



GAMME PROFESSIONNELLE





McCORMICK, L'EXPERT DES SAVEURS.

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



La passion des
SAVEURS



La force des
ÉQUIPES



L'ASSURANCE
du goût



L'INNOVATION
est notre moteur



PERFORMANCE
basée sur
des objectifs

LES COMMUNAUTÉS

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

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

NOS OBJECTIFS 2025 : AMÉLIORER LE NIVEAU DE VIE

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

NOTRE SOUTIEN AUX PRODUCTEURS DE VANILLE

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

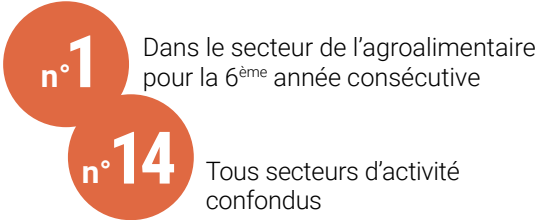
-
Assurance santé disponible pour plus de 12 000 membres de familles d'agriculteurs.



LA PLANÈTE

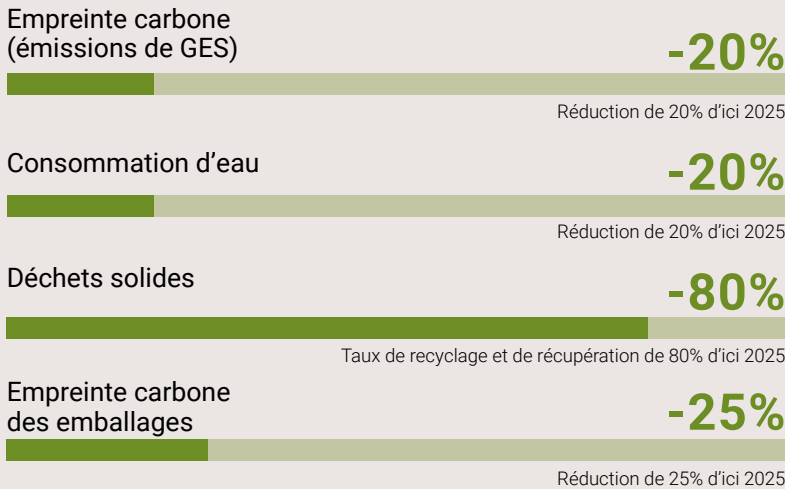
NOTRE BUT EST D'AVOIR UN IMPACT POSITIF SUR NOTRE PLANÈTE, EN AMÉLIORANT NOS PRODUITS TOUT AU LONG DE LEUR CYCLE DE VIE.

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



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

NOS OBJECTIFS



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



Référentiel Sécurité Anglais *Référentiel Sécurité Alimentaire Franco-Allemand

APPROVISIONNEMENT DURABLE

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



L'ASSURANCE DU GOÛT

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



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

+40 PAYS
DANS LE MONDE



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



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

**DÉMARCHE
DE CLEAN LABELLING**

(sans OGM, sans Bisphénol A, gamme biologique)



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

**50 000
ANALYSES
RÉALISÉES PAR AN
SUR 10 000 ÉCHANTILLONS**



VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

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



Afin de vous **accompagner dans l'utilisation** de vos produits, nos experts culinaires et notre chef partenaire, Hugues Marrec, chef du restaurant La Camarette à Pernes-les-Fontaines (84), développent des recettes toujours plus créatives et savoureuses.

Pour vous offrir des produits qui répondent aux attentes de vos clients, notre **équipe de chefs, dénicheurs de tendances et ingénieurs en agroalimentaire**, publie annuellement le Carnet de Saveurs qui dévoile les tendances culinaires d'aujourd'hui et de demain.

L'innovation est essentielle pour inspirer les professionnels de la restauration et vous permettre d'offrir de nouvelles expériences intenses et savoureuses à vos convives. Depuis 2015, nous avons lancé 25 innovations sur nos 3 marques.

AUX ORIGINES DES SAVEURS



LES ÉPICES

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

NOUVEAUTÉ 2022



Piment concassé

901621867
Poids : 150 g
DLUO : 36 mois



NOUVEAUTÉ 2022



Piment d'Espelette AOP

901622622
Poids : 250 g
DLUO : 24 mois



Mélange chipotle fumé

901584212
Poids : 270 g
DLUO : 24 mois
Faites voyager
vos légumes !



Paprika fumé

901537533
Poids : 230 g
DLUO : 18 mois
Assaisonnez
vos pommes de terre !



Paprika doux de Hongrie

510819
Poids : 500 g
DLUO : 24 mois
Relevez subtilement
vos produits de la mer !



Paprika demi-doux poudre

510822
Poids : 425 g
DLUO : 24 mois



Piment doux moulu

510823
Poids : 425 g
DLUO : 24 mois



Piment fort entier

510777
Poids : 95 g
DLUO : 24 mois



Piment de Cayenne

510776
Poids : 215 g
DLUO : 24 mois
À utiliser en marinade
pour vos viandes
et poissons !



Gingembre moulu

901581381
Poids : 180 g
DLUO : 24 mois
Ajoutez une pincée
dans vos salades
de fruits !



Cannelle moulée

510814
Poids : 390 g
DLUO : 24 mois
Agrémentez
vos pâtisseries
au chocolat !



Clous de girofle

510775
Poids : 165 g
DLUO : 24 mois
À ajouter dans vos
bouillons de viandes !



Coriandre

510815
Poids : 230 g
DLUO : 24 mois
Parfait avec des
champignons
à la grecque !



Cumin entier

510816
Poids : 375 g
DLUO : 24 mois



Cumin moulu

510817
Poids : 400 g
DLUO : 24 mois
Sublimez
vos veloutés !



Curcuma

511856
Poids : 250 g
DLUO : 24 mois
Sassocie parfaitement
avec le fromage
de chèvre !



Muscade moulée

510818
Poids : 435 g
DLUO : 24 mois
Idéale dans
vos gratins
et purées !



Sésame doré

511858
Poids : 270 g
DLUO : 18 mois



 Préparation 20 min.  Cuisson 10 min.

