



McCORMICK



Ducros

FOODSERVICE



VAHINÉ
PROFESSIONNEL

AUTHENTIC THAI CUISINE
THAI
KITCHEN

FOODSERVICE

CHOLULA

CATALOGUE GAMME PROFESSIONNELLE



McCORMICK, L'EXPERT DES SAVEURS

En tant que **leader mondial des saveurs depuis plus de 130 ans**, nous avons des **engagements forts pour une croissance durable** avec nos marques d'excellences : épices, assaisonnements, condiments et autres produits savoureux.

POUR DONNER VIE À NOTRE MISSION

«S'UNIR POUR DÉVELOPPER LES SAVEURS DE DEMAIN»

nous nous engageons au travers de **notre programme «Purpose - Led Performance» (PLP)** à agir **de manière responsable** envers :



LES COMMUNAUTÉS



LES EMPLOYÉS



LA PLANÈTE



LES COMMUNAUTÉS

BÂTIR DES COMMUNAUTÉS DYNAMIQUES AVEC LESQUELLES NOUS VIVONS, TRAVAILLONS ET OÙ NOUS NOUS APPROVISIONNONS.

McCormick développe et maintient une **base de fournisseurs solide et saine tout au long de sa chaîne d'approvisionnement** en nouant des relations avec les communautés agricoles.

NOS ENGAGEMENTS

1

Augmenter la résilience de près de 44 500 exploitations agricoles et améliorer les moyens de subsistance des communautés et des petits agriculteurs.

2

Renforcer l'autonomie des agricultrices en réduisant les inégalités entre les sexes dans les communautés agricoles.

3

Augmenter le volontariat des employés et les dons par le biais des programmes d'entreprise.



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

NOTRE SOUTIEN AUX PRODUCTEURS DE VANILLE



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



PROMOUVOIR LA DIVERSITÉ, L'ÉQUITÉ ET L'INCLUSION

McCormick s'engage à créer une **culture inclusive** où chaque employé se sent **valorisé, soutenu et accueilli**. Nous nous efforçons d'**améliorer la vie de milliers de personnes chaque jour**, que ce soit en fournissant des **produits sains et nutritifs** aux consommateurs du monde entier ou en écoutant activement et en répondant aux besoins de nos équipes globales.



1 FEMMES EN POSTES DE DIRECTION
En 2024, **45% des postes de direction** sont occupés par des femmes dans la région Europe & Moyen Orient.

NOS ENGAGEMENTS

2 SANTÉ & BIEN-ÊTRE
100% de nos employés ont accès à notre **programme Nourish** afin qu'ils puissent s'épanouir aussi bien au travail qu'à la maison.



3 CERTIFICATION HANDIMANAGEMENT
17 employés français certifiés pour gérer et soutenir leurs collègues en situation de handicap sur le lieu de travail.



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

En tant que leader de l'industrie alimentaire mondiale, McCormick s'engage à **limiter les impacts environnementaux de nos opérations et de notre chaîne d'approvisionnement**. Nous avons la responsabilité de **démontrer des changements positifs**, avec des investissements apportant des **avantages tangibles** aux agriculteurs et aux clients, tout en veillant à ce que nos actions **beneficient à la planète**, que nous partageons tous.

1 APPROVISIONNEMENT 100% DURABLE DE NOS 5 INGRÉDIENTS EMBLÉMATIQUES. OBJECTIF DÉSORMAIS ÉTENDU AUX SUPERS 7.



2 PROGRAMME DE CLEAN LABELLING ET REFORMULATION
Élimination/réduction du sucre, du sel, d'exhausteurs de goût et d'additifs, 100% d'arômes et colorants naturels.



3 NORME D'APPROVISIONNEMENT DURABLE CULTURE RESPONSABLE
Favorise : la résilience des communautés, l'égalité des sexes et l'autonomisation des femmes, la conservation de la biodiversité et les pratiques agricoles génératrices.

NOS ENGAGEMENTS NET ZÉRO À 2050

7 EMBALLAGES 100% CIRCULAIRES ET BAS CARBONE
Objectif : **100% en 2030**



6 RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE
Objectif : **-42% en 2030**

5 RÉDUCTION DE L'UTILISATION DE L'EAU
Objectif : **-25% en 2030**

4 ACCROÎTRE LE RECYCLAGE ET LA VALORISATION DES DÉCHETS SOLIDES
Objectif : **85% en 2030**



McCORMICK, RECONNUE PARMIL LES ENTREPRISES LES PLUS DURABLES DANS LE MONDE

1^{ER} DANS LE SECTEUR
AGROALIMENTAIRE
depuis 2011



8^{ÈME} INDUSTRIEL
MONDIAL

le plus avancé dans
la décarbonation



2^{ÈME} ENTREPRISE
AGROALIMENTAIRE

dans le monde à l'avant-garde
de la transition énergétique



CLEAN200

NOS 3 SITES EN FRANCE

Plus de 600 employés basés
historiquement en Provence.

CARPENTRAS

Usine certifiée BRC*

MONTEUX

Usines certifiées
BRC*, IFS**

AVIGNON

siège social

*RÉFÉRENTIEL SÉCURITÉ ANGLAIS. **RÉFÉRENTIEL SÉCURITÉ ALIMENTAIRE FRANCO-ALLEMAND.

McCORMICK, VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

Nous nous appuyons sur **le savoir-faire de nos experts culinaires**
pour vous offrir le meilleur accompagnement au quotidien.

TENDANCES

Notre équipe de chefs, dénicheurs
de tendances et ingénieurs en
agroalimentaire, publient annuellement
depuis plus de 25 ans **Le Carnet de
Saveurs** qui dévoile **les tendances
culinaires d'aujourd'hui et de demain.**



CRÉATIVITÉ

Nos experts culinaires
et notre Chef Hugues Marrec,
développent des recettes toujours
plus **créatives** et **savoureuses**
adaptées à vos besoins.



INNOVATIONS

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.

Depuis 2015, nous avons lancé **plus
de 30 innovations** sur nos 4 marques.



De la coriandre au cumin
en passant par le piment,
Ducros offre un large choix d'épices
sélectionnées à travers le monde
pour sublimer et relever la saveur
de vos plats de l'entrée jusqu'au dessert.



Cannelle
moulue

510814
390 g



Clous de
girofle

510775
165 g



Coriandre

510815
230 g



Parfait avec des
champignons à la grecque !

Cumin
entier

510816
375 g



Cumin
moulu

510817
400 g



Curcuma

511856
250 g



S'associe parfaitement
avec le fromage de chèvre !

Gingembre
moulu

901581381
180 g



Muscade
moulue

510818
435 g



Sésame
doré

511858
270 g



Idéale dans vos gratins
et purées !

Paprika
demi-doux
poudre

510822
425 g



Paprika
doux de
Hongrie

510819
500 g



Paprika
fumé

901537533
230 g



Relevez subtilement
vos produits de la mer !



Assaisonnez vos pommes de terre !

Piment
doux moulu

510823
425 g



Piment
d'Espelette AOP

901622622
250 g



Mélange
chipotle fumé

901584212
270 g



Piment
de Cayenne

510776
215 g



Piment
fort entier

510777
95 g



Faites voyager vos légumes !

AVOCADO BURGER



INGRÉDIENTS | 10 BURGERS

1,5 kg de bœuf haché
35 g de Paprika fumé Ducros
2 petits poivrons rouges émincés

2 oignons émincés
5 avocats
10 pains à hamburger
300 ml de sauce barbecue

PRÉPARATION

1. Mélanger la viande hachée avec le **Paprika fumé** et former des steaks.
2. Faire griller les steaks.
3. Faire revenir l'oignon et les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
4. Déposer les steaks, les oignons, les poivrons grillés et l'avocat coupé en morceaux sur les pains à hamburger. Assaisonner d'une sauce barbecue.

