



Flavor Forecast[®] 2016



GLOBALE TRENDS
PRÄGEN DIE KÜCHE VON MORGEN

Flavor Forecast® 2016

SO SCHMECKT DIE WELT VON MORGEN

▲ FEURIG UND INTENSIV

Schärfe im spannenden herben Kontrast: Limette, Reisessig, Yuzu, Tamarinde, Meyer-Zitrone, Cranberry, Kumquats und Ponzu zaubern überraschende Geschmackserlebnisse.

Peruanische Chilis und Limette: Zitrusaromen vereint mit Rocoto, Aji Panca, Aji Amarillo und mehr
Sambal-Sauce: Pikante südostasiatische Sauce aus Chilis, Reisessig, Zucker und Knoblauch

Peruanisches Hühnchen mit Kochbananepüree und Chili-Sauce

TRENDY UND GESUND ▶

Aromatische Kräuter und Gewürze bringen Abwechslung in tägliche Wohlfühlzutaten wie Matcha und Chia.

Matcha-Grüntee: Ingwer und Zitrusaromen sind die idealen Begleiter zum herb-bitteren Matcha-Aroma
Leinsamen: Mediterrane Kräuter geben Leinsaat kulinarischen Schliff
Chia-Samen: Mit Zitrone, Chili und Knoblauch wunderbar pikant und lecker
Kurkuma: Mit Kurkuma angereichertem Kakao, Zimt und Muskat süsse Varianten entdecken



Salade niçoise mit Chia, Zitrusfrüchten und Thunfisch in Chilikruste

URSPRÜNGLICH UND NATÜRLICH ▲

Klassische Zutaten in modernem Gewand garantieren echten, unverfälschten und rundum erfüllenden Genuss.

Alte Kräuter: Thymian, Pfefferminze und Rosmarin wiederentdecken
Amaranth: Das Powergetreide der Inka und Azteken - nussig und erdig im Geschmack
Mezcal: Rauchiger Agavenschnaps aus Mexiko

Amaranth-Cranberry-Carrés mit Zartbitterschokolade

Crostini mit Beluga-Linsen und marinierten Pfirsich

◀ EXOTISCH UND AUFREGEND

Geschmacksentdecker auf der Suche nach Aromen aus neuen Regionen. Malaysia und die Philippinen - die kulinarischen Hotspots Südostasiens - bieten Entdecken eine Vielfalt reizvoller Zutaten und Rezepte, die von Sinnes- und Lebensfreude zeugen.

Pinoy BBQ: Beliebte philippinische Grillspiesse gewürzt mit Sojasauce, Zitrone, Knoblauch, Zucker, Pfeffer und Bananenketchup
Rendang-Curry: Malaysische leicht-scharfe Gewürzpaste aus Chilis, Zitronengras, Knoblauch, Ingwer, Tamarinde, Koriander und Kurkuma

Schweinefleisch-Pinoy-Grillspießchen mit grünem Mangosalat

◀ VOLLWERTIG UND SCHMACKHAFT

Erbsen, Bohnen, Linsen: Hülsenfrüchte liefern reichlich Proteine und Nährstoffe. Mit weiteren köstlichen Zutaten kombiniert, eröffnen sie vielfältige kulinarische Möglichkeiten.

Toor Dal (geschälte halbierte Straucherbsen): Traditionell mit Kreuzkümmel und Kokos zubereitet
Borlotti-Bohnen: Perfekt mit Salbei und galizischem Albariño
Beluga-Linsen: Laufen mit Pfirsich und Senf zur Hochform auf

SPRITZIG UND FRUCHTIG ▲

Drei klassische Zubereitungsarten für neue Aromen und zur Inspiration kreativer und angesagter Drinks.

Eingelegt: Säure kombiniert mit Gewürzen für ein saftig-prickelndes Aroma
Geröstet: Bringt herb-kraftige und rassige Noten ins Spiel
Gebrannt: Für unwiderstehliche Karamell-Aromen

Eingelegter Wassermelonen-Shrub-Cocktail



McCormick verbindet Leidenschaft mit Geschmack™



Seit 16 Jahren stellt McCormick® in seinem Flavor Forecast® aktuelle kulinarische Entwicklungen und Geschmackstrends vor. Entwickelt von McCormick-Experten – Chefköchen, kulinarischen Experten, Trendbeobachtern und Lebensmitteltechnologien – inspiriert der Flavor Forecast weltweit kulinarische Geschmacksentdeckungen und Innovationen der nächsten Jahre.

Als weltweit führende Aromaexperten sorgen wir bei McCormick & Company seit 125 Jahren mit einer breiten Markenpalette für unvergessliche Geschmackserlebnisse. Zubereitung und Genuss von Speisen gehören weltweit zum Alltag der Menschen. Unser Angebot regt die Verarbeitung frischer Zutaten an und vereint die ganze Welt im Geschmack.

Wir verarbeiten Rohstoffe aus 40 Ländern, und nur die beste Ware – dafür sorgt unser hoher Qualitätsanspruch. Unsere Produkte erreichen Verbraucher in über 135 Ländern und sind eine feste Größe im Detailhandel, in der Nahrungsmittelproduktion, im Food- und Gastroservice und in unzähligen Restaurants weltweit.

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

Vorderseite: Sambal-Nudeln mit Shrimps und chinesischem Brokkoli

Copyright © McCormick & Company, Inc. 2016. Alle Rechte vorbehalten.