Verrine chocolat pimenté

- 1 Porter 40 cl de crème à ébullition et la verser sur 100g de chocolat noir et 1 c. à c. **Piment d'Espelette AOP**. Remuer délicatement et laisser refroidir dans un siphon.
- 2 Bouillir 250 ml de lait et 250 ml de crème. Blanchir 6 jaunes d'œufs et 60 g sucre. Cuire le tout comme une crème anglaise. Verser l'appareil sur 270g de chocolat et l'émulsionner avant de le couler dans des verrines à 1/3. Réserver au réfrigérateur.
- 3 Mélanger 115g de beurre, 70g de sucre, 130g de farine et 15g de cacao en poudre à la façon d'une pâte sablée. Cuire à 160°C pendant 12 minutes et laisser refroidir.
- 4 Déposer sur les crémeux figés quelques miettes de crumble et un peu de mousse chocolat pimentée.



Sans colorants ni arômes artificiels



Sans conservateurs

*conformément à la réglementation en vigueur.

SAVEURS ET LÉGÈRETÉ



LES HERBES

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.

CULTIVÉES ET RÉCOLTÉES PAR
L'UNION DE PRODUCTEURS RÉCOLTANTS
« AROMATES DE PROVENCE »,
SITUÉE AU PIED DE LA MONTAGNE SAINTE-VICTOIRE.



**Herbes de Provence
Label Rouge**
901584213
Poids : 78 g
DLUO : 24 mois
Idéal avec
du fromage frais !



Ail fumé smokey
901537543
Poids : 300 g
DLUO : 18 mois
Réinventez facilement
vos aiolis !



Ail semoule
510795
Poids : 500 g
DLUO : 24 mois



**Baies
de genièvre**
510774
Poids : 150 g
DLUO : 24 mois
Idéales avec
vos gibiers !



Basilic
510796
Poids : 145 g
DLUO : 24 mois
Rafraîchissez vos
crèmes desserts
et glaces !



Cerfeuil
510797
Poids : 85 g
DLUO : 24 mois
Assaisonnez vos
crèmes de poireaux,
aubergines...!



Préparation 15 min.



Cuisson 15 min.

Burger New York à l'Ail Fumé

- 1 Pour la viande, préparer la veille 1.8kg d'échine de porc en l'enduisant d'huile d'olive puis mettre 50g du Mélange Burger Smokey Fumé et faire cuire au four pendant 18h à 90°C. Après cuisson, effiloche la viande.
- 2 Râper finement 125g de chou et 125g de carottes. Les mélanger à 50g de mayonnaise, 5g d'Ail Fumé, 50g de fromage frais, au jus et zestes de 2 citrons verts. Assaisonner.
- 3 Réchauffer les pains au four et composer les hamburgers.



Sans colorants ni arômes artificiels



Sans conservateurs



Débaïctérisé vapeur

*conformément à la réglementation en vigueur.

UN CONCERT DE NOTES INTENSES



LES POIVRES

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 ou apportez une touche d'exotisme à vos plats grâce à la saveur citronnée et pétillante du poivre Sechuan.



Poivre blanc moulu
510792
Poids : 425 g
DLUO : 24 mois



Poivre gris moulu
510793
Poids : 400 g
DLUO : 24 mois



Poivre noir concassé
510791
Poids : 420 g
DLUO : 24 mois



Poivre noir
901189497
Poids : 200 g
DLUO : 24 mois



Poivre noir en grains
510794
Poids : 460 g
DLUO : 24 mois



Poivre Szechuan
510788
Poids : 85 g
DLUO : 24 mois
Parfumez vos viandes
et volailles grillées !



Poivre vert en saumure 850ml
514440
Poids : 475 g
DLUO : 24 mois
Aromatisez vos volailles
et sauces exotiques !



Poivre vert en saumure 240ml
514430
Poids : 130 g
DLUO : 24 mois



Préparation 20 min.

Salade fraîche de tomates, concombre et Poivre noir

- 1 Mélanger 2 oignons rouges ciselés avec du sel et de l'eau dans un bol. Laisser tremper pendant 10 min, puis égoutter soigneusement.
- 2 Fouetter 60 ml de jus de citron vert avec 2 c. à s. d'huile, 1 c. à s. de miel, de l'ail, du **Poivre noir concassé** et du sel dans un saladier.
- 3 Couper en cubes 500g de tomates épépinées et ½ concombre.
- 4 Ajouter les oignons égouttés, les tomates, le concombre, 2 carottes râpées et de la coriandre fraîche ciselée. Mélanger bien. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

SAVEUR ET COULEURS PRÉSERVÉES



PREMIÈRE SAVEUR

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

QU'EST-CE QUE LE SÉCHAGE PAR LYOPHILISATION ?



La **lyophilisation** est particulièrement recommandée pour les **plantes à forte teneur en humidité**, comme l'ail, le basilic, la ciboulette...

Utilisation

Idéales en fin de préparation, les herbes de la gamme Première Saveur **se réhydratent** avec l'humidité d'un plat, sur des légumes vapeurs ou poêlés, dans une sauce, de la crème...

LES AROMATES



LES HERBES

Aneth

901418243
Poids : 240 g
DLUO : 24 mois
S'associe parfaitement
avec des agrumes !



1 boîte =
1632 g
de frais

Basilic

901418244
Poids : 65 g
DLUO : 24 mois
Assaisonnez
vos légumes cuisinés !



1 boîte =
631 g
de frais

Ciboulette

901418021
Poids : 55 g
DLUO : 24 mois
À ajouter dans
vos mayonnaises
et sauces au yaourt !



1 boîte =
550 g
de frais

Estragon

901418246
Poids : 90 g
DLUO : 24 mois
Idéal avec du citron vert,
de l'ananas et du melon !



1 boîte =
576 g
de frais

Menthe

901418247
Poids : 70 g
DLUO : 24 mois
Apportez de la fraîcheur
à vos farces !



1 boîte =
483 g
de frais

Persil

901418249
Poids : 70 g
DLUO : 24 mois
Parfumez vos soupes
de légumes !



1 boîte =
399 g
de frais

LES MÉLANGES

Persillade

901418248
Poids : 115 g
DLUO : 18 mois
Assaisonnez vos
fruits de mer !



1 boîte =
569 g
de frais



Préparation 15 min.



Cuisson 15 min.