HOUMOUS DE CAROTTE AU CHIPOTLE

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

200 g de pois chiches rincés et égouttés
300 g carottes
1 jus citron jaune
1/4 c. à café cumin poudre Ducros
1/2 c. à café de chipotle fumé Ducros
5 cl huile d'olive
sel

PRÉPARATION

1. Éplucher et couper les carottes en petits cubes. Chauffer une marmite avec un peu d'huile d'olive, ajouter les carottes et les pois chiches et bien les enrober dans la matière grasse.
2. Ajouter de l'eau à hauteur et porter à ébullition. Cuire doucement à couvert pendant environ 20 minutes.
3. Lorsque les carottes sont fondantes, mixer finement le mélange de pois chiches et de carottes avec le citron, le **Cumin**, le **Chipotle fumé**, l'huile d'olive restante et une pincée de sel. Ajouter l'eau de cuisson afin d'obtenir une consistance bien lisse.
4. Servir frais





Parce qu'elles sont indispensables au quotidien, Ducros 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.



Ail fumé
smokey

901741068
300 g



Ail
semoule

510795
500 g



Baies de
genièvre

510774
150 g



Réinventez facilement
vos aïolis !

Basilic

510796
145 g



Cerfeuil

510797
85 g



Ciboulette

510798
80 g



Assaisonnez vos crèmes
de poireaux, aubergines...!

Échalote
semoule

510799
370 g



Estragon

510802
70 g



Fenouil

510803
330 g



Parfumez vos asperges !



901584213

78 g



Idéal avec du fromage frais !

Les **Herbes de Provence Label Rouge** sont un mélange de 4 plantes provençales (thym, romarin, origan, sarriette).

Ce produit **certifié Label Rouge** garantit **une qualité supérieure** grâce à des herbes riches en huiles essentielles, séchées et triées avec soin.



Cultivées et récoltées en France par l'**union de producteurs récoltants « Aromates de Provence »** située au pied de la montagne Sainte-Victoire.

Herbes de Provence

514230

185 g



Laurier moulu

510805

275 g



Origan

901738071

93 g



Réinventez vos polentas !

Persil

510809

65 g



Thym

510812

165 g





TIAN DE TOMATES

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

3 kg de tomates grappe
mondées et en rondelles

10 g de Thym Ducros

**10 g de Paprika fumé
Ducros**

5 g d'Ail semoule Ducros

3 citrons confits en fine
brunoise

6 cl d'huile d'olive

3 g de sel

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C.
2. Mélanger l'huile avec le **Thym**, le **Paprika fumé** et l'**Ail**.
3. Disposer les tomates dans des plats à gratin individuels et parsemer de citrons confits.
4. Arroser de l'huile aromatisée. Saler puis enfourner pendant 10 minutes.

BURGER DE LÉGUMES AUX PIMENTS D'ESPELETTE

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

10 pains à burger ou foccacia

4 avocats

2 aubergines en rondelles

2 courgettes en rondelles

4 tomates en rondelles

1 oignon rouge en rondelles

300 g de Tomme de brebis AOP Ossau

Iraty râpée

Le jus d'1 citron

**2 c à café de Piment d'Espelette
Ducros**

50 g de pignons de pin

Salade frisée

2 c à soupe d'huile olive

Sel

**Herbes de Provence
Label Rouge Ducros**

PRÉPARATION

1. Ouvrir, dénoyauter et peler les avocats. Mettre les avocats dans un saladier et les écraser à la fourchette. Ajouter le jus de citron, le sel et le **Piment d'Espelette**. Réserver au frais.
2. Cuire les aubergines et les courgettes au grill.
3. Ouvrir les pains à burger et réchauffer au four. Tartiner les bases d'avocat, puis disposer la salade, les rondelles de tomate, de courgettes et d'aubergines..
4. Ajouter quelques oignons, des pignons et le fromage de brebis râpé. Saupoudrer de **Piment d'Espelette**, d'**Herbes de Provence** et arroser d'un filet d'huile d'olive.
5. Refermer les petits pains et servir aussitôt.





Ingrédients incontournables en cuisine, les poivres Ducros personnalisent et rehaussent le caractère de vos plats au quotidien. Concassez quelques grains de poivre noir et de baies roses pour des saveurs à la fois douces et piquantes.



EN MARINADE



EN SAUPOUDRAGE



EN CUISSON

Baies roses

510807
220 g



**Mélange
5 baies**

510764
180 g



Sublimez vos noix de Saint-Jacques
et poêlées de gambas !

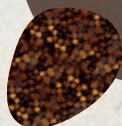
**5 baies
concassées**

513940
220 g



**Mélange
spécial moulin**

146650
200 g



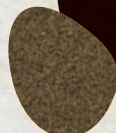
**Poivre blanc
moulu**

510792
425 g



**Poivre gris
moulu**

510793
400 g



Poivre noir
concassé

510791
420 g



Poivre noir
en grains

510794
460 g



Poivre vert
en saumure

514430
240 g



Poivre vert
en saumure

514440
850 g



Aromatisez vos volailles
et sauces exotiques !



Nous entretenons **un partenariat de longue date avec des producteurs** à travers le monde.

Grâce à leur expérience, nous avons l'assurance que seuls **les meilleurs grains** rempliront nos flacons. Nous ne récoltons que les grains arrivés à pleine maturité. Chaque flacon renferme des baies d'**une même saveur intense, au goût prononcé.**

Nos grains de poivre moulus **ne contiennent aucun agent de remplissage.** Dans nos flacons, vous trouverez exclusivement du poivre pur.



SAUMON MARINÉ À L'ANETH

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

1 filet de saumon (1.5 kg)

450 g de gros sel

150 g de sucre cassonade

25 g d'**Aneth Première Saveur Ducros**

20 g de **Baies Roses Ducros**

20 g de **Poivre Sechuan Ducros**

100 cl d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Parer et désarêter le filet de saumon.
2. Mélanger le gros sel, le sucre cassonade, le **Poivre Sechuan**, les **Baies Roses** et 10 g d'**Aneth**.
3. Recouvrir le saumon de ce mélange sur chaque face. Réserver 24 heures au frais.
4. Débarrasser le filet de sa garniture et le rincer sous l'eau froide. Sécher dans un linge propre.
5. Le recouvrir de 15 g d'**Aneth** et de l'huile d'olive.
6. Laisser mariner au frais au moins deux jours.
7. Sur un toast de pain grillé, étaler un peu de fromage frais et ajouter une tranche de saumon mariné par-dessus.



ASTUCE DU CHEF : Saupoudrer de l'aneth sur vos salades de concombre ou d'agrumes pour encore plus de fraîcheur.



Une gamme composée
exclusivement d'herbes et d'aromates
rigoureusement sélectionnés, Ducros vous
propose des produits faciles d'utilisation,
aux saveurs et couleurs préservées.



DES HERBES ET AROMATES DE HAUTE QUALITÉ

LES MEILLEURS INGRÉDIENTS



Sélection des **meilleures plantes aromatiques** pour un goût intense.

100 % végétal : composé exclusivement d'herbes et d'aromates, **sans aucun additif ou autre ingrédient ajouté.**

SAVEUR ET COULEUR PRÉSERVÉES



Utilisation des **meilleures techniques de séchage** dont la lyophilisation.



Conditionnement dans un **emballage opaque** protégeant les plantes de la lumière et de l'humidité.

QU'EST-CE QUE LE SÉCHAGE PAR LYOPHILISATION ?



