleri
 2 oignons rouges émincés
 Le jus de 2 citrons
 Le zeste d'un citron
 15g de **Mélange Tex Mex McCormick**
 Huile d'olive

SALADE À LA BRÉSILIENNE

PRÉPARATION

1. Rincez le quinoa, et faites-le cuire 15 min avec 2 fois son volume d'eau bouillante. Salez à mi-cuisson.
2. Une fois cuit, rincez le quinoa sous l'eau froide, égouttez-le, puis versez dans un saladier. Arrosez de jus de citron, ajoutez le zeste, le **Mélange Tex Mex** et tous les légumes coupés en dés. Mélangez.
3. Avant de servir, arrosez d'un filet d'huile d'olive.

SALADE DE BŒUF À LA THAÏLANDAISE



PRÉPARATION

1. Mélangez tous les éléments de la marinade, ajoutez les tranches de steak et laissez mariner pendant 30 min au frais.
2. Taillez le concombre en cubes et les oignons très finement. Blanchissez les petits pois et mélangez tous les éléments de la salade. Puis disposez-les dans les assiettes.
3. Faites cuire les steaks rapidement dans une poêle très chaude. Lorsqu'ils sont cuits à votre goût, émincez-les finement et disposez-les sur la salade. Utilisez le reste de la marinade pour assaisonner la salade.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERS.

1 Kg de steak de bœuf coupé en tranches fines
 75ml sauce de poisson
 100ml d'huile d'olive
 Le jus de 3 citrons verts
 1 c.à.c de piment de cayenne
 2 c.à.s de **Thailand 7 Spices McCormick**
 2 c.à.s de graines de sésame
 500g de pousses de soja
 3 oignons rouges
 300g de petits pois
 1 concombre



RECETTES

16 | Beignets de Légumes à l'Indienne

16 | Sauce à dipper : Moutabel

17 | Samoussas chèvre Zaatar

17 | Dipp Zaatar

18 | Frites de patates douces

À DIPPER



BEIGNETS DE LÉGUMES À L'INDIENNE



PRÉPARATION

1. Mélangez la farine, l'eau et les œufs. Assaisonnez avec le sel, l'**Indian Curry** et le **Gingembre moulu**. Ajoutez quelques feuilles de coriandre à la pâte et laissez reposer 1h au frais.
2. Taillez les légumes en rondelles d'environ 1 cm.
3. Dans un bain d'huile à 180°C, plongez les tranches de légumes dans la pâte à beignet au fur et à mesure.
4. Débarrassez sur un papier absorbant et salez légèrement.
5. Servez avec une sauce yaourt et menthe fraîche.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERS.

5 aubergines
5 courgettes
3 oignons
600g de farine de blé
4 œufs
800ml d'eau
24g de **Indian Curry McCormick**
5g de **Gingembre moulu McCormick**
Feuilles de coriandre fraîche
Sel et huile de friture



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS.

3 aubergines
6g d'**Ail en poudre McCormick**
1 jus de citron
2 c.à.s de yaourt à la grecque
3 c.à.s de tahini
2g de **Paprika Fumé McCormick**

SAUCE À DIPPER : MOUTABEL

PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 200°C. Lavez et piquez les aubergines. Faites-les cuire pendant 30 min, retournez-les à mi-cuisson. Laissez refroidir.
2. Épluchez les aubergines. Mixez-les avec l'**Ail en poudre**, le jus de citron, le yaourt et le tahini.
3. Parsemez de persil, de **Paprika Fumé** et d'huile d'olive. Servez frais.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS.

20 feuilles de brick
625g de chèvre frais
14g de **Zaatar McCormick**
3 c.à.s soupe de miel
Sel et poivre
Huile d'olive

SAMOUSSAS CHÈVRE ZAATAR

PRÉPARATION

1. Mélangez le fromage de chèvre avec le miel et le **Zaatar** puis assaisonnez.
2. Répartissez la garniture dans des feuilles de brick coupées en 2. Effectuez le pliage puis badigeonnez d'huile d'olive.
3. Colorez à la poêle ou enfournez 10 min à 200°C.

DIPP ZAATAR

PRÉPARATION

1. Mélangez les yaourts avec du jus de citron vert, de l'ail haché et du **Zaatar**.
2. Assaisonnez à votre goût.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS.

