


McCORMICK




FOODSERVICE


PROFESSIONNEL


AUTHENTIC THAI CUISINE
THAI
KITCHEN
FOODSERVICE


CHOLULA

**GAMME
PROFESSIONNELLE**

SITE INTERNET

SCANNEZ MOI





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



1^{ÈRE} DANS LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE DEPUIS 2011



- Réduction de 25% de l'empreinte carbone de nos emballages d'ici 2030
- Approvisionnement 100% durable de nos 5 herbes emblématiques. Objectif désormais étendu aux supers 7



- Augmenter la résilience de près de 44 500 exploitations agricoles cultivant nos herbes et épices emblématiques
- Soutenir les producteurs de vanille (programme de formation, aide à la construction d'école, assurance santé) care*



- 45% de femmes en postes de direction en 2024
- Accroître la participation de nos employés dans des programmes de bien-être et santé

LA QUALITÉ McCORMICK

130 ANS D'EXPERTISE

Expertise inégalée dans les recherches sur la nutrition, les liens entre les émotions et les saveurs, la prévision des tendances mondiales et le développement des saveurs emblématiques.

EXCELLENCE EN APPROVISIONNEMENT

Une équipe d'experts spécialisée dans l'approvisionnement mondial rationalisé avec plus de 100 ans d'expérience.

SENSORIEL

19 centres d'Innovation et Laboratoires R&D dans le monde : 50 000 analyses/an, 13 spécialistes microbiologistes et chimistes.

DURABILITÉ

Mise en place de normes de classe mondiale pour des pratiques durables dans les herbes, épices et autres matières premières qui constituent nos produits.

McCORMICK, VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

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



CRÉATIVITÉ

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



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.



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.

* McCormick est en partenariat avec l'ONG CARE pour rétablir la culture de la vanille après le passage d'un cyclone majeur en 2017 et proposer des programmes de formation aux agriculteurs en Indonésie.

LES HERBES
15 RÉFÉRENCES



LES ÉPICES
17 RÉFÉRENCES



LES POIVRES
10 RÉFÉRENCES



LES MÉLANGES ETHNIQUES
+ DE 25 RÉFÉRENCES



MÉLANGES ETHNIQUES :
ÉCHELLE D'INTENSITÉ

5 degrés de piments différents, avec indication «on-pack» pour guider les chefs dans leur choix



LES ESSENTIELS
8 RÉFÉRENCES



RIZDOR & SAFRANS
2 RÉFÉRENCES



PREMIÈRE SAVEUR
9 RÉFÉRENCES



LES SACHETS
30 RÉFÉRENCES
existe sans huile de palme



**UNE LARGE GAMME DE PRODUITS RÉPONDANTS
À TOUS LES USAGES DES CHEFS : +120 RÉFÉRENCES**



RÉINVENTEZ VOS DESSERTS AVEC
UNE TOUCHE GOURMANDE ET CRÉATIVE

LES PÉPITES DESSERT APPORTENT FANTAISIE ET COULEURS



Billes de céréales
croustillantes

Texture fondante

60% d'amandes
et de noisettes

70% de noisettes

Couleurs d'origine naturelle

Ultra crouquant

LES SAUCES DESSERT IDÉALES POUR NAPPER ET DÉCORER



Bouchon
stop-goutte

Recette authentique cuite
au chaudron en cuivre !

VANILLE PÂTE ET GOUSSES



FOCUS QUALITÉ

McCormick soutient des conditions de travail éthiques
et accompagne ses communautés agricoles.

NOS ACTIONS DEPUIS 2017 :

- Aide à la construction et rénovation de 7 écoles
concernant 5 200 écoliers.
- Assurance santé disponible pour plus de 15 000
membres de familles d'agriculteurs.



FOODSERVICE

DES INGRÉDIENTS INCONTOURNABLES DE LA CUISINE THAÏLANDAISE

NOUILLES



Nouilles de riz disponible en format 4kg et 500g

LAIT ET CRÈME DE COCO



Lait de coco disponible en format 3L et 1L

PÂTES DE CURRY

HUILE DE SÉSAME

SAUCES PRÊTES À L'EMPLOI



Saveurs douces & équilibrées. Recette aux notes de curcuma, cannelle, cardamome et piment.

Saveurs chaudes et piquantes. Recette à base de piment, ail, échalote, citronnelle.

À base de sésame torréfié.

Sauce Satay à base de cacahuètes, haricots mungo et combava.

Sweet chilli sauce au goût sucré et légèrement piquant.



#1 Sauce Piquante *Mexicaine* DANS LE MONDE*



Table tops format 150ml

Cholula original disponible en gros format 1,89L

INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Un mélange unique de piments árbol et piquin et d'épices emblématiques



*Euromonitor International Ltd; Ventes au détail en valeur de sauce piquante mexicaine. Basée sur une étude personnalisée. Pour plus d'informations, visitez <https://mccormick.widen.net/s/lppv7psxb/claims>



FOODSERVICE



FOODSERVICE



POURQUOI CHOISIR NOS PRODUITS ?

SAVEURS & DIVERSITÉ

Des équipes d'experts culinaires conçoivent, développent et réalisent des produits dans une démarche de recherche constante de nouvelles saveurs.



QUALITÉ

- Sélection rigoureuse des matières premières et maîtrise des approvisionnements.
- Démarche clean labelling : élimination/réduction du sucre, du sel, d'exhausteurs de goût et d'additifs, 100% d'arômes et colorants naturels.
- Excellence des usines et suivi qualitatif des gammes.

ADAPTÉS AUX PROFESSIONNELS

- Une offre innovante et variée pour répondre aux besoins du secteur.
- Des recommandations de dosage pour une gestion maîtrisée des coûts.

POLYVALENTS

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

DÉCOUVREZ TOUTES NOS SOLUTIONS CULINAIRES SUR mccormickfoodservice.fr

SCANNEZ MOI



SITE INTERNET