Redécouvrez notre gamme PREMIÈRE SAVEUR en vidéo au travers des recettes et astuces du chef Hugues Marrec



AROMATES

Ail

901418242
280 g



Échalote

901418245
155 g



Persillade

901418248
115 g



HERBES

Aneth

901418243
240 g



Basilic

901418244
65 g



Ciboulette

901418021
55 g



S'associe parfaitement
avec des agrumes

Estragon

901418246
90 g



Menthe

901418247
70 g



Persil

901418249
70 g



Idéal avec du citron vert,
de l'ananas et du melon !

TOURTE À LA VIANDE



INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

600 g de pâte feuilletée
1 kg de viande de boeuf hachée
350 g de tomates en cubes
300 g de carottes en brunoise
200 g d'oignons émincés

30 g de Persil Première Saveur Ducros

15 g de Mélange Barbecue Ducros

250 ml de vin blanc
2 jaunes d'œufs

PRÉPARATION

1. Suer les oignons et les carottes avec un filet d'huile. Ajouter la viande hachée et mélanger.
2. Déglacer avec le vin blanc, ajouter les tomates et laisser cuire jusqu'à complète évaporation du liquide.
3. A la fin de la cuisson, ajouter le **Mélange Barbecue** et le **Persil Première Saveur**. Mélanger et vérifier l'assaisonnement.
4. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
5. Foncer les moules à tarte individuels avec la pâte feuilletée. Verser dessus le mélange de légumes et de viande. Couvrir avec un disque de pâte feuilletée. Bien fermer la tourte en pinçant les bords. Réserver au frais pendant 40 min.
6. Dorer la pâte au jaune d'œuf et cuire au four pendant 40 min environ.

 **VARIANTE** : Switcher le parfum de votre tourte en utilisant le **Mélange Cajun Ducros** ou le **Mélange à l'Orientale Ducros**

POISSON À LA TAHITIENNE

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

1 kg de thon rouge ou poisson blanc en cubes
3 tomates en cubes
2 concombres épluchés en cubes
4 citrons verts (zestes et jus)
50 cl de Lait de coco Thai Kitchen

2 oignons rouges ciselés
5 g de Piment de Cayenne Ducros
30 g de Persil Première Saveur Ducros

PRÉPARATION

1. Mélanger le thon avec les oignons ciselés et ajouter les zestes de 2 citrons et le jus des citrons verts. Saler et laisser reposer au frais pendant 20 minutes minimum.
2. Égoutter et déposer le poisson dans un saladier. Verser le **Lait de coco**. Ajouter les cubes de légumes, le **Piment de Cayenne** et le **Persil** à la préparation et vérifier l'assaisonnement.





Des mélanges équilibrés et polyvalents pour agrémenter les recettes du quotidien. Apportez du croquant à vos salades ou relevez la saveur de vos plats du quotidien à base de viande, poisson... Pratiques et savoureux, ils sont à utiliser dans vos préparations ou directement en touche finale. Les mélanges Ducros sont faciles à utiliser et subliment la saveur de vos plats.





901752262

243 g

121

MÉLANGE POUR RUB

Marinade sèche aux saveurs authentiques de l'Amérique du Sud. A la fois **fumé et fruité**, composé de cumin, de graines de coriandre, de piment chipotle et de paprika fumé.



2 à 2,5 g
par portion



Idéal sur **une viande rôtie ou cuite au barbecue**, sur **des légumes rôtis** ou en inclusion dans **une sauce**.

livret
recettes



SMASH BURGER

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

10 pain burger brioché	150 g de roquette
1,5 kg de viande de bœuf hachée	1 oignon rouge
20 tranches de cheddar	100 gr de ketchup
20 g de Mélange pour Rub	50 g de moutarde
5 g de sel	100 gr de cornichons
	30 ml d'huile végétale

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, placer la viande hachée et assaisonner avec le sel et le **Mélange Rub**, puis mélanger.
2. Former deux boules de viande hachée par portion.
3. Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle, sur feu moyen. Ajouter les boules de viande et écraser à l'aide d'une spatule afin qu'elles soient bien plates et fines. Faire griller 2 minutes de chaque côté.
4. Ajouter ensuite une tranche de cheddar sur un des steaks. Recouvrir du deuxième steak et ajouter la deuxième tranche de cheddar sur le dessus. Couvrir et laisser cuire 1 à 2 minutes.
5. Pendant ce temps, toaster la face intérieure de vos pains à burger et réserver.
6. Garnir les pains à burger de ketchup et de moutarde. Ajouter ensuite les steaks au cheddar, suivi des oignons et des cornichons.
7. Refermer le burger et déguster aussitôt.



Mélange barbecue

901632819

220 g

🍴 110



Texture concassée à base de paprika fumé, de poivron rouge et d'ail

Mélange poulet rôti

510826

650 g

🍴 430



Aide à rôtir. Des notes d'ail, de paprika et de romarin

Mélange pour viande rouge

510765

310 g

🍴 200



Des saveurs intenses de poivre et d'ail

Mélange pour poisson

510766

275 g

🍴 160



Au fenouil, graines de coriandre et écorces de citron

Mélange légumes

901565705

170 g

🍴 110



Oignon, persil, ail, curcuma, origan, romarin...

Mélange salade Provençale

510789

180 g

🍴 70



Un mélange original : poivron rouge, ail, tomate et croûtons

Mélange frites & potatoes

901616342

600 g

🍴 170



Un goût savoureux de paprika, oignon et ail

SALADE CÔTE D'AZUR



INGRÉDIENTS | 6 PERSONNES

4 aubergines
Huile d'olive
30 feuilles de sucrine
Réduction de vinaigre balsamique
30 pétales de tomates confites

30 tomates cerises
500 g de mozzarella
20 filets d'anchois
10 œufs durs, en rondelles
60 g de Mélange salade Provençale Ducros

PRÉPARATION

1. Faire dégorger les aubergines coupées en cubes dans du sel. Rincer puis les passer dans un peu de farine. Faire cuire à feu vif dans de l'huile d'olive.
2. Sur les feuilles de sucrine, verser un cordon de réduction de balsamique et un filet d'huile d'olive.
3. Disposer les ingrédients en terminant par les œufs puis les anchois.
4. Saupoudrer de **Mélange salade Provençale** et d'huile d'olive.

OEUF COCOTTE À LA PROVENÇALE

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

10 œufs
2 poivrons rouges en lanières
2 poivrons jaunes en lanières
400g de tomates concassées en conserve

15g de Mélange à la provençale Ducros
5g de Piment d'Espelette AOP Ducros
20g de beurre
2cl d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Faire revenir les poivrons avec l'huile pendant 5 min. Ajouter le **Mélange à la provençale**, les tomates concassées et saler. Mélanger et laisser cuire environ 20 min à feu doux.
3. En fin de cuisson ajouter le **Piment d'Espelette** et réserver.
4. Beurrer les ramequins et répartir la garniture de poivrons. Casser un œuf dans chaque ramequin.
5. Disposer les ramequins dans un bain-marie et cuire au four environ 10 min.



VARIANTE : Servir accompagné de quelques croûtons.
Remplacer les poivrons par des blettes en gardant le même type de cuisson.

LES MÉLANGES ETHNIQUES



Ducros 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.





901770104

250 g

100

NOUVEAUTÉ LANCEMENT EN MAI 2026

MÉLANGE À LA CORÉENNE

Le mélange à la coréenne associe l'intensité de l'ail et du gingembre à la profondeur de la sauce soja.

Paprika, piments et notes fumées composent un profil chaleureux, épicé et généreux.