3 yaourts à la grecque ou brassés
3 citrons vert
2 gousses d'ail
5g de **Zaatar McCormick**



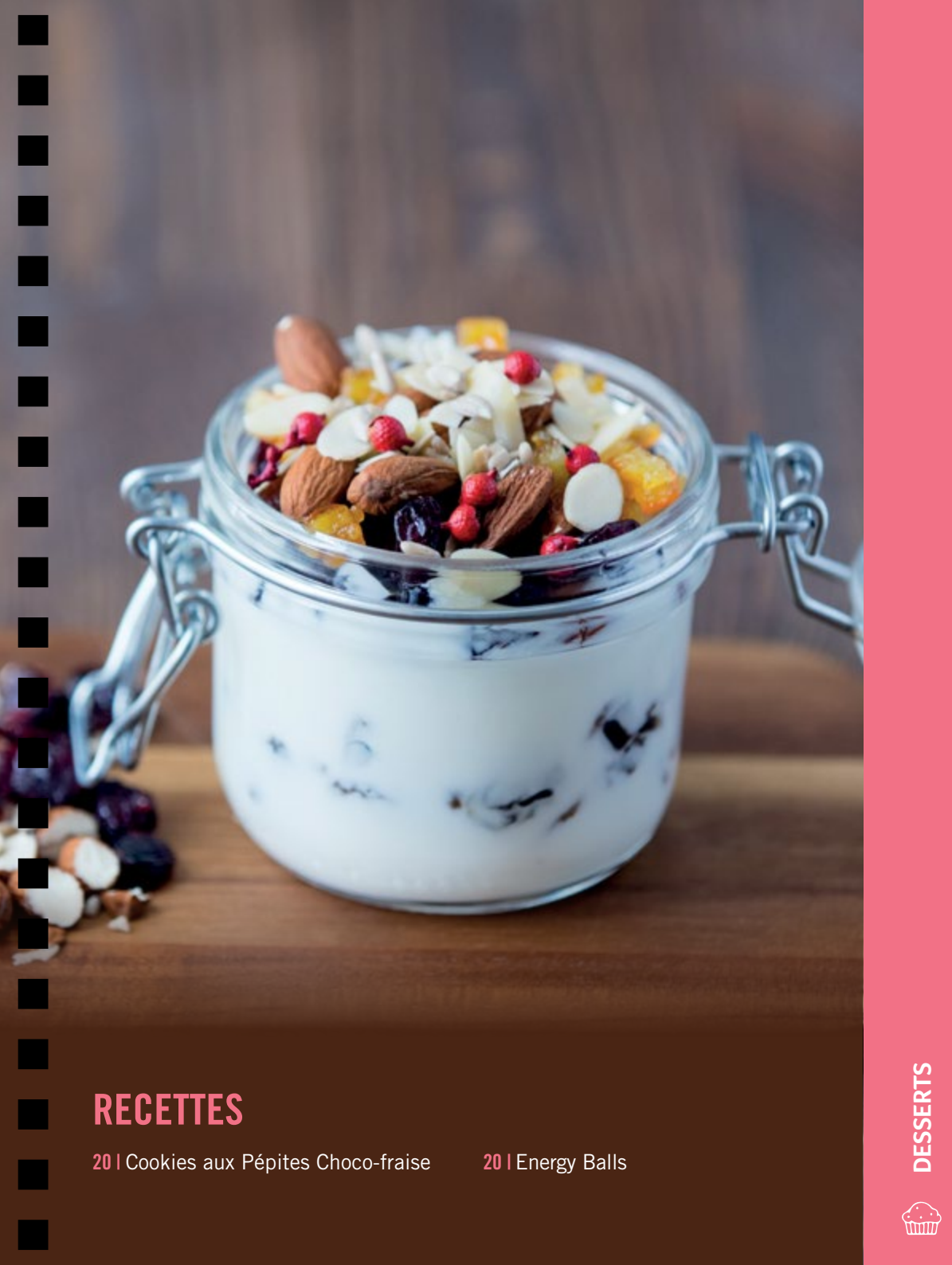
INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

5 patates douces
100ml d'huile d'olive
5g de **Mélange Chipotle fumé McCormick**
5g de sel

FRITES DE PATATES DOUCES

PRÉPARATION

1. Épluchez les patates douces, lavez-les et coupez-les en bâtonnets.
2. Enrobez-les d'huile d'olive, de sel et du **Mélange Chipotle fumé**.
3. Répartissez sur une plaque de cuisson et faites cuire au four à 210°C pendant 30/35 min.