Cassiolettes de cabillaud

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Peler 400g d'asperges et les couper en morceaux. Couper une trentaine de tomates cerises en 2. Presser 3 gousses d'ail. Déposer ces éléments dans 10 cassiolettes.
- 3 Ajouter 10 c. à s. de crème fraîche et 50ml de bouillon de légumes dans chaque cassiolette, parsemer avec de l'**Echalote Première Saveur**. Verser un filet d'huile d'olive. Découper 1,5kg de dos de cabillaud en cubes et l'ajouter aux cassiolettes.
- 4 Dans un petit bol, mélanger 125g de beurre mou, 125g de noix concassées, 125g d'amandes concassées et du poivre mélange 5 baies. Parsemer ensuite ce mélange sur chaque cassiolette.
- 5 Enfourner pendant 15 min.



Sans colorants ni arômes artificiels



Sans conservateurs

*conformément à la réglementation en vigueur.

Ducros

Première
Saveur

**SAUPOUDREZ,
C'EST PRÊT !**



LES MÉLANGES

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.

Mélange court-bouillon
901566037
Poids : 190 g
DLUO : 24 mois
Oignons, poireau,
persil, céleri, thym,
laurier, poivre...



Mélange barbecue
901632819
Poids : 220 g
DLUO : 24 mois
Une saveur
remarquable de paprika
fumé, de poivron rouge
et d'ail



Remplace le Touch' Barbecue
515330
Disponibilité 1^{er} semestre 2023

Mélange frites & potatoes
901616342
Poids : 600 g
DLUO : 24 mois
Un goût savoureux de
paprika, oignon et ail



Mélange légumes
901565705
Poids : 170 g
DLUO : 24 mois
Oignon, persil, ail,
curcuma, origan,
romarin...





Préparation 10 min.



Cuisson 20 min.

Bouillon au poulet et nouilles de riz, **piments**, ail et gingembre

- 1 Émincer 2 oignons et couper 250g de carottes en cubes.
- 2 Faire revenir à feu vif dans une sauteuse huilée 650g de blancs de poulet coupés en lanières avec l'oignon et les carottes pendant quelques minutes.
- 3 Ajouter 1 c. à c. de piment, de gingembre, et d'Ail Première Saveur et 2 c. à s. de **Mélange court-bouillon**. Mouiller avec 1,5L d'eau, saler et porter à ébullition puis cuire de 10/12 minutes.
- 4 Cuire 500g de nouilles de riz comme indiqué sur le sachet et stopper la cuisson à l'eau froide.
- 5 Au moment de servir, ajouter au bouillon 250g de germes de soja et les nouilles de riz et portez le tout à ébullition. Servir aussitôt.



Sans colorants ni arômes artificiels



Sans conservateurs



Sans huile de palme

**CUISINEZ
LE MONDE**



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.



EUROPE



EUROPE

ANTIILLES

MOYEN ORIENT



AFRIQUE

Poudre de curry
901361199
Poids : 440 g
DLUO : 24 mois
Parfait pour un velouté
de potiron et crumble
au curry !



Curry Biryani
901443899
Poids : 280 g
DLUO : 24 mois
Twistez vos plats
salés et sucrés !



Curry Madras
515300
Poids : 270 g
DLUO : 24 mois
Marinez
vos viandes rouges !



Curry Saveur Brute
515310
Poids : 260 g
DLUO : 24 mois
Relevez votre poulet
caramélisé !



ASIE

Garam Masala
901060818
Poids : 230 g
DLUO : 24 mois
Parfumez vos
croustillants de canard
confit aux amandes !



Tandoori
510918
Poids : 240 g
DLUO : 24 mois
Réalisez une papillote
de colin !



**Mélange à
la thaïlandaise**
510919
Poids : 240 g
DLUO : 24 mois
Agrémentez
vos bouillons
de gambas Thaï !



**Burger Classic
Onion**
901214006
Poids : 280 g
DLUO : 18 mois
Assaisonnez
vos avocado burger !



ASIE

AMÉRIQUE

**Burger smokey
fumé**
901343938
Poids : 320 g
DLUO : 18 mois



Mélange cajun
513660
Poids : 220 g
DLUO : 24 mois
Réinventez vos pavés
de saumon rôtis
au lait de coco !



**Mélange à
la mexicaine**
510785
Poids : 185 g
DLUO : 24 mois
Idéal pour relever
vos ceviches de fletan !



Poudre de Chili
510786
Poids : 215 g
DLUO : 24 mois
Relevez vos gambas
au miel !



AMÉRIQUE

Préparation 10 min. Cuisson 15 min.

Poulet au Zaatar citrons confits et légumes rôtis

- 1 Réaliser la marinade en mélangeant 25g de **Mélange à la Libanaise**, de l'huile d'olive et deux citrons confits émincés.
- 2 Répartir la marinade sur 10 suprêmes de volaille, enrober et laisser mariner pendant 2h.
- 3 Marquer les volailles sur une plancha ou sur un grill et finir la cuisson au four à 180°C pendant 10 min environ.
- 4 Servir avec un assortiment de légumes rôtis à l'huile d'olive et un Labneh libanais.

DES RECETTES COLORÉES & SAVOUREUSES



SAFRANS

Pour une cuisine toujours plus parfumée, découvrez notre incontournable safran, disponible en filament ou en poudre.

FOCUS QUALITÉ



Ducros sélectionne avec soin son safran pour vous proposer un produit de grande qualité. Les producteurs sont choisis pour leur expertise. A réception de la matière première, de nombreuses analyses sont réalisées par notre laboratoire pour nous assurer de la pureté du safran approvisionné.

Le saviez-vous ?

Pour obtenir 1kg de safran, il faut environ 150 000 fleurs de Crocus, dont les trois stigmates sont cueillis à la main. Seule cette minuscule partie de la plante, le stigmate séché, fournit l'épice : le filament de safran rare et précieux.



Safran poudre

900917715
Poids : 10 g
DLUO : 36 mois
Réinventez vos desserts
à base de fruits
exotiques !



Safran filament

900917714
Poids : 10 g
DLUO : 36 mois
Laissez mijoter
ces filaments
dans vos risottos !



RIZDOR

Subtil mélange d'épices et de safran. Le Rizdor apporte une coloration dorée et harmonieuse à une multitude de préparations : riz, paëlla, pâtes, céréales, pommes de terre, risottos, soupes de poissons...