Idéal en assaisonnement pour de la volaille, du poisson, des légumes ou en glaçage sur du poulet frit.



mais également en inclusion dans une sauce

SAUTÉ DE BOEUF À LA CORÉENNE

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

1,25kg d'émincé de boeuf
40g d'oignons verts
250g de pois gourmands
400g de carottes
100g d'eau

60g de sauce soja
20g de miel
18g de Mélange à la Coréenne Ducros
40g d'huile de sésame
40g de vinaigre de riz
500g de nouilles de riz

PRÉPARATION

1. Préparer les légumes : éplucher et râper les carottes. Émincer finement les oignons verts et les pois gourmands. Faire cuire les nouilles de riz selon les instructions du paquet, faire refroidir et réserver.
2. Faire cuire la viande : faire chauffer une grande poêle ou un wok à feu moyen-élevé. Ajouter un filet d'huile et faire sauter l'émincé de bœuf (préalablement décongelé) pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.
3. Ajouter les légumes : incorporer les pois gourmands et les carottes. Mélanger avec la viande et poursuivre la cuisson pendant 1 minute supplémentaire.
4. Préparer la sauce : dans un bol, mélanger le **Mélange à la Coréenne** avec l'eau, la sauce soja, le miel, l'huile de sésame et le vinaigre de riz. Verser cette préparation sur la viande et les légumes, puis mélanger pour bien les enrober.
5. Finaliser le plat : ajouter les nouilles cuites dans la poêle et les faire chauffer dans la sauce jusqu'à ce qu'elles soient bien imprégnées. Servir aussitôt, garnies d'oignons verts émincés et de graines de sésame.



EUROPE

Mélange à la Provençale



515410
240 g
140



👩🍳 Réchauffez vos sauces cuisinées !

Mélange à l'Espagnole



514520
290 g
110



Mélange à l'Italienne



510778
200 g
130



👩🍳 Parfumez votre salade de calamars !

Piri-piri



901584214
250 g
200



👩🍳 Un délice pour vos marinades et sauces tomate !

AMÉRIQUES

Quatre épices



510784
200 g
400



Burger classic' onion



901214006
280 g
50



👩🍳 Assaisonnez vos avocado burger !

Burger smokey fumé



901343938
320 g
100



Mélange cajun



513660
220 g
100



👩🍳 Réinventez vos pavés de saumon rôti au lait de coco !

Mélange à la Mexicaine



510785
185 g
90



👩🍳 Idéal pour relever vos ceviches de flétan !

Poudre de chili



510786
215 g
100



👩🍳 Relevez vos gambas au miel et chili con carne !

Mélange à la Péruvienne



901752261
185 g
90



AFRIQUE

Épices couscous



510825
375 g
300



👩🍳 S'accorde très bien avec des brochettes d'agneau

Mélange à la Marocaine



514890
225 g
100



👩🍳 Rafraîchissez vos poulets panés !

Mélange à l'Orientale



510917
240 g
100



👩🍳 Saupoudrez vos légumes cuisinés !

Ras el hanout



510783
215 g
180



👩🍳 Réalisez un délicieux tajine de cabillaud !

AFRIQUE

Mélange
Yassa

901732308

230 g

100



ANTILLES

Poudre
à Colombo

510780

230 g

100



MOYEN ORIENT

Mélange
à la Libanaise

901604487

180 g

87



ASIE

Curry
biryani

901443899

280 g

50



Twistez vos plats salés
et sucrés !

Curry
Madras

515300

270 g

110



Marinez vos viandes rouges !

Curry
saveur brute

515310

260 g

100



Texture concassée qui
apportera puissance
aromatique à vos cakes salés

Poudre
de curry

901361199

440 g

180



Parfait pour un velouté de
potiron et crumble au curry !

Tandoori

510918

240 g

100



Réalisez une papillote
de colin !

Garam
Masala

901060818

230 g

90



Parfumez vos croustillants
de canard confit aux amandes !

Mélange à la
Thaïlandaise

510919

240 g

100



Agrémentez vos bouillons
de gambas Thaï !

Mélange
à la Japonaise

901633862

310 g

125



Mélange
à la Chinoise

901634199

220 g

88



RIZZDOR & SAFRANS



Pour une cuisine toujours plus parfumée, découvrez notre incontournable safran.



Redécouvrez notre
mélange iconique RIZDOR
en vidéo au travers des recettes
et astuces du chef Hugues Marrec

Rizdor

500551
100 g



Relevez votre bouillabaisse !



Safran poudre

900917715
2x5 g



Réinventez vos desserts à
base de fruits exotiques !

DOS DE MERLU, CONFIT DE FENOUIL SAFRANÉ

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

1,5 kg de dos de merlu
6 fenouils
2 oranges

1 c.à.c de Rizdor Ducros
100 ml de crème

PRÉPARATION

1. Émincer le fenouil. Faire revenir avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajouter le **Rizdor**, le jus de l'orange et la crème. Saler et laisser mijoter jusqu'à évaporation du liquide.
2. Saler les pavés de merlu. Dans une poêle chauffée avec un filet d'huile d'olive, les faire rôtir pendant environ 5 minutes de chaque côté en les gardant nacrés. Les réserver au chaud.
3. Répartir le confit de fenouil dans les assiettes et poser dessus le pavé de merlu.



SELS, POIVRES & PETITS FORMATS



Du poivre au sel de Méditerranée en passant par les herbes de Provence et autres épices sélectionnées à travers le monde entier, retrouvez les assaisonnements indispensables au quotidien en petits formats pour laisser place à votre créativité et relever la saveur de vos plats.



SELS ET POIVRES DE TABLE

Lot de 3
moulins poivre
& de 3 moulins sel

515030
285 g



Lot de 6
moulins sel

515380
360 g



Lot de 6
moulins poivre

515390
210 g



PETITS CONDITIONNEMENTS PAR LOT

Lot de 3
moulins
5 baies

901602940
78 g



Lot de 3
moulins
poivre noir

901602941
105 g



Lot de 3
poivre gris
mouliné

900822712
108 g



Lot de 3
moulins sel
de Camargue

515060
204 g



Lot de 3
sel au céleri

515090
285 g



Lot de 3
muscade moulue

901631972
126 g



PETITS CONDITIONNEMENTS

Cannelle
moulue

146710
39 g



Clous
de girofle

901620823
29 g



Cumin
moulu

901620821
40 g



Curry
poudre

901633603
47 g



Estragon

153130
5 g



Gingembre
moulu

901633606
29 g



Laurier
poudre

146860
24 g



Paprika
doux

146490
40 g



Piment
d'Espelette AOP

154320
40 g



Ras el hanout

901554359
38 g



Safran poudre

515180
0,9g



Moulin sel blanc
méditerranée

901378424
90 g



AIDE CULINAIRE

Ducorelle colorant
viandes et sauces

569090
1 L



Relève et colore l'eau de cuisson des féculents, des potages & des sauces à base de crème.



SAMOUSSA AU BOEUF

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

10 feuilles de brics
500g de viande hachée
50g de beurre
30ml d'huile végétale
150g d'oignons ciselés

500g de pousses d'épinards
15g De Mélange à l'Orientale Ducros
15g De Cannelle en poudre Ducros
½ verre d'eau
1 c.à.sel

PRÉPARATION

1. Sauter les épinards avec le beurre. Réserver.
2. Suer les oignons avec l'huile puis ajouter la viande hachée, le sel et le **Mélange à l'Orientale**. Cuire quelques minutes puis ajouter l'eau et porter à ébullition.
3. Incorporer les épinards et mélanger le tout. Cuire quelques minutes pour avoir un mélange bien lié. Réserver.
4. Couper les feuilles de brick en deux, placer une noix de farce et plier pour réaliser des samoussas.
5. Les plonger dans l'huile de friture chaude pour leur donner une belle coloration. Débarrasser sur un papier absorbant puis saupoudrer de **Cannelle** et servir chaud.