RECETTES

20 | Cookies aux Pépites Choco-fraise

20 | Energy Balls



COOKIES AUX PÉPITES CHOCO-FRAISE



PRÉPARATION

1. Laissez ramollir le beurre. Retirer les graines de la **gousse de vanille** et mélangez-les au beurre avec le sucre. Ajoutez la fleur de sel et l'œuf, mélangez.
2. Ajoutez la farine à travers un tamis.
3. Mélangez les noisettes, les morceaux de chocolat et les **Pépites Choco fraise** à la pâte.
4. Formez des boules de 2 cm de diamètre, déposez-les sur une plaque de cuisson.
5. Faites cuire 9 à 10 min à 180°C.

INGRÉDIENTS POUR 20 COOKIES

- 115g de beurre
- 1 gousse de **Vanille RFA Vahiné**
- 160g de sucre brun
- 3g de fleur de sel
- 1 œuf entier (60g)
- 170g de farine blanche
- 50g de noisettes concassées
- 50g de morceaux de chocolat au lait
- 100g de **Pépites Choco-Fraise Vahiné**



INGRÉDIENTS POUR ENV. 20 PIÈCES

- 250g d'amandes
- 250g de dattes dénoyautées
- 50g de cacao en poudre
- Noix de coco râpée
- Graines de sésame doré
- Pépites Caramélisées Vahiné**

ENERGY BALLS



PRÉPARATION

1. Faites tremper les amandes dans l'eau pendant 2 à 3h.
2. Versez les dattes, les amandes et le cacao dans un mixeur. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Prélevez un peu de pâte avec une cuillère, puis roulez la boule entre vos mains.
4. Roulez les boules dans l'ingrédient de votre choix : noix de coco râpée, graines de sésame, **Pépites Caramélisées**.
5. Réservez au frais.



	GTIN - CODE	POIDS	PORTIONS / BOITES	RECETTES
Ail fumé smokey	901538107	300g	/	P9
Biryani	901443898	280g	50	P11
Burger Smokey Fumé	901347743	320g	100	P9
Cajun	513660	220g	125	P5 / P8
Crushed Curry	901581869	260g	100	P10
Gusto Misto	871414	200g	130	P10
Indian curry	856032	260g	130	P16
Kebab-Gyros	890772	240g	125	P5 / P12
Mediterrana	900842349	240g	140	P6
Mélange chipotle fumé	901604490	270g	/	P18
Paprika fumé	901538108	230g	/	P11 / P16
Portugal Piri-Piri	856029	250g	200	P8
Ras el Hanout	860610	215g	180	P6
Tandoori	879890	240g	125	P4
Tex mex	871415	185g	120	P14
Thailand curry	856033	275g	140	P4
Thailand 7-Spices	856031	300g	140	P14
USA Barbecue	901141263	370g	300	P9
Zaatar	901604491	180g	67	P17



	GTIN - CODE	POIDS	RECETTES
Gousse de Vanille RFA	901589740	90g	P20
Pépites Caramélisées	514920	540g	P20
Pépites Choco-Fraise	901566172	600g	P20

20	600	901566172	Schoko-Erdbeer-Stückchen
20	540	514920	Karamellisierte Splitter
20	90	901589740	Vanilleschote RFA
REZEPT	GEWICHT	GTIN - CODE	

FOODSERVICE



17	67	180g	901604491	Zaatar
9	300	370g	901141263	USA Barbecue
14	140	300g	856031	Thailand 7-Spices
4	140	275g	856033	Thailand curry
14	120	185g	871415	Tex mex
4	125	240g	879890	Tandoori
18	/	270	901604490	Smokey Chili-Chipotle Mix
6	180	215g	860610	Ras el Hanout
8	200	250g	856029	Portugal Piri-Piri
16 / 11	/	230	901538108	Paprika Geräuchert
6	140	240g	900842349	Mediterrana
9	/	300	901538107	Knoblauch Geräuchert
12 / 5	125	240g	890772	Kebab-Gyros
16	130	260g	856032	Indian curry
10	130	200g	871414	Gusto Misto
10	100	260g	901581869	Crushed Curry
8 / 5	125	220g	513660	Cajun
9	100	320g	901347743	Burger Smokey Fume
11	50	280g	901443898	Biryani
REZEPT	PORTIONEN PRO PACKUNG	GEWICHT	GTIN - CODE	

FOODSERVICE





ZUTATEN FÜR 20 STÜCK
 Zutaten für 20 Stück
 250g Mandeln
 250 g entsteinte Datteln
 50g Kakaoapulver
 Kokosraspeln
 Goldene Sesamkörner
 Karamellisierte Splitter Vanille

ENERGY BALLS

1. Die Mandeln für 2 bis 3 Stunden in Wasser einweichen.
2. Die Datteln, Mandeln und den Kakao in einen Mixer geben. Vermengen bis zum Erhalt einer homogenen Masse.
3. Ein wenig Teig mit einem Löffel entnehmen und ihn zwischen den Händen zu einer Kugel formen.
4. Die Ballchen in der Zutat Ihrer Wahl rollen: Kokosraspeln, Sesamkörner, karamellisierte Splitter.
5. Kühl stellen.