NOUVELLE
FORMULE

3% DE
SAFRAN



Rizdor
500551
Poids : 100 g
DLUO : 24 mois
Relevez
votre bouillabaisse !

Sans colorants artificiels
colorants d'origine naturelle issus d'épices.

**3 % de safran pur
et 7 épices intenses**
curcuma, paprika, gingembre, coriandre,
piment de Jamaïque et muscade.

Dispersion rapide et parfaite

Coloration dorée



Préparation 15 min.



Cuisson 15 min.

Velouté de fenouil safrané

- 1 Emincer 2kg de fenouils et 2 oignons. Les suer à l'huile d'olive sans coloration, saler et poivrer.
- 2 Lorsque les fenouils sont translucides et ont réduit de volume les mouiller à hauteur avec du bouillon de légumes. Ajouter un peu de bouillon de légumes sur 40 **filaments de Safran** pour bien les réhydrater avant de les incorporer au velouté.
- 3 Continuer la cuisson jusqu'à ce que les fenouils soient complètement cuits. Mixer finement, ajouter un peu d'huile d'olive et vérifier l'assaisonnement.
- 4 Servir froid.

Astuce du chef : Pour utiliser correctement les filaments de safran, il est important d'infuser les pistils dans un liquide froid ou chaud afin de lui restituer ses arômes.

DES SAVEURS EN UN TOUR DE MAIN

SELS ET POIVRES DE TABLE

Indispensables et pratiques, les sels et poivres de table Ducros en moulins sont prêts à l'emploi : posez-les directement sur vos tables pour ajuster les saveurs des plats au quotidien.

Moulin sel blanc Méditerranée

901378424
Poids : 90 g
DLUO : 36 mois

Ce sel de mer idéal et pratique permet d'apprécier la qualité du sel fraîchement moulu.



Moulin sel rose Himalaya

901378423
Poids : 90 g
DLUO : 36 mois

Récolté artisanalement au Penjab, ce sel est naturellement non iodé, intense et savoureux.



Moulin poivre blanc Penja

901168857
Poids : 48 g
DLUO : 24 mois

Cultivé dans la vallée volcanique du Mounpau au Cameroun, ce poivre blanc est à la fois piquant et parfumé.



Lot de 3 Moulins sel et 3 Moulins poivre

515030
Poids : 285 g
DLUO : 24 mois



Lot de 6 Moulins sel

515380
Poids : 360 g
DLUO : 24 mois



Lot de 6 Moulins poivre

515390
Poids : 210 g
DLUO : 24 mois



LES PETITS CONDITIONNEMENTS ET LES AIDES CULINAIRES

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.



Changement de code et poids à partir d'avril 2023

901633603 / 47g

901633606 / 29g



Préparation 15 min.

Salade d'avocat, mangue, crevettes & Poivre noir Bio

- 1 Couper en cubes 3 mangues, 2 pamplemousses et 6 avocats. Mettre le tout dans un saladier. Ajouter du jus de citrons et mélanger doucement pour garder les cubes intacts.
- 2 Hacher 3 échalotes, les mélanger dans un petit bol avec 10cl d'huile d'olive, 1 c. à s. de **Curcuma Bio**, 1 c. à s. de **Gingembre Bio** et 1 c. à s. de **Ciboulette Bio**, un peu de **Sel de Camargue** et du **Poivre noir moulu bio**.
- 3 Verser dans le saladier avec 375g de queues de crevettes, mélanger, c'est prêt.

Sans colorants ni arômes artificiels

Sans conservateurs

Débaïctérisé vapeur

*conformément à la réglementation en vigueur.

Ducros

Sels et Poivres /
Petits
conditionnements

LES SAVEURS À L'ÉTAT BRUT

LES SACHETS

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

SACHETS 1 KG

Poivre blanc moulu

501284
Poids : 1 kg
DLUO : 36 mois



Poivre noir entier

501287
Poids : 1 kg
DLUO : 36 mois



Poivre gris moulu

501285
Poids : 1 kg
DLUO : 36 mois



Badiane entière

1510103
Poids : 1 kg
DLUO : 24 mois



Curcuma moulu

501263
Poids : 1 kg
DLUO : 36 mois



Curry bonne qualité

901361198
Poids : 1 kg
DLUO : 36 mois



Curry gold

501265
Poids : 1 kg
DLUO : 36 mois



Paprika doux

501277
Poids : 1 kg
DLUO : 24 mois



Epices paella

501269
Poids : 1 kg
DLUO : 24 mois



Herbes de Provence

511213
Poids : 1 kg
DLUO : 36 mois



Ail semoule

501253
Poids : 1 kg
DLUO : 36 mois



Oignon frit

520373
Poids : 1 kg
DLUO : 12 mois



Mélange sel/poivre

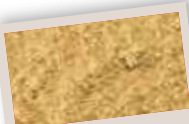
511840
Poids : 1 kg
DLUO : 24 mois



SACHETS 500 G



Cannelle bâton
501164
Poids : 500 g
DLUO : 36 mois



Gingembre moulu
501293
Poids : 500 g
DLUO : 36 mois



Laurier feuilles
511274
Poids : 500 g
DLUO : 24 mois

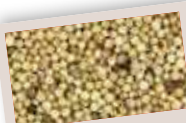


Persil flocons
511764
Poids : 500 g
DLUO : 18 mois



Echalote lanières
501166
Poids : 500 g
DLUO : 36 mois

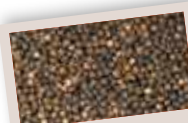
SACHETS 100 G



Poivre blanc entier
500608
Poids : 100 g
DLUO : 36 mois



Poivre blanc moulu
500605
Poids : 100 g
DLUO : 36 mois



Poivre noir entier
500604
Poids : 100 g
DLUO : 36 mois



Poivre gris moulu
500596
Poids : 100 g
DLUO : 36 mois



Cannelle moulue
500601
Poids : 100 g
DLUO : 36 mois



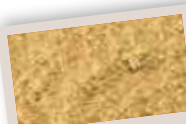
Cumin moulu
500592
Poids : 100 g
DLUO : 36 mois



Curcuma moulu
500595
Poids : 100 g
DLUO : 36 mois



Curry bonne qualité
500619
Poids : 100 g
DLUO : 36 mois



Gingembre moulu
500602
Poids : 100 g
DLUO : 36 mois



Piment langue d'oiseau
500594
Poids : 100 g
DLUO : 36 mois



Cinq parfums
500613
Poids : 100 g
DLUO : 36 mois



Poudre à colombo
500606
Poids : 100 g
DLUO : 24 mois



Sans colorants ni arômes artificiels



Sans conservateurs



Débactérisé vapeur

*conformément à la réglementation en vigueur.