VARIANTE : La cuisson peut aussi se réaliser au four.
Servir accompagné d'une salade parfumée à la coriandre fraîche.



Une large sélection
de poivres, herbes, épices,
mélanges entiers ou moulus
conditionnés en 3 formats
(1 kg, 500 g ou 100 g) dans un emballage
protecteur résistant.





NOUVEAUTÉ
OIGNONS FRITS
SANS HUILE DE PALME

901766887
1 kg



1 KG

Ail semoule

501253
1 kg

Badiane entière

1510103
1 kg

Curcuma moulu

501263
1 kg

Curry

901361198
1 kg



Curry doux à base de curcuma, graine de coriandre, cumin, fenouil...

Curry gold

501265
1 kg

Épices paëlla

501269
1 kg

Herbes de Provence

511213
1 kg



Recette à base de piment de la Jamaïque

1 KG

Mélange
sel & poivre



511840

1 kg

Oignons frits



901736721

1 kg

Paprika doux



501277

1 kg

Poivre blanc
moulu



501284

1 kg

Poivre gris
moulu



501285

1 kg

Poivre noir
grains



501287

1 kg

500 G

Cannelle Padang
bâton 6 cm



501164

500 g

Échalote
lanières



501166

500 g

Gingembre
moulu



501293

500 g

Persil flocons



511764

500 g

100 G

**Cannelle
moulue**

500601
100 g



Cinq parfums

500613
100 g



Cumin moulu

500592
100 g



Curcuma moulu

500595
100 g



Curry

500619
100 g



**Gingembre
moulu**

500602
100 g



**Piment langue
d'oiseau**

500594
100 g



**Poivre blanc
grains**

500608
100 g



**Poivre blanc
moulu**

500605
100 g



**Poivre gris
moulu**

500596
100 g



**Poivre noir
grains**

500604
100 g



**Poudre à
colombo**

500606
100 g





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





Code
prochainement
disponible
400 g



ÉCLATS DE POP-CORN CARAMÉLISÉS

LANCEMENT EN SEPTEMBRE 2026

Des éclats de maïs caramélisés **façon pop-corn** qui apportent une **touche gourmande et ultra croquante** aux créations sucrées.



En topping



Idéals pour
donuts, frozen
yogourt...

COOKIE XXL, ÉCLATS DE POP CORN CARAMÉLISÉS

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

240g de farine
180g de sucre roux
160g de beurre mou
80g d'œuf
5g de levure chimique Vahiné

160g de chocolat noir
Sauce Caramel beurre salé Vahiné
Éclats de Pop-Corn Caramélisés
Vahiné

PRÉPARATION

1. Mélanger ensemble le beurre mou et le sucre roux pour avoir un mélange bien crémeux.
2. Ajouter ensuite un œuf et mélanger.
3. Incorporer la farine et la **levure chimique** puis ajouter le chocolat noir concassé. Le mélange doit être bien homogène, le laisser reposer 30 min au frais.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Chemiser un moule à gâteau d'environ 22cm, disposer la pâte à cookie en appuyant légèrement pour bien la répartir.
6. Cuire au four pendant 20 minutes, le tour doit être bien doré et le centre pas trop cuit.
7. Laisser tiédir avant de garnir avec la **Sauce Caramel beurre salé** et les **Eclats de Pop Corn**.



Croc' goût 3 chocolats

901589650
400 g



Réinventez vos frozen yogurts !

Mini marshmallows

900954681
150 g



Ultra moelleux !

Pépites fudge caramel

901613863
550 g



Apportez de la texture
et de la douceur à vos
desserts !

Pépites caramélisées

514920
540 g



Mélange d'amandes et de
noisettes à 60% pour une
touche de croquant !

Noisettes pralinées

900837597
440 g



70% de noisette
et une touche de caramel !

Pralines amandes

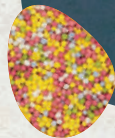
901194505
550 g



Saupoudrez-les sur vos
entremets ou ajoutez-les
à vos pâtes à gâteaux !

Perles multicolores

515260
820 g



Vermicelles arc-en-ciel

901576360
700 g



Pratique à parsemer
sur toutes vos créations !



ROLLS AUX PRALINES ROSES

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

25 cl de lait
80 g de beurre mou
30 g de sucre

½ c. à café de sel
450 g de farine
10 g de levure boulangère

1 œuf pour dorer
60 g de Pralines Roses Vahiné

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine, le sucre et le sel. Émietter la levure puis verser le lait et le beurre juste tiède.
2. Pétrir pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.
3. Couvrir le bol d'un torchon et laisser lever pendant 90 minutes, la pâte doit doubler de volume.
4. Lorsque la pâte a bien gonflé, travailler la pâte sur le plan de travail fariné et l'étaler en un rectangle de 45 x 30 cm environ.
5. Répartir les **Pralines Roses concassées** uniformément sur la pâte.
6. Enrouler la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur en veillant à serrer suffisamment.
7. Découper 9 ou 10 tranches de 3 à 4 cm d'épaisseur.
8. Placer dans un plat carré recouvert de papier cuisson et laisser à nouveau lever 1 heure sous un torchon.
9. Préchauffer le four à 180°C.
10. Délayer l'œuf avec un peu d'eau et badigeonner le dessus et le pourtour des brioches à l'aide d'un pinceau.
11. Faire cuire 10 à 15 minutes.



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





272210
1L



CARAMEL À L'ANCIENNE

À incorporer dans vos préparations, le **caramel à l'ancienne** est idéal dans des desserts nécessitant une cuisson. Retrouvez le **goût authentique** de votre enfance avec sa **recette traditionnelle cuite au chaudron**.



Recette 100% naturelle.
De l'eau et du sucre



Parfait pour la préparation
des grands classiques :
îles flottantes, flans,
cheesecake...

CHEESECAKE À LA VANILLE ET AU CARAMEL À L'ANCIENNE

INGRÉDIENTS |  12 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
1/2 jus d'un citron vert
4 feuilles de gélatine
250g de Caramel à l'ancienne Vahiné
4g de sel marin fin

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les biscuits émiettés puis mélanger.
2. Répartir uniformément dans un moule rond de 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.



VARIANTE : Remplacer la **Pâte de vanille** par 2 Gousses de vanille Vahiné

**Caramel goût
beurre salé**

901737560

1 L



**Caramel
au lait**

514840

1 kg



AU SEL DE GUÉRANDE

Caramel

514850

1 kg



Café

514790

1 kg



Chocolat

514800

1 kg



Fruits rouges

901369269

1 kg





BROOKIE

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

Partie brownies :
180g de chocolat noir
70g de beurre
3 œufs
50g de sucre
50g de cassonade
60g de farine
20g de cacao
2g de Levure Chimique Vahiné
1 c soupe de Pâte de Vanille Vahiné
2g de sel

Partie cookies :
140g de beurre mou
50g de sucre
50g de cassonade
1 c soupe de Pâte de Vanille Vahiné
190g de farine
4g de levure chimique
100g de Caramel Fudge Vahiné

PRÉPARATION

Partie brownies :

1. Graisser un moule carré de 20cm, et le chemiser de papier cuisson pour faciliter le démoulage.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou micro-ondes. Laisser tiédir légèrement.
3. Dans un récipient, battre les œufs et les sucres puis ajouter la **Pâte de Vanille** et le chocolat tiédi.
4. Mélanger ensemble la farine, le cacao, la **Levure** et le sel puis incorporer à la pâte.
5. Verser la pâte dans le moule et lisser avec une spatule.