COOKIES MIT SCHOKO-ERDBEER-STÜCKCHEN

ZUBEREITUNG

1. Butter erweichen. Die Samen aus der Vanilleschote entnehmen und mit der Butter und dem Zucker vermischen. Fleur de Sel und das Ei hinzufügen und vermischen.
2. Das Mehl durch ein Sieb hinzugeben.
3. Die Haselnüsse, Schokoladenstücke und Schoko-Erdbeer-Stückchen in den Teig geben und vermischen.
4. Ballchen mit einem Durchmesser von 2 cm formen und auf ein Backblech legen.
5. 9 bis 10 Minuten bei 180°C im Ofen backen.



ZUTATEN FÜR 20 STÜCK
 115g Butter
 1 Vanilleschote Vanille
 160g Rohrzucker
 3g Fleur de Sel
 1 Ei (60g)
 170g Weißmehl
 50g gemahlene Haselnüsse
 50g Vollmilchschokoladenstücke
 100g Schoko-Erdbeer-Stückchen
 Vanille



REZEPTE

20 | Cookies mit Schoko-Erdbeer-
Stückchen

20 | Energy Balls



DESSERT

ZUTATEN für 4 PORTIONEN
 5 Süsskartoffeln
 100ml Olivenöl
 5g der Mischung Chipotle Fume
 McCormick
 5g Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Süsskartoffeln schälen, waschen und in Sticks schneiden.
2. Mit Olivenöl und Gewürzen bestreichen.
3. Auf einem Backblech verteilen und bei 210°C 30/35 Min. backen.

SÜSSKARTOFFEL-POMMES



DIP ZAATAR

ZUBEREITUNG

1. Den Joghurt mit dem Zitronensaft, zerhacktem Knoblauch und dem **Zaatar** vermischen.
2. Abschmecken.



- ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN**
- 3 Becher griechischer oder gerührter Joghurt
 - 3 Limetten
 - 2 Knoblauchzehen
 - 5g **Zaatar McCormick**

- ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN**
- 20 Blätterteig-Blätter zuschneiden
 - 625g Ziegenfrischkäse
 - 14g **Zaatar McCormick**
 - 3 EL Honig
 - Salz und Pfeffer
 - Olivöl

ZUBEREITUNG

ZIEGEN-SAMOSA

1. Ziegenkäse mit Honig und dem **Zaatar** vermischen, danach würzen.
2. Die Masse in die halbierten Blätterteig-Blätter geben. Teigblätter verschließen und mit Öl bestreichen.
3. 10 Minuten lang bei 200°C im Ofen goldbraun ausbacken.



- ZUTATEN für 10 PERSONEN**
- 3 Auberginen
 - 6g Knoblauchpulver McCormick
 - 1 Zitronensaft
 - 2 EL griechischer Joghurt
 - 3 EL Tahini
 - 1g Paprika Fumé McCormick

SAUCE ZUM DIPPEN : MOUTABEL

ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie Ihren Backofen auf 200°C vor. Auberginen waschen und einstechen. 30 Minuten backen, die Auberginen nach der Hälfte der Backzeit wenden. Abkühlen lassen.
2. Auberginen schälen. Diese mit dem **Knoblauchpulver**, Zitronensaft, Joghurt und Tahini vermischen.
3. Mit Petersilie, **Paprika Fumé** und Olivenöl bestreuen. Kühl servieren.



INDISCHE GEMÜSEKRAPPEN

ZUBEREITUNG



1. Mehl, Wasser und Eier vermischen. Mit Salz, **Indian Curry** und **Ingwer gemahlen** würzen. Einige Koranderblätter in den Teig geben und 1 Stunde lang kühl stellen.
2. Das Gemüse in ungefähr 1cm große Scheiben schneiden.
3. Durch den Teig ziehen und im Öl bei 180°C nacheinander ausbacken.
4. Auf ein Küchentuch geben und mit etwas Salz bestreuen.
5. Dazu eine Joghurtsauce mit frischer Minze servieren.