Préparation 10 min.



Cuisson 20 min.

Granola Cannelle noisettes

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Mélanger 440g de flocons d'avoine, 65g de graines de courge, 65g de graines de tournesol, 8 c. à s. de graines de sésame, des amandes et des noix dans un saladier, puis saupoudrer de 6 c. à c. de **Cannelle moulue** en remuant bien.
- 3 Verser 5 c. à s. d'huile végétale et 8 c. à s. de miel liquide tout en mélangeant, pour bien enrober les ingrédients.
- 4 Répartir la préparation sur une plaque et faire dorer 20 min environ au four, en mélangeant à mi-cuisson.
- 5 Sortir du four et verser le contenu dans un saladier, puis incorporer des fruits secs (raisins, cranberry, abricots, figes...). Saupoudrer de **Cannelle moulue**, tout en remuant, puis laisser refroidir.

DES DESSERTS CRÉATIFS ET GOURMANDS



LES PÉPITES DESSERT

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

NOUVEAUTÉ
2022

**Pépites Choco
Caramel**
901632118
Poids : 520 g
DLUO : 12 mois
Des pépites crémeuses
au bon goût caramel !



Croc' goût 3 Chocos
901589650
Poids : 400 g
DLUO : 12 mois
Réinventez
vos frozen yogurt !



Mini Marshmallows
900954681
Poids : 150 g
DLUO : 12 mois
Ultra moelleux !





Noisettes Pralinées
900837597
Poids : 440 g
DLUO : 12 mois
70% de noisette et une touche de caramel !



Pépites Caramélisées
514920
Poids : 540 g
DLUO : 12 mois
Apporte du croquant et de la saveur à vos gourmandises !



Pépites Fudge Caramel
901613863
Poids : 550 g
DLUO : 18 mois
Apportez de la texture et de la douceur à vos desserts



Perles multicolores
515260
Poids : 820 g
DLUO : 24 mois



Pralines amandes concassées
901194505
Poids : 550 g
DLUO : 12 mois
Saupoudrez-les sur vos entremets ou ajoutez-les à vos pâtes à gâteaux !



Vermicelles Arc-en-Ciel
901576360
Poids : 700 g
DLUO : 12 mois
Pratique à parsemer sur toutes vos créations !



Préparation 20 min.



Cuisson 12 min.

Crumble de poires aux Pépites Choco Caramel

- 1 Éplucher et tailler 1,2 kg de poires en cubes.
- 2 Chauffer 40g de miel dans une sauteuse, lorsqu'il commence à mousser ajouter les poires. Laisser cuire pendant 10 min, les poires doivent être légèrement fondantes. En fin de cuisson ajouter 1 c. à s. de Pâte de Vanille.
- 3 Réaliser le crumble : mélanger 80g de sucre, 100g de poudre de noisette, 120g de farine et 100g de beurre coupé en petits dés jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
- 4 Disposer les poires dans des cassolettes, ajouter sur le dessus 150g de **Pépites Choco Caramel** puis le crumble. Cuire au four à 180° C pendant 12 min.



Sans colorants ni arômes artificiels



Sans conservateurs

*conformément à la réglementation en vigueur.

LA SIGNATURE DES CHEFS



LES SAUCES DESSERT

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

FOCUS QUALITÉ



Un goût authentique

Onctueux et savoureux, le Caramel à l'ancienne Vahiné est confectionné selon une recette authentique dans un **chaudron en cuivre**, uniquement avec de l'eau et du sucre. Utilisez le caramel à l'ancienne Vahiné pour agrémenter vos glaces, gâteaux, yaourts, milkshakes, flans caramel et îles flottantes. Ce caramel peut également servir de décor d'assiette.



Sans colorants
artificiels



Sans arômes
ajoutés



Goûts et couleurs
intenses



Préparation 10 min.

**+ PRODUIT
STOP GOUTTE**



Mousse légère marron et café

- 1 Monter 500g de crème liquide souple. Ajouter délicatement 500g de crème de marron.
- 2 Remplir le fond des verrines de **Sweeties Café**.
- 3 Recouvrir à moitié de mousse au marron puis à nouveau d'une couche de **Sweeties Café** et finir par la mousse marron.
- 4 Parsemer de **Vermicelles goût chocolat**.



Sans colorants ni arômes artificiels



Sans conservateurs

*conformément à la réglementation en vigueur.

DES SAVEURS INTENSES



VANILLE ET AIDES PÂTISSIÈRES

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

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.

En 2019, près de 40% des gousses de vanille Bourbon de Madagascar Vahiné proviennent d'une source responsable. Objectif : 100% d'ici à 2025.



NOS GOUSSES DE VANILLE DE MADAGASCAR CERTIFIÉES BIO & RAINFOREST ALLIANCE SONT 100% ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET PRODUITES PAR DES ACTEURS LOCAUX DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

LANCEMENT
EN MARS 2023



Pâte de Vanille
901636419
Poids : 210 g
DLUO : 18 mois



**Vanille certifiées
Bio & Rainforest
Alliance**
901589740
Poids : 90 g
DLUO : 24 mois



Vanille Bourbon
901485563
Poids : 90 g
DLUO : 12 mois



LES SACHETS KG



LEVURE & GÉLIFIANT



SACHETS SUCRÉS



Préparation 15 min.