Partie cookies :

1. Préchauffer le four à 175° chaleur traditionnelle.
2. Dans un récipient, battre le beurre et les sucres pour obtenir un mélange crémeux.
3. Ajouter les œufs et la **Pâte de Vanille** puis battre à nouveau.
4. A part, mélanger la farine et la **Levure** puis incorporer à la pâte. En dernier, ajouter les **Caramel Fudge** et mélanger à nouveau.
5. Avec une cuillère à glace ou cuillère à soupe, déposer des petits tas de pâte à cookies un peu partout sur la pâte à brownie.
6. Enfourner environ 30 minutes pour un résultat très fondant.

VANILLES ET AIDES PÂTISSIÈRES



Découvrez une large gamme d'aides pâtisseries et de sachets sucrés pour apporter texture, couleur et gourmandise à vos desserts.





901761343

90 g

90g

NOUVEAUTÉ

LA VANILLE SOUS-VIDE

Découvrez notre tout **nouvel emballage sous vide**, conçu pour préserver encore mieux la fraîcheur de vos gousses. Doté d'un zip refermable pratique, il permet de **conserver les gousses jusqu'à 6 mois au réfrigérateur**. En plus d'être recyclable, ce sachet innovant **réduit l'empreinte carbone de 80 %** par rapport à notre ancienne boîte standard.



Cultivée dans le respect de l'environnement et des communautés locales



Environ 30 gousses de 14 à 19 cm



PÂTE DE VANILLE BOURBON

Onctueuse et sirupeuse, la pâte de vanille Bourbon est une **alternative à la gousse** prête à l'emploi. Elle est idéale dans des recettes chaudes ou froides. Son format en tube squeezable offre une **facilité d'usage et de dosage**.



901636419

210 g



15 g par L/kg



Sans arômes ajoutés



À base d'extrait de vanille bourbon (100% issu de la gousse)



FOCUS QUALITÉ

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.

Depuis 2023, 100% des gousses de vanille Bourbon de Madagascar Vahiné proviennent d'une source responsable.

MADELEINES

INGRÉDIENTS | 20 MADELEINES

2 œufs

90 g de sucre

35 g de lait demi-écrémé

125g de farine

5g de Levure Chimique Vahiné

125g de beurre

1 c à café de Pâte de Vanille Vahiné

PRÉPARATION

1. Dans un cul-de-poule, blanchir les œufs entiers avec le sucre, ajouter le lait. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Tamiser la farine avec la **Levure**. Faire fondre le beurre et le réserver au chaud.
2. Verser la farine et la levure sur le mélange œufs-sucre et mélanger jusqu'à ce que la masse soit homogène. Parfumer avec la **Pâte de Vanille** et un zeste de citron râpé.
3. Ajouter enfin le beurre chaud en un filet régulier. Mélanger délicatement puis couvrir de film étirable et laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.
4. Préchauffer le four à 225 C° sur chaleur ventilée. Graisser les plaques à madeleines avec le beurre. Remplir les moules aux trois quarts. Enfourner pendant 2 minutes.
5. Après quelques minutes de cuisson, le pourtour des madeleines est un peu levé et le cœur cru apparaît. Éteindre le four à cet instant, sans ouvrir la porte, attendre que la tête des madeleines se forme et que les contours soient dorés environ 5 minutes. Sortir les plaques du four et démouler les madeleines.



LEVURES ET GÉLIFIANTS

Géifiant
Agar-agar

901347744
4 sachets (8 g)



Levure chimique

Disponible en 2 formats

901602752
5 sachets de 11 g (55 g)
901745429
En prêt à vendre de 10x5
sachets de 11 g (550 g)



SACHETS SUCRÉS

Sucre vanillé
Disponible en 2 formats

901627261
10 sachets de 7,5 g (75 g)
901745384
En prêt à vendre de 5x10
sachets de 7,5 g (375 g)



Sucre vanillé
Disponible en 2 formats

901602730
10 sachets de 7,5 g (75 g)
901745383
En prêt à vendre de 5x10
sachets de 7,5 g (375 g)





FOODSERVICE

THAI KITCHEN



Idéale pour ajouter une note thaïlandaise à votre carte ou pour réaliser des plats traditionnels, la gamme Thai Kitchen vous propose tous les indispensables de la cuisine thaïlandaise, du lait de coco aux pâtes de curry, en passant par les nouilles de riz.





FOODSERVICE

THAI KITCHEN

LES GROS FORMATS

NOUILLES DE RIZ 4 KG

100% naturelles et **sans gluten**
avec une texture ferme et non collante.



S'intègre parfaitement dans
des plats froids ou chauds
(soupes, sautées, salades...)



901636654

4 kg

60



LAIT DE COCO 3 L

Seulement **2 ingrédients** :
60% d'extrait de noix de coco et 40% d'eau
offrant une texture homogène.
Idéal pour des recettes sans lactose.



Adapté pour des plats salés
(curry, soupes...) ou des plats sucrés
et boissons (smoothies, flans...)

901732764

3 L

60



: nombres de portions

52

LAIT ET CRÈME DE COCO

Crème de coco

901589846

1 L

 20



Lait de coco

901543119

1 L

 30



PÂTES DE CURRY

Pâte de curry
jaune

901404360

1 kg

 100



Pâte de curry
rouge

901404361

1 kg

 100



NOUILLES

Nouilles
de blé en nids

880671

1 kg

 12



Nouilles de riz

880660

500 g

 8



Réhydratable à froid

HUILE

Huile de
sésame torréfié

901640202

1 L



SAUCES

Sauce satay

880766

1 kg

 20



Sweet chili
sauce

901540102

600 ml



Prêt à l'emploi. À base de
cacahuètes, haricots mungo
et combava.



Idéale en sauce
à dipper

CROQ' THAÏ AU CURRY

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

20 tranches de pain de mie ou pain brioché
500g de jambon ou blanc de poulet coupé finement
250g de fromage râpé
1 citron

400g de Lait de coco Thaï kitchen
40cl lait entier
60g de beurre
60g de farine

50g de Pâte de curry rouge Thaï Kitchen
8g de sel fin
100g de beurre fondu
Coriandre fraîche

PRÉPARATION

1. **Réaliser la béchamel coco-curry rouge** : Dans une casserole, fondre le beurre, ajouter la farine et cuire 1 minute pour obtenir un roux blond. Incorporer la **Pâte de curry rouge** et mélanger avec le roux. Verser progressivement le mélange lait + **Lait de coco** chaud en fouettant. Cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une texture nappante et homogène. Hors du feu, ajouter le sel, les zestes et le jus du citron vert.
2. **Monter les Croq'Thai** : Tartiner chaque tranche de pain d'une fine couche de béchamel coco-curry rouge. Sur 10 tranches, disposer une tranche de jambon, un peu de fromage râpé et quelques feuilles de coriandre fraîche. Refermer avec les tranches restantes, face béchamel à l'intérieur.
3. Badigeonner le dessus de chaque croque avec un peu de beurre fondu. Cuire à la plancha 3 minutes de chaque côté, servir avec quelques chips et pickles d'oignon rouge.



SOUPE TOM KHA KAI AU POULET

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

1,5L de bouillon de volaille
60cl de Crème de coco Thaï Kitchen
50g de Pâte de curry jaune Thaï Kitchen
30ml de jus de citron vert
30ml de sauce poisson
800g de filet de poulet

400g de Nouilles de riz Thaï Kitchen
300g de champignons Shitake
100g d'oignons nouveaux
30g de coriandre fraîche
20ml d'huile neutre

PRÉPARATION

1. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile neutre puis faire revenir la **Pâte de curry jaune** 1 à 2 minutes à feu moyen pour développer les arômes.
2. Ajouter ensuite le bouillon de volaille et laisser infuser 10 à 15 minutes à feu doux.
3. Ajouter la **Crème de coco**, puis procéder à l'assaisonnement avec du nuoc-mâm et le jus de citron vert.
4. Ajouter les lamelles de poulet dans le bouillon frémissant et cuire 5 à 6 minutes jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
5. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson 3 minutes supplémentaires.
6. Cuire les **Nouilles de riz** séparément selon les instructions (10 minutes, à couvert, feu éteint). Égoutter et rincer à l'eau froide.
7. Pour le dressage, disposer les nouilles dans des bols profonds.
8. Verser le bouillon chaud avec les morceaux de poulet et champignons.
9. Garnir de coriandre fraîche, oignons nouveaux et zeste de citron vert.