- ZUTATEN für 10 PERSONEN**
- 5 Auberginen
 - 5 Zucchini
 - 3 Zwiebeln
 - 600g Weizenmehl
 - 4 Eier
 - 800ml Wasser
 - 24g **Indian Curry McCormick**
 - 5g **Ingwer gemahlen McCormick**
 - Frische Koranderblätter
 - Salz und Frittieröl

REZEPTE

- 16 | Indische Gemüsekrapfen
- 16 | Sauce zum Dippen: Moutabel
- 17 | Ziegen-Samoussas Zaatar
- 17 | Dip Zaatar
- 18 | Süsskartoffel-Pommes





ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

- 900g Quinoa
- 5 Tomaten
- 1 Gurke
- 2 kleine Stangen Sellerie
- 2 gehackte rote Zwiebeln
- Saft aus 2 Zitronen
- Schale einer Zitrone
- 15g Mischung Tex Mex McCormick
- Olivenöl

BRASILIANISCHER SALAT

ZUBEREITUNG

1. Quinoa abspülen und 15 Minuten lang mit der doppelten Menge an Wasser kochen. Bei der Hälfte der Garzeit Salz hinzufügen.
2. Sobald die Quinoa gekocht ist, unter kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft übergießen, Zitronenschale, **Tex Mex-Mischung** und das gesamte in Würfel geschnittene Gemüse hinzugeben. Vermischen.
3. Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln.

THAILÄNDISCHER RINDFLEISCHSALAT

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten der Marinade vermischen, die Steakscheiben hinzufügen und sie 30 Minuten lang an einem kühlen Ort marinieren lassen.
2. Die Gurke in Würfel schneiden und die Zwiebeln in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Erbsen blanchieren und alle Zutaten für den Salat vermischt. Danach auf den Tellern anrichten.
3. Die Steaks schnell in einer sehr heißen Pfanne anbraten. Nach Belieben garen, danach in dünne Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Die restliche Marinade zum Würzen des Salats verwenden.



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

- 1kg Hacksteak vom Rind, in kleine Scheiben geschnitten
- 75ml Fischsauce
- 100ml Olivenöl
- Saft aus 3 Limetten
- 1 TL Cayenne-Pfeffer
- 2 EL Thailand 7 Spices McCormick
- 2 EL Sesamkörner
- 500g Sojasprossen
- 3 rote Zwiebeln
- 300g Erbsen
- 1 Gurke



REZEPTE

14 | Brasilianischer Salat

14 | Thailandischer Rindfleischsalat



SALATE

ZUTATEN FÜR 10 PITA
 5g der Mischung Kebab-gyros
 McCormick
 150g Naturjoghurt
 1 TL Tahini
 2g Minze
 Olivenöl
 10 Pita-Brote
 250g Feta
 2 Gurken
 10 Scheiben Trüthahnschinken
 20 entsteinte schwarze Oliven
 200g gewürfelte Tomaten
 150g gehackte Zwiebeln
 10 Blätter Kopfsalat

GRIECHISCHE PITA

ZUBEREITUNG

1. 5g der **Mischung Kebab-gyros** mit dem Naturjoghurt, dem Tahini, der Minze und dem Olivenöl vermischen. Würzen.
2. Die Gewürzmasse auf den Pitabroten verteilen und das Salatblatt, den Trüthahnschinken, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, den Fetakäse und Oliven dazugeben.



1. Hackfleisch mit **Paprika Fumé** vermischen und Steaks formen.
2. Steaks ausbraten.
3. Die Zwiebel und die Paprika anbraten, bis sie weich und goldbraun sind.
4. Die Steaks, Zwiebeln, geröstete Paprika und gehackte Avocado auf die Burger-Brötchen legen. Mit einer Barbecuesauce würzen.

ZUBEREITUNG

AVOCADO BURGER

ZUTATEN FÜR 10 BURGERS
 1,5 kg gehacktes Rindfleisch
 35g **Paprika Fumé McCormick**
 2 gehackte Zwiebeln
 2 gehackte kleine rote Paprika
 5 Avocados
 10 Burger-Brötchen
 300g Barbecuesauce



1. Kartoffeln kochen und zerstampfen, Kichererbsenmehl, das **Curry Biryani**, die Zitronensäure und den Zitronensaft hinzugeben. Wasser hinzufügen und zu einem Teig formen. Teig in 10 Stücke teilen und Teigfladen formen.
2. Zwiebeln schälen und klein schneiden, in Olivenöl glasig anschwitzen. Danach Zucker und Essig hinzugeben, vermischen und auf kleiner Flamme köcheln lassen.
3. Teigfladen in heissem Öl ausbraten.
4. Brote mit karamellisierten Zwiebeln bedecken und Hamburgere erstellen.