Mousse cheesecake, Vanille et fruits rouges

- 1 Mélanger 325g de fromage à tartiner avec 80g de sucre, 12g de **Pâte de Vanille** et les zestes d'un demi-citron de façon à avoir un mélange bien ferme.
- 2 Fouetter 400 ml de crème à 35% mg en chantilly et l'incorporer délicatement à la première préparation.
- 3 Mettre la mousse cheesecake obtenue dans une poche à pâtisserie et répartir en verrines.
- 4 Répartir 500g de fruits rouges sur la mousse et ajoutez des Pépites Caramélisées au moment de servir.



Sans colorants ni arômes artificiels



Sans conservateurs

*conformément à la réglementation en vigueur.

DES SAVEURS INTENSES



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.



NOUVEAUTÉ
2022

Lait de coco
BIO
1L
901626483
Poids : 1 L
DLUO : 18 mois



BOUCHON
REFERMABLE

Lait de coco
1L
901543119
Poids : 1 L
DLUO : 18 mois



80% D'EXTRAIT DE COCO

Crème de coco
1L
901589846
Poids : 1 L
DLUO : 18 mois



CRÈME ET LAIT DE COCO

VEGAN



Sauce Satay
880766
Poids : 1 kg
DLUO : 18 mois
A base de cacahuète,
haricots mungo
et combava

SAUCE DE CUISSON PRÊTE À L'EMPLOI

VEGAN



Sweet Chili Sauce
901540102
Poids : 600 ml
DLUO : 15 mois
Idéale en sauce
à dipper

SAUCE D'ASSAISONNEMENT

VEGAN



**Pâte de curry
jaune**
901404360
Poids : 1 kg
DLUO : 18 mois



**Pâte de curry
rouge**
901404361
Poids : 1 kg
DLUO : 18 mois



**Pâte de curry
verte**
901404362
Poids : 1 kg
DLUO : 18 mois

PÂTES DE CURRY



**Nouilles de blé
en nids**
880671
Poids : 1 kg
DLUO : 24 mois

VEGAN



**Nouilles
de riz**
880660
Poids : 500 g
DLUO : 24 mois

SANS
GLUTEN

NOUILLES



Préparation 10 min.

Flan caramel végétal à la Vanille

- 1 Verser du Caramel à l'ancienne dans le fond des ramequins et réservez.
- 2 Dans une casserole, mélanger à froid 750 ml de **Lait de coco BIO**, 60g sucre, 40g de sirop d'érable et 3g d'agar agar.
- 3 Porter à ébullition en mélangeant continuellement avec un fouet. Faire bouillir 1 minute.
- 4 Hors du feu, ajouter 12g de Pâte de Vanille et ½ c. à c. de Curcuma qui donnera une couleur dorée à la crème. Mélanger.
- 5 Répartir cette crème directement dans les ramequins et réserver au frais au moins 1 h.
- 6 Cette crème caramel peut être servie directement dans son ramequin ou démoulée comme un flan caramel classique.

LES ÉPICES	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
Cannelle moulue	510814	390 g	24	6	3 275 925 010 220
Clous de girofle	510775	165 g	24	6	3 275 925 107 753
Coriandre	510815	230 g	24	6	3 275 925 010 237
Cumin entier	510816	375 g	24	6	3 275 925 010 244
Cumin moulu	510817	400 g	24	6	3 275 925 010 251
Curcuma	511856	250 g	24	6	3 275 925 118 568
Gingembre moulu	901581381	180 g	24	6	3 275 923 000 070
Mélange Chipotle fumé	901584212	270 g	24	6	3 275 923 000 094
Muscade moulue	510818	435 g	24	6	3 275 925 010 275
Paprika demi-doux poudre	510822	425 g	24	6	3 275 925 010 299
Paprika doux de Hongrie	510819	500 g	24	6	3 275 925 010 282
Paprika fumé	901537533	230 g	18	6	3 179 142 057 238
Nouveauté 2022 Piment concassé	901621867	150 g	36	6	3 275 923 051 409
Nouveauté 2022 Piment d'Espelette AOP	901622622	250 g	24	10	3 275 923 051 416
Piment doux moulu	510823	425 g	24	6	3 275 925 010 305
Piment fort entier	510777	95 g	24	6	3 275 925 107 777
Piment fort moulu	510776	215 g	24	6	3 275 925 107 760
Sésame doré	511858	270 g	18	6	3 275 925 118 582

LES HERBES					
Ail fumé smokey	901537543	300 g	18	6	3 275 923 051 010
Ail semoule	510795	500 g	24	6	3 275 925 007 725
Baies de Genièvre	510774	150 g	24	6	3 275 925 107 746
Basilic	510796	145 g	24	6	3 275 925 007 732
Cerfeuil	510797	85 g	24	6	3 275 925 007 749
Ciboulette	510798	80 g	24	6	3 275 925 107 982
Echalote semoule	510799	370 g	24	6	3 275 925 007 770
Estragon	510802	70 g	24	6	3 275 925 007 787
Fenouil	510803	330 g	24	6	3 275 925 007 794
Herbes de Provence	514230	185 g	24	6	3 275 925 142 303
Herbes de Provence Label Rouge	901584213	78 g	24	6	3 275 923 000 100
Laurier moulu	510805	275 g	24	6	3 275 925 007 824
Origan	514620	120 g	24	6	3 275 925 146 202
Persil	510809	65 g	24	6	3 275 925 010 190
Thym	510812	165 g	24	6	3 275 925 010 206

LES POIVRES	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
Baies roses	510807	220 g	24	6	3 275 925 009 781
Mélange 5 baies	510764	180 g	24	6	3 275 925 107 647
Mélange 5 baies concassées	513940	220 g	24	6	3 275 925 139 402
Mélange spécial moulin	146650	200 g	24	6	3 166 291 011 167
Poivre blanc moulu	510792	425 g	24	6	3 275 925 007 695
Poivre gris moulu	510793	400 g	24	6	3 275 925 007 701
Poivre noir	901189497	200 g	24	6	3 166 296 203 451
Poivre noir concassé	510791	420 g	24	6	3 275 925 007 688
Poivre noir en grains	510794	460 g	24	6	3 275 925 007 718
Poivre Sechuan	510788	85 g	24	6	3 275 925 107 883
Poivre vert en saumure 240 ml	514430	225 g	24	6	3 275 925 144 307
Poivre vert en saumure 850 ml	514440	800 g	24	6	3 275 925 144 406