CHOLULA

CHOLULA



Découvrez les sauces piquantes Cholula, recettes traditionnelles, fabriquées au Mexique. À base de piment Arbol et Piquin, ces sauces au goût exceptionnel sauront ravir vos convives.





CHOLULA

#1

Sauce Piquante *Mexicaine* DANS LE MONDE



POMPE
à usage unique

RECETTE FAMILIALE DEPUIS 100 ANS

Née au Mexique dans
la ville de Chapala.



INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Un mélange unique de **piments Piquin et árbol**, pour un goût riche et une saveur authentique.

Cholula original
Disponible en 2 formats

901607554
1,89 L



901637920
150 ml



Cholula chipotle

901637919
150 ml



Badigeonnez la viande de sauce Cholula Chipotle pour de délicieux tacos de porc !

Cholula ail & piment

901637918
150 ml





FOODSERVICE

- Sans conservateurs
- Sans colorants ni arômes artificiels
- Débactérisé vapeur
- Sans huile de palme
- Sans sel ajouté
- Lyophilisé

LES ÉPICES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB		
Cannelle moulue	510814	24	390 g	6	●	●
Mélange Chipotle fumé	901584212	24	270 g	6	●	●
Coriandre	510815	24	230 g	6	●	●
Cumin entier	510816	24	375 g	6	●	●
Cumin moulu	510817	24	400 g	6	●	●
Curcuma	511856	24	250 g	6	●	●
Gingembre moulu	901581381	24	180 g	6	●	●
Clous de girofle	510775	24	165 g	6	●	●
Muscade moulue	510818	24	435 g	6	●	●
Paprika demi-doux poudre	510822	24	425 g	6	●	●
Paprika doux de Hongrie	510819	24	500 g	6	●	●
Paprika fumé	901537533	18	230 g	6	●	●
Piment de Cayenne	510776	24	215 g	6	●	●
Piment doux moulu	510823	24	425 g	6	●	●
Piment d'Espelette AOP	901622622	24	250 g	10		●
Piment fort entier	510777	24	95 g	6	●	●
Sésame doré	511858	18	270 g	6	●	●

LES HERBES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Ail fumé smokey	901741068	18	300 g	6	●		
Ail semoule	510795	24	500 g	6	●	●	
Baies de genièvre	510774	24	150 g	6	●	●	●
Basilic	510796	24	145 g	6	●	●	●
Cerfeuil	510797	24	85 g	6	●	●	●
Ciboulette	510798	24	80 g	6	●	●	
Échalote semoule	510799	24	370 g	6	●	●	
Estragon	510802	24	70 g	6	●	●	
Fenouil	510803	24	330 g	6	●	●	●
Herbes de Provence	514230	24	185 g	6	●	●	●
Herbes de Provence Label Rouge	901584213	24	78 g	6	●	●	
Laurier moulu	510805	24	275 g	6	●	●	●
Origan	901738071	24	93 g	6	●	●	●
Persil	510809	24	65 g	6	●	●	●
Thym	510812	24	165 g	6	●	●	●

LES POIVRES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Baies roses	510807	24	220 g	6	●	●	●
Mélange 5 baies	510764	24	180 g	6	●	●	●
5 baies concassées	513940	24	220 g	6	●	●	●
Poivre noir concassé	510791	24	420 g	6	●	●	●
Poivre blanc moulu	510792	24	425 g	6	●	●	●
Poivre gris moulu	510793	24	400 g	6	●	●	●
Poivre noir en grains	510794	24	460 g	6	●	●	●
Poivre vert en saumure 240 g	514430	24	240 g	6	●	●	●
Poivre vert en saumure 850 g	514440	24	850 g	6	●	●	●

MÉLANGES ETHNIQUES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB				
NON PIMENTÉ 🌶️🌶️🌶️								
Mélange à la Provençale	515410	18	240 g	6	●	●	●	
Mélange à l'Italienne	510778	24	200 g	6	●	●	●	●
Quatre épices	510784	24	200 g	6	●	●	●	●
Mélange à la Marocaine	514890	24	225 g	6	●	●	●	●
Mélange à l'Espagnole	514520	24	290 g	6	●	●	●	●
Mélange à la Libanaise	901604487	24	180 g	6	●	●	●	
DOUX 🌶️🌶️🌶️								
Burger classic' onion	901214006	18	280 g	6	●	●	●	
Poudre à colombo	510780	24	230 g	6	●	●	●	●
Mélange à l'Orientale	510917	18	240 g	6	●	●	●	
Mélange à la Thaïlandaise	510919	24	240 g	6	●	●	●	
Poudre de curry	901361199	24	440 g	6	●	●	●	●
Mélange à la Chinoise	901634199	18	220 g	6	●	●	●	
Curry Biryani	901443899	24	280 g	6	●	●	●	
Mélange Yassa	901732308	24	230 g	6	●	●	●	
MOYEN 🌶️🌶️🌶️								
Ras el hanout	510783	24	215 g	6	●	●	●	●
Tandoori	510918	24	240 g	6	●	●	●	
Garam Masala	901060818	24	230 g	6	●	●	●	●
Burger smokey fumé	901343938	18	320 g	6	●		●	
NOUVEAU Mélange à la Coréenne	901770104	24	250 g	6	●	●	●	
Mélange à la Péruvienne	901752261	24	185 g	6	●	●	●	●
FORT 🌶️🌶️🌶️								
Mélange à la Mexicaine	510785	24	185 g	6	●	●	●	●
Poudre de chili	510786	24	215 g	6	●	●	●	●
Épices couscous	510825	24	375 g	6	●	●	●	●
Mélange cajun	513660	24	220 g	6	●	●	●	
Curry saveur brute	515310	24	260 g	6	●	●	●	
TRÈS FORT 🌶️🌶️🌶️								
Curry Madras	515300	24	270 g	6	●	●	●	
Piri-piri	901584214	24	250 g	6	●	●	●	
Mélange à la Japonaise	901633862	24	310 g	6	●	●		



FOODSERVICE

LES ESSENTIELS	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Mélange barbecue	901632819	24	220 g	6			
Mélange frites & potatoes	901616342	24	600 g	6			
Mélange légumes	901565705	24	170 g	6		●	●
Mélange poulet rôti	510826	24	650 g	6			
Mélange pour poisson	510766	24	275 g	6			
Mélange pour viande rouge	510765	24	310 g	6			
Mélange pour RUB	901752262	24	243 g	6	●	●	●
Mélange salade Provençale	510789	12	180 g	6			

PREMIÈRE SAVEUR	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Ail	901418242	24	280 g	6	●	●	●
Aneth	901418243	24	240 g	6	●	●	●
Basilic	901418244	24	65 g	6	●	●	●
Ciboulette	901418021	24	55 g	6	●	●	●
Échalote	901418245	24	155 g	6	●	●	●
Estragon	901418246	24	90 g	6	●	●	●
Menthe	901418247	24	70 g	6	●	●	●
Persil	901418249	24	70 g	6	●	●	●
Persillade	901418248	18	115 g	6	●	●	●

RIZDOR & SAFRANS	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB
Rizdor	500551	24	100 g	10
Safran poudre	900917715	36	2x5 g	6

LES SACHETS	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
-------------	-----	-------------	-------	-----	--	--	--