ZUBEREITUNG

VEGETARISCHER BURGER



ZUTATEN FÜR 10 BURGERS
 1 kg Kartoffeln
 150g Kichererbsenmehl
 15g **Curry Biryani McCormick**
 Frischer Koriander
 Zitronensäure
 15cl Wasser
 4 Zwiebeln
 30ml Olivenöl
 20g Zucker
 60ml Balsamico-Essig
 10 Blätter Kopfsalat
 4 Tomaten
 10 Burger-Brötchen

ZUTATEN für 10 PIADINA
 100g Tomatenmark
 5g der Mischung Gusto Misto
 McCormick
 2g Basilikum
 10 Pädina-Teighäden
 50g Parmesan
 100g karamellisierte Tomaten
 10 Scheiben Parma-Schinken
 200g Rucola
 10ml Balsamico-Essig
 10ml Olivendöl

1. Das Tomatenmark abkühlen lassen und die **Mischung Gusto Misto** sowie Basilikum darunter geben.
2. Teighäden mit Tomatenmark bedecken und mit den restlichen Zutaten belegen.
3. Zur Hälfte fäthen und die Pädina in einer Pfanne 2 bis 3 Minuten auf jeder Seite braten.



PIADINA PRIMAVERA

ZUBEREITUNG

1. Die Hälfte des **Crushed Curry** mit dem Öl vermischen, das Poulletfleisch dazugeben, gut mischen und 30 Minuten marinieren lassen.
2. In einer zweiten Schüssel die Avocados, das restliche **Crushed Curry** und die Tomaten vermischen.
3. Den Wrap auf dem Grill erhitzen. Herunternehmen und das Poulletfleisch garen.
4. Das Avocadopüree in der Mitte der Wraps verteilen und die rote Paprika, den Salat und das Poulletfleisch darauflegen. Den Wrap aufrollen und ihn in zwei Hälften geschnitten servieren.

INDISCHER WRAP

ZUBEREITUNG

ZUTATEN für 10 PERSONEN
 10g **Crushed Curry McCormick**
 30ml Olivendöl
 800g Poulletfleisch, gewürfelt
 5 reife Avocados
 250g Tomaten, entkernt und gewürfelt
 250g zerkleinerter Kopfsalat
 200g gegrillte rote Paprikaschoten,
 in Scheiben geschnitten
 10 Tortillas



1. Fleisch mit Öl und der **Mischung Burger Smokey Fumé** bestreichen, im Ofen 18 Stunden bei 90°C garen.
2. Das Fleisch nach dem Garen klein schneiden.
3. Weisskohl und Karotten fein raspeln. Diese mit der Mayonaise, dem **McCormick Knoblauch geräuchert**, Frischkäse und dem Abrieb der Limettenschale vermischen, Wurzeln.
4. Bröte im Ofen erwärmen, Hamburger belegen.

ZUBEREITUNG

BURGER NEW YORK

ZUTATEN für 10 BURGERS

- 1,8kg Schweineschulter
- 50g Burger Smokey Fumé McCormick
- 125g Weisskohl
- 125g Karotten
- 50g Mayonaise
- 50g Frischkäse
- 5g McCormick Knoblauch geräuchert
- 2 Limetten (Saft und Schale)
- 10 Burger-Brötchen



1. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und in einem offensten Topf in Olivenöl andunsten.
2. Geben Sie die Pouletfles, Hühnerbouillon, gehackte Tomaten, Salz, **Knoblauchpulver** und **USA Barbecue Mix** hinzu. Zugedeckt im Ofen bei 150°C während 1h30 garen. Sobald sie gar sind, die Pouletfles mit einer Gabel zerpfücken.
3. Schneiden Sie die Gurken in lange Streifen und marinieren Sie sie in dem Apfelsig. Schneiden Sie die Zwiebel in Scheiben. Fügen Sie den Zitronensaft hinzu und zerdrücken Sie die Avocado mit einer Gabel. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Halbieren Sie die Brötchen und toasten Sie sie. Bestreichen Sie die Unterseite der Brötchen mit dem Avocadocrush und belegen Sie sie mit Zwiebelringen, Pouletschreften, ein paar Salatblättern und marinierte Gurke. Setzen Sie den Deckel auf und servieren Sie.