PREMIÈRE SAVEUR					
LES MÉLANGES					
Persillade lyophilisée	901418248	115 g	18	6	3 275 923 050 853
LES HERBES					
Aneth effeuillé	901418243	240 g	24	6	3 275 923 050 808
Basilic ciselé	901418244	65 g	24	6	3 275 923 050 815
Ciboulette lyophilisée	901418021	55 g	24	6	3 275 923 050 778
Estragon ciselé	901418246	90 g	24	6	3 275 923 050 839
Menthe lyophilisée	901418247	70 g	24	6	3 275 923 050 846
Persil ciselé	901418249	70 g	24	6	3 275 923 050 785
LES AROMATES					
Ail lyophilisé	901418242	280 g	24	6	3 275 923 050 792
Echalote lyophilisée	901418245	155 g	24	6	3 275 923 050 822

LES MÉLANGES ET LES TOUCH'	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
Mélange barbecue	901632819	240 g	24	6	3 166 296 552 306
Mélange court-bouillon	901566037	190 g	24	6	3 275 923 051 300
Mélange frites & potatoes	901616342	600 g	24	6	3 275 923 051 393
Mélange légumes	901565705	170 g	24	6	3 275 923 051 287
Mélange pour poisson	510766	275 g	24	6	3 275 925 107 661
Mélange poulet rôti	510826	650 g	24	6	3 275 925 010 435
Mélange salade provençale	510789	180 g	12	6	3 275 925 107 890
Mélange pour viande rouge	510765	310 g	24	6	3 275 925 107 654

LES ETHNIQUES					
Burger Classic Onion	901214006	280 g	18	6	3 275 923 050 686
Burger Smokey Fumé	901343938	320 g	18	6	3 166 296 208 326
Curry Biryani	901443899	280 g	24	6	3 166 296 209 484
Curry Madras	515300	270 g	24	6	3 275 925 153 002
Curry saveur brute	515310	260 g	24	6	3 275 925 153 101
Epices couscous	510825	375 g	24	6	3 275 925 010 411
Garam Masala	901060818	230 g	24	6	3 166 296 202 782
Mélange Cajun	513660	220 g	24	6	3 275 925 136 609
Mélange à l'espagnole	514520	290 g	24	6	3 275 925 145 205
Mélange à l'italienne	510778	200 g	24	6	3 275 925 107 784
Mélange à la libanaise	901604487	180 g	24	6	3 166 296 650 392
Mélange à la marocaine	514890	225 g	24	6	3 275 925 148 909
Mélange à la mexicaine	510785	185 g	24	6	3 275 925 107 852
Mélange à l'Orientale	510917	240 g	18	6	3 275 925 109 177
Mélange à la provençale	515410	240 g	18	6	3 275 925 154 108
Mélange Tandoori	510918	240 g	24	6	3 275 925 109 184
Mélange à la Thaïlandaise	510919	240 g	24	6	3 275 925 109 191
Piri piri	901584214	250 g	24	6	3 275 923 000 117
Poudre de colombo	510780	230 g	24	6	3 275 925 107 807
Poudre de Chili	510786	215 g	24	6	3 275 925 107 869
Poudre de curry	901361199	440 g	24	6	3 275 923 050 747
Quatre épices	510784	200 g	24	6	3 275 925 107 845
Ras el Hanout	510783	215 g	24	6	3 275 925 107 838



FOODSERVICE

RIZDOR & SAFRAN	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
Rizdor tube 100g	500551	100 g	24	10	3 166 290 400 955
Safran filament	900917714	10 g	36	6	3 275 925 135 404
Safran poudre	900917715	10 g	36	6	3 275 925 135 503

SELS & POIVRES PREMIUM					
Moulin poivre Penja	901168857	48 g	24	6	3 166 296 202 928
Moulin sel blanc Méditerranée	901378424	90 g	36	6	3 166 296 208 975
Moulin sel rose Himalaya	901378423	90 g	36	6	3 166 296 208 968

LES SALIÈRES & LES POIVRIERES					
Lot 3 moulins Poivre & 3 moulins Sel	515030	285 g	24	3	3 275 925 150 308
Lot de 6 moulins Sel	515380	360 g	24	3	3 275 925 147 506
Lot de 6 moulins Poivre	515390	210 g	24	3	3 275 925 147 407

PETITS CONDITIONNEMENTS					
Estragon	153130	5 g	18	6	3 166 291 531 306
Laurier poudre	146860	24 g	24	6	3 166 290 200 647
Cannelle moulue	146710	39 g	24	6	3 166 290 200 197
Clous de Girofle	146810	23 g	24	6	3 166 290 200 562
Cumin moulu	153110	32 g	24	6	3 166 291 531 108
Curry poudre A partir d'avril 2023 :	901196596 901633603	42 g 47 g	24	6	3 166 296 204 236 3 166 296 552 337
Gingembre moulu A partir d'avril 2023 :	150330 901633606	26 g 29 g	24	6	3 166 291 503 303 3 166 296 552 382
Paprika doux moulu	146490	40 g	24	6	3 166 291 464 901
Piment d'Espelette AOP	154320	40 g	24	6	3 166 291 543 200
Ras el Hanout	901554359	38 g	24	6	3 166 296 212 224
LOTS DE 3					
Moulin sel de Camargue	515060	204 g	24	6	3 275 925 150 605
Moulin poivre noir	901602941	105 g	24	6	3 275 923 000 193
Poivre gris mouliné	900822712	108 g	24	6	3 166 291 745 925
Moulin 5 baies	901602940	78 g	24	6	3 275 923 000 186
Muscade moulue	901631972	126 g	24	6	3 275 923 052 031
Safran poudre 3 doses	515180	0.9 g	24	6	3 275 925 151 800
Sel au Celeri	515090	285 g	24	6	3 275 925 150 902

AIDES CULINAIRES					
Colorant viandes Ducorelle	569090	1.25 kg	24	6	3 275 925 690 903

