



Geschmack ist unsere Sache

Seit 15 Jahren stellt McCormick® in seinem Flavor Forecast® aktuelle kulinarische Entwicklungen und Geschmacksrends vor. Diese basieren auf den weltweiten Erkenntnissen von Chefköchen, kulinarischen Experten, Trendbeobachtern und Lebensmitteltechnologern. Wohin entwickeln sich Genuss und Kulinarik? Der Flavor Forecast bringt es auf den Punkt.

Als weltweit führende Geschmacksexperten sorgen wir bei McCormick & Company seit 125 Jahren mit einer breiten Markenpalette für unvergessliche Geschmackserlebnisse. Die Zubereitung und der Genuss von Speisen gehören weltweit zum Alltag der Menschen. Unser Angebot regt die Verarbeitung frischer Zutaten an und vereint die Welt im Geschmack. Wir verarbeiten Rohstoffe aus 40 Ländern weltweit, und nur die beste Ware – dafür sorgt zuverlässig unser hoher Qualitätsanspruch. Unsere Produkte erreichen Verbraucher in über 100 Ländern und sind eine feste Größe im Einzelhandel, in der Nahrungsmittelproduktion, im Food- und Gastroservice in und unzähligen Restaurants.

Rezepte und mehr finden Sie unter www.flavorforecast.com oder www.mccormickcorporation.com.

McCormick verbindet Leidenschaft mit Geschmack™



Geschmacks trends® 2015

zusammen mit



Die ganze Welt des Geschmacks

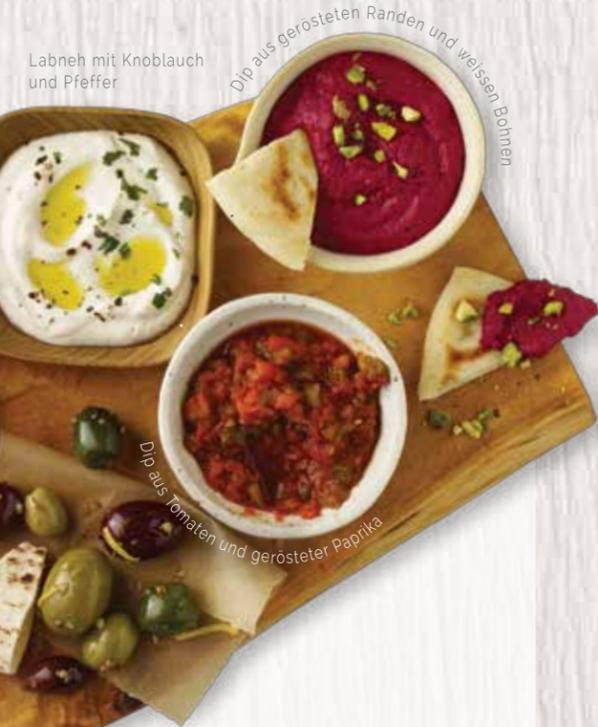




Pikant gewürzte Shrimps mit Röstmais- und Pflaumen-Sauce

Liquid Revolution

Frische Pürees und Säfte mit ungewöhnlichen Gewürzen geben Saucen, Pasta, Dressings und vielem anderen Intensität und bringen elegant eine Extraportion Obst und Gemüse auf den Tisch.



Labneh mit Knoblauch und Pfeffer

Dip aus gerösteten Rändern und weißen Bohnen

Dip aus Tomaten und gerösteter Paprika

Orientalische Vielfalt

Ein Gruss aus der globalen Küche: Kräftig gekräuterte, pikante Dips und Pasten sind der perfekte Auftakt für ein üppiges Gastmahl.



Pikant gewürzte Bourbon mit Rauchpaprika-Bällchen



Raucharomen

Rauchgewürze und -kräuter geben dem Geschmack von Speisen und Getränken eine intensive, kräftige Note.

Salziges und Saures

Grobes Salz mit Ingwer-Pickles, Sauerkirschen, getrockneter Mango oder Limettenzesten: überraschende Kombinationen, die Ihren Gerichten Raffinesse und den letzten Schliff geben.



Japanische 7-Gewürz-Mischung



Mango-Curry-Limetten-Salz

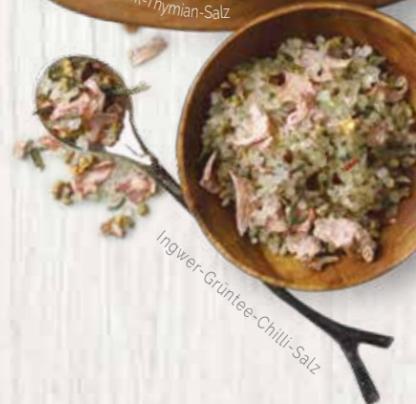
Geschmacksfusionen aus der Welt

Shichimi Togarashi – japanische 7-Gewürz-Mischung: Chillis, Sesam, Orangenzesten, Nori-Algen und mehr – scharf und intensiv.

Shawarma-Gewürzmischung: Kreuzkümmel, Zimt, schwarzer Pfeffer und mehr sorgen für orientalischen Genuss.



Shawarma-Hühner-Wrap



Ingwer-Grüntee-Chili-Salz

Slow Cooking

Langsam und sanft gegart, vermählen sich schmackhafte Zutaten und Gewürze auf magische Weise zu herrlichen Kreationen. Deckel heben und schnuppern erlaubt!



Tajine mit Hühnerchen, Zitronen und Oliven

Geschmacks trends 2015

zusammen mit



Die 8 neuen Geschmackstrends

Cookies, aber hallo ...

Gewürzklassiker, phantasievoll neu kombiniert, machen aus braven Cookies süsse Sünden.



Erdnussbutter-Snickerdoodles mit Zimt-Erdnuss-Krokant

Umami-Explosionen

Tomaten, Pilze, Süßkartoffel und Algen schmecken von Natur aus danach: Umami, der "fünfte Geschmack" – herzhaft und würzig.



Umami-Gemüsepfanne mit Estragon und Weisswein