ZUBEREITUNG

PULLED CHICKEN BURGER

ZUTATEN für 10 BURGERS

- 10 Pouletfles
- 250ml Hühnerbouillon
- 400g gehackte Tomaten
- 4 EL der **Mischung USA Barbecue McCormick**
- 1 TL Salz
- 100g Zwiebeln
- 1 TL Knoblauchpulver McCormick
- 3 Avocados
- 1 Zitrone
- 300g Salatgurke
- 50ml Apfelsig
- Salz und Pfeffer
- 10 Burgerbrötchen
- Salatblätter

ZUTATEN FÜR 10 BURRITOS
 900g Rindfleisch
 400g Kidneybohnen aus der Konserv
 5g der Mischung Portugal Piri-Piri
 McCormick
 2 gehackte rote Peperoni
 2 gehackte Zwiebeln
 3 gewürfelte Tomaten
 10 Weizen-Teigfladen
 2 Avocados
 10 Blätter Kopfsalat
 200g geriebener Emmentaler



MEXIKANISCHER BURRITO

ZUBEREITUNG

1. Das Rindfleisch in dünne Streifen schneiden und die Kidneybohnen abtropfen lassen.
2. Rindfleisch braten und dann die **Mischung Portugal Piri-Piri** hinzufügen.
3. In der gleichen Pfanne die Peperoni und Zwiebeln 3 Minuten lang andraten, dann die Tomaten und Kidneybohnen hinzufügen. Einige Minuten köcheln lassen. Am Ende der Garzeit die Rindfleischstreifen hinzugeben.
4. Die Tortillas erhitzen und mit Ihrer Mischung belegen. Die Avocado, Salatblätter und den geriebenen Emmentaler hinzufügen.

1. Gewürzbutter: die Zutaten **Cajun** Gewürz und Butter in der Schüssel einer Küchenmaschine zerkleinern, um eine homogene Masse zu erhalten.
2. Die Bratscheiben mit Gewürzbutter bestreichen. Legen Sie die Hälfte der Toastscheiben mit der gebutterten Seite nach oben und verteilen Sie die restlichen Zutaten auf den Toastscheiben, abschließend mit einem Esslöffel Béchamel und den restlichen Bratscheiben bedecken.
3. Im Ofen bei 180°C 10 bis 15 Minuten erhitzen.

ZUTATEN FÜR 10 SANDWICHES
 14g der Mischung Cajun McCormick
 80g weiche Butter
 20 Scheiben Sandwichtoast, Vollkorn
 5 Avocados in Scheiben
 180g Rucola
 2 Mozzarella, in Scheiben geschnitten
 500ml Béchamel

ZUBEREITUNG

“VEGETARISCHER ‘CROQUE-MONSIEUR’



REZEPTE

- 08 | Vegetarischer "Croque-Monsieur"
- 08 | Mexikanischer Burrito
- 09 | Pulled Chicken Burger
- 09 | Burger New-York
- 10 | Indischer Wrap
- 10 | Piadina Primavera
- 11 | Vegetarischer Burger
- 11 | Avocado-Burger
- 12 | Griechische Pita



ZUTATEN FÜR 1 FOCACCIA
 60g Tomatensauce
 5g der Mischung **Mediterrana**
 McCormick
 1 Focaccia-Teig
 1 Zwiebel
 8 Kirschtomaten
 12 schwarze Oliven
 70g geriebener Käse
 4 Scheiben Parma-Schinken
 50g Parmesan-Coppa
 Frischer Basilikum

1. Tomatensauce mit der **Mischung Mediterrana** würzen. Auf dem Teig verteilen.
2. Die feingehackte Zwiebel, die halbierten Kirschtomaten und die Oliven verteilen.
3. Mit geriebenem Käse bedecken. Für 12 bis 15 Minuten bei 210°C in den Ofen geben.
4. Vor dem Servieren die Parmaschinken-Scheiben anrichten, mit Parmesanspänen und Basilikumblättern bestreuen.

ZUBEREITUNG

FOCACCIA MEDITERRANEA



ORIENTALISCHE FOCACCIA

ZUBEREITUNG

1. Die in dünne Scheiben geschnittene Peperoni in Olivenöl karamellisieren.
2. Das Hackfleisch mit dem **Ras el Hanout** und der feingehackten Zwiebel vermischen. Daraus kleine Fleischbällchen formen und in einer Pfanne braten.
3. Tomatensauce auf dem Teig verteilen. Paprika, die halbierten Fleischbällchen und Oliven hinzugeben, würzen.
4. Ungefähr 10 Minuten bei 180°C im Ofen backen.