SACHETS	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
SACHETS 1KG					
Ail semoule	501253	1 kg	36	10	3 275 925 201 239
Badiane entière	1510103	1 kg	24	10	3 275 925 101 034
Curcuma moulu	501263	1 kg	36	8	3 275 925 107 135
Curry bonne qualité	901361198	1 kg	36	8	3 275 923 050 730
Curry gold	501265	1 kg	36	8	3 275 925 107 739
Epice paella	501269	1 kg	24	8	3 275 925 300 239
Herbes de Provence	511213	1 kg	36	10	3 275 925 112 139
Mélange sel/poivre	511840	1 kg	24	10	3 275 925 118 407
Paprika doux	501277	1 kg	24	8	3 275 925 116 830
Poivre blanc moulu	501284	1 kg	36	8	3 275 925 002 133
Poivre gris moulu	501285	1 kg	36	8	3 275 925 000 238
Poivre noir entier	501287	1 kg	36	8	3 275 925 000 139
Oignon frit	520373	1 kg	12	10	3 275 925 203 738
SACHETS 500G					
Cannelle bâton	501164	500 g	36	8	3 275 925 011 647
Echalote lanières	501166	500 g	36	15	3 275 925 011 661
Gingembre moulu	501293	500 g	36	12	3 275 925 111 248
Laurier feuilles	511274	500 g	24	10	3 275 925 112 740
Persil	511764	500 g	18	10	3 275 925 117 646
SACHETS 100G					
Cannelle moulue	500601	100 g	36	15	3 275 925 101 973
Cing parfums	500613	100 g	36	15	3 275 925 502 374
Cumin moulu	500592	100 g	36	15	3 275 925 106 770
Curcuma moulu	500595	100 g	36	15	3 275 925 107 173
Curry bonne qualité	500619	100 g	36	15	3 275 925 107 579
Gingembre moulu	500602	100 g	36	15	3 275 925 111 279
Piment langue d'oiseau	500594	100 g	36	10	3 275 925 121 070
Poivre blanc entier	500608	100 g	36	15	3 275 925 002 416
Poivre blanc moulu	500605	100 g	36	15	3 275 925 002 171
Poivre gris moulu	500596	100 g	36	15	3 275 925 000 276
Poivre noir entier	500604	100 g	36	15	3 275 925 000 177
Poudre à Colombo	500606	100 g	24	15	3 275 925 302 172

LES PÉPITES	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
Croc'goût 3 chocos	901589650	400 g	12	6	3 275 923 000 162
Mini Marshmallows	900954681	150 g	12	6	3 275 925 149 302
Noisettes pralinées	900837597	440 g	12	6	3 275 927 014 356
Pépites caramélisées	514920	540 g	12	6	3 275 925 149 203
<i>Nouveauté 2022</i> Pépites Choco Caramel	901632118	520 g	12	6	3 275 923 052 048
Pépites Fudge Caramel	901613863	550 g	18	6	3 275 923 051 379
Perles multicolores	515260	820 g	24	6	3 275 925 152 609
Pralines amandes concassées	901194505	550 g	12	6	3 275 923 050 617
Vermicelles arc-en-ciel	901576360	700 g	12	6	3 275 923 000 018

LES SAUCES DESSERT					
Café	514790	1 kg	18	6	3 275 925 147 902
Caramel	514850	1 kg	18	6	3 275 925 148 503
Caramel à l'ancienne	272210	1 l	18	6	3 179 142 722 105
Caramel au lait	514840	1 kg	12	6	3 275 925 148 404
Chocolat	514800	1 kg	18	6	3 275 925 148 008
Fruits rouges	901369269	1 kg	18	6	3 275 925 148 305

VANILLE & AIDES DESSERTS					
VANILLE					
Gousses de Vanille Bourbon RFA/BIO	901589740	90 g	24	6	7 610 071 012 968
Gousses de Vanille Bourbon	901485563	90 g	12	6	3 275 923 050 983
<i>Nouveauté 2023</i> Pâte de Vanille	901636419	210 g	18	12	3 275 923 052 123
LES SACHETS					
Vermicelles arc-en-ciel	901576627	1 kg	12	8	3 275 923 000 025
Vermicelles goût chocolat	901572810	1 kg	18	8	3 275 923 051 317
AIDES PÂTISSIÈRES					
Gélifiant Agar Agar	901347744	8 g	24	12	3 179 142 054 428
Levure chimique	901602752	5,5 g	18	20	3 179 140 163 818
Sucre vanillé	901627261	7,5 g	18	14	3 179 140 123 805
Sucre vanilliné	901602730	7,5 g	18	12	3 179 140 123 829

THAI KITCHEN	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
Crème de coco	901589846	1 L	18	12	5 021 047 000 339
Lait de coco	901543119	1 L	18	6	5 021 047 105 317
<i>Nouveauté 2022</i> Lait de coco Bio	901626483	1 L	18	6	5 021 047 001 107
Nouille nid	880671	1 kg	24	6	5 021 047 102 439
Nouilles de riz	880660	500 g	24	20	5 021 047 102 309
Pâte de curry jaune	901404360	1 kg	18	10	5 021 047 106 109
Pâte de curry rouge	901404361	1 kg	18	10	5 021 047 106 116
Pâte de curry verte	901404362	1 kg	18	10	5 021 047 106 123
Sweet chili sauce	901540102	600 ml	15	12	5 021 047 104 976
Sauce satay	880766	1 kg	18	10	5 021 047 104 785

DÉCOUVREZ TOUTES NOS SOLUTIONS CULINAIRES SUR NOTRE SITE INTERNET :

MCCORMICKFOODSERVICE.FR 



NOS OUTILS

- Nos catalogues produits, livrets recettes...
- La description de nos produits et leurs histoires inédites en vidéos
- Les fiches techniques et les informations nutritionnelles
- Nos engagements RSE



PLUS DE 150 RECETTES

- Plus de 150 recettes : du salé au sucré, du snacking aux plats traditionnels...
- La recette du mois
- Les astuces et solutions culinaires de nos Chefs
- Le Carnet de Saveurs qui délivre les tendances culinaires et ingrédients d'aujourd'hui et de demain



NOS ACTUALITÉS

- Les nouveautés de nos marques
- Des échantillons produits
- Des jeux concours
- Nos newsletters



POURQUOI CHOISIR NOS PRODUITS ?

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 (sachets ou boîtes avec bouchon doseur) pour une optimisation du stockage et de la conservation ; des recommandations de dosage pour une réelle maîtrise des coûts.

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.

POLYVALENTS

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

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.