SEL, POIVRES, PETITS FORMATS	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Lot de 3 moulins poivre & de 3 moulins sel	515030	24	285 g	6	●	●	
Lot de 6 moulins poivre	515390	24	210 g	6	●	●	
Lot de 6 moulins sel	515380	24	360 g	6	●	●	

SACHETS 1 KG

Ail semoule	501253	36	1 kg	10	●	●	
Badiane entière	1510103	24	1 kg	10	●	●	
Curcuma moulu	501263	36	1 kg	8	●	●	●
Curry	901361198	36	1 kg	8	●	●	
Curry gold	501265	36	1 kg	8	●	●	
Épices paëlla	501269	24	1 kg	8	●	●	●
Herbes de Provence	511213	36	1 kg	10	●	●	●
Mélange sel & poivre	511840	24	1 kg	10	●	●	
Oignons frits	901736721	12	1 kg	10	●	●	
NOUVEAU Oignons frits sans huile de palme	901766887	12	1 kg	10	●	●	
Paprika doux	501277	24	1 kg	8	●	●	●
Poivre blanc moulu	501284	36	1 kg	8	●	●	●
Poivre gris moulu	501285	36	1 kg	8	●	●	●
Poivre noir grains	501287	36	1 kg	8	●	●	●

PETITS CONDITIONNEMENTS PAR LOT

Lot de 3 moulins 5 baies	901602940	24	78 g	6	●	●	●
Lot de 3 moulins poivre noir	901602941	24	105 g	6	●	●	●
Lot de 3 poivre gris mouliné	900822712	24	108 g	6	●	●	●
Lot de 3 moulins sel de Camargue	515060	24	204 g	6	●	●	
Lot de 3 sel au céleri	515090	24	285 g	6	●	●	
Lot de 3 muscade moulue	901631972	24	126 g	6	●	●	

SACHETS 500 G

Cannelle Padang bâton 6 cm	501164	36	500 g	8	●	●	
Échalote lanières	501166	36	500 g	15	●	●	
Gingembre moulu	501293	36	500 g	12	●	●	●
Persil flocons	511764	18	500 g	10	●	●	

PETITS CONDITIONNEMENTS

Cannelle moulue	146710	24	39 g	6	●	●	
Clous de girofle	901620823	24	29 g	6	●	●	
Cumin moulu	901620821	24	40 g	6	●	●	
Curry poudre	901633603	24	47 g	6	●	●	
Estragon	153130	18	5 g	6	●	●	
Gingembre moulu	901633606	24	29 g	6	●	●	
Laurier poudre	146860	24	24 g	6	●	●	●
Paprika doux	146490	24	40 g	6	●	●	●
Piment d'Espelette AOP	154320	24	40 g	6	●	●	
Ras el hanout	901554359	24	38 g	6	●	●	
Safran poudre	515180	24	0,9 g	6	●	●	
Moulin sel blanc de méditerranée	901378424	36	90 g	6	●	●	

SACHETS 100 G

Cannelle moulue	500601	36	100 g	15	●	●	●
Cinq parfums	500613	36	100 g	15	●	●	●
Cumin moulu	500592	36	100 g	15	●	●	●
Curcuma moulu	500595	36	100 g	15	●	●	●
Curry	500619	36	100 g	15	●	●	
Gingembre moulu	500602	36	100 g	15	●	●	●
Piment langue d'oiseau	500594	36	100 g	15	●	●	●
Poivre blanc grains	500608	36	100 g	15	●	●	●
Poivre blanc moulu	500605	36	100 g	15	●	●	●
Poivre gris moulu	500596	36	100 g	15	●	●	●
Poivre noir grains	500604	36	100 g	15	●	●	●
Poudre à colombo	500606	24	100 g	15	●	●	

LES AIDES CULINAIRES

Duorelle colorant viandes et sauces	569090	24	1 L	6	●		
-------------------------------------	--------	----	-----	---	---	--	--



FOODSERVICE

LES PÉPITES DESSERT	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB		
Croc'goût 3 chocolats	901589650	12	400 g	6	●	●
NOUVEAU Eclats de pop-corn caramélisés	Code à venir	12	400 g	6		
Mini marshmallows	900954681	12	150 g	6	●	●
Noisettes pralinées	900837597	12	440 g	6	●	●
Pépites caramélisées	514920	12	540 g	6	●	●
Pépites choco caramel	901632118	12	520 g	6	●	●
Pépites fudge caramel	901613863	18	550 g	6	●	●
Perles multicolores	515260	24	820 g	6	●	●
Pralines amandes	901194505	12	550 g	6	●	
Vermicelles arc-en-ciel	901576360	12	700 g	6	●	●

LES SAUCES DESSERT	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB		
Café	514790	18	1 kg	6	●	
Caramel	514850	18	1 kg	6	●	●
Caramel à l'ancienne	272210	18	1 L	6	●	●
Caramel au beurre salé	901737560	12	1 kg	6	●	●
Caramel au lait	514840	12	1 kg	6	●	
Chocolat	514800	18	1 kg	6	●	
Fruits rouges	901369269	18	1 kg	6	●	

VANILLES & AIDES PÂTISSIÈRES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB		
VANILLES						
Gousses de vanille Bourbon	901761343	24	90 g	10	●	●
Pâte de vanille Bourbon	901636419	18	210 g	12	●	●
LEVURES / GELIFIANTS						
Géifiant Agar-agar	901347744	24	8 g	12	●	●
Levure chimique (11 g x 5 sachets)	901602752	24	55 g	20	●	●
Levure chimique (Prêt à vendre de 10x5 sachets)	901745429	24	550 g	12	●	●
SACHETS SUCRÉS						
Sucre vanillé (10 sachets de 7,5g)	901627261	24	75 g	14	●	●
Sucre vanillé (Prêt à vendre de 5x10 sachets)	901745384	24	375 g	12	●	●
Sucre vanilliné (10 sachets de 7,5g)	901602730	24	75 g	12	●	
Sucre vanilliné (Prêt à vendre de 5x10 sachets)	901745383	24	375 g	12	●	

LAIT & CRÈME DE COCO	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Crème de coco	901589846	18	1 L	12	●	●	●
Lait de coco 1L	901543119	18	1 L	6	●	●	●
Lait de coco 3L	901732764	18	3 L	4	●	●	●

SAUCES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Sweet chili sauce	901540102	15	600 ml	12		●	●
Sauce satay	880766	18	1 L	10		●	●

PÂTES DE CURRY	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Pâte de curry jaune	901404360	18	1 kg	6	●	●	●
Pâte de curry rouge	901404361	18	1 kg	6	●	●	●

HUILES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Huile de sésame torréfié	901640202	18	1 L	6	●	●	

NOUILLES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Nouilles de blé en nids	880671	24	1 kg	6	●	●	●
Nouilles de riz 500g	880660	24	500 g	6	●	●	●
Nouilles de riz 4kg	901636654	24	4 kg	6	●	●	●



CHOLULA	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB	
Original 1,89 L	901607554	20	1,89 L	4	●
Original 150 ml	901637920	24	150 ml	6	●
Chipotle	901637919	24	150 ml	6	●
Ail & piment	901637918	24	150 ml	6	●

- Sans conservateurs
- Sans colorants ni arômes artificiels
- Débactérisé vapeur
- Sans huile de palme
- Sans sel ajouté
- Lyophilisé



FOODSERVICE



FOODSERVICE



POURQUOI CHOISIR NOS PRODUITS ?

SAVEURS & DIVERSITÉ

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



DE 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.

POLYVALENTS

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

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.

DÉCOUVREZ TOUTES NOS SOLUTIONS CULINAIRES SUR mccormickfoodservice.fr