ZUTATEN FÜR 1 FOCACCIA
 1 rote Peperoni
 Olivenöl
 500g Hackfleisch
 10g Ras El Hanout McCormick
 1 Zwiebel
 1 Focaccia-Teig
 60g Tomatensauce
 12 entsteinte schwarze Oliven



ZUTATEN für 1 PIZZA

- 1 Pizzateig
- 60g Tomatensauce
- 6 EL Senf
- 2 frische Tomaten
- 8g der **Mischung Cajun McCormick**
- 50g Dosen-Thunfisch
- 6 dicke Kapern
- Schwarze Oliven
- 50g geriebener Emmentaler

PIZZA ALBACORE

ZUBEREITUNG

1. Tomatensauce und Senf auf dem Pizzateig verteilen.
2. Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen. Mit der **Mischung Cajun** bestreuen.
3. Zerkleberten Thunfisch auf die Tomaten geben. Kapern, Oliven und geriebenen Emmentaler hinzufügen.
4. 10 Minuten bei 180°C im Ofen backen.

RAHM-PIZZA À LA SAVOYARDE

ZUBEREITUNG

1. Der halbfeste Rahm auftragen und die karamellisierte Zwiebel auf dem Teig verteilen.
2. Mit Tomaten- und Kartoffelscheiben belegen, danach den Reblochon-Käse in dünnen Scheiben hinzugeben.
3. Mit der **Mischung Kebab-Gyros** bestreuen.
4. 10 Minuten bei 180°C im Ofen backen.



ZUTATEN für 1 PIZZA

- 1 Pizzateig
- 50g halbfester Rahm
- 1 karamellisierte Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 dampfgegart Kartoffel
- 150g Reblochon-Käse
- 4g der **Mischung Kebab-Gyros**
- McCormick**



INDY NAAN-PIZZA

ZUBEREITUNG



1. Poulletfleisch in Scheiben schneiden, mit Joghurt und der Tandoori-Mischung mischen.
2. Aubergine in Scheiben schneiden und im Ofen bei 180°C 8 Minuten lang garen. Das marinierte Poulletfleisch in einer Pfanne bei 180°C 5 Minuten bei starker Hitze kurz anbraten.
3. Tomatensauce auf den Naan-Broten verteilen. Mit Auberginenscheiben, Poulletfleisch und Mozzarellawürfeln belegen.
4. 5 Minuten bei 180°C im Ofen backen.

ZUTATEN FÜR 4 PIZZEN

- 500g Poulletfleisch
- 100g Naturjoghurt
- 10g Tandoori-Mischung McCormick
- 1 Aubergine
- 4 Naan-Brote
- 60g Tomatensauce
- 100g Mozzarella
- Oliveneöl

- ZUTATEN FÜR 1 PIZZA
- 1 Pizzateig
 - 100g rosa Crevetten
 - 60ml Kokosmilch
 - 3 Tomaten
 - 125g Mozzarella
 - 1 EL Thailand Curry McCormick
 - Spinatsprossen
 - Korianderblätter

PIZZA CURRY THAI

ZUBEREITUNG

1. Die Kokosmilch mit einem Esslöffel Thailand Curry vermischen.
2. Teig ausrollen und die Tomatenscheiben und Spinatsprossen darauf verteilen.
3. Die geschälten Crevetten hinzugeben. Mit der Kokosmilchmischung belegen.
4. Frisch aus dem Ofen mit einigen Korianderblättern garnieren.



REZEPTE

- 04 | Indy Naan-Pizza
- 04 | Pizza Curry Thai mit Crevetten und Kokosmilch
- 05 | Pizza Albacore
- 05 | Rahm-Pizza à la Savoyarde
- 06 | Orientalische Focaccia
- 06 | Focaccia Mediterranea





MCCORMICK WURDE ALS EINES DER NACHHALTIGSTEN UNTERNEHMEN DER WELT AUSGEZEICHNET. GLOBAL100

N°1 im Agrar- und Lebensmittelsektor
 seit nunmehr 5 Jahren in Folge

*Classment Corporate Knights - 2021 Global 100 Sustainability Index, World Economic Forum - Schwab

UNSERE COMMUNITYS



Nachhaltige Beschaffung

Unser Ziel ist es, bis 2025 100 % unserer ausgewählten Zutaten (Vanille, roter Pfeffer, schwarzer Pfeffer, Oregano, Zimt) nachhaltig zu beziehen.

UNSER PLANET

UNSERE ZIELE



UNSERE ANGESTELLTEN

Jeden Tag wird McCormick durch unsere Mitarbeiter und die Menschen, die unsere Produkte zum Leben erwecken, geprägt. Da unser Erfolg der Verdienst von so vielen Menschen ist, setzen wir uns für die Gleichberechtigung unserer Mitarbeiter und unserer Gemeinden ein.





FOODSERVICE FOODSERVICE



SNACK-REZEPTE UNSERE

