

MEHR GESCHMACK FÜR DEN ALLTAG LES SAVEURS DU QUOTIDIEN



GEWÜRZZUBEREITUNGEN LES MÉLANGES

Ausgewogene und vielseitig einsetzbare Gewürzmischungen zur Verfeinerung alltäglicher Rezepte. Ob während der Zubereitung hinzugefügt oder zum Abschmecken- die Gewürzzubereitungen von McCormick sind einfach in der Anwendung und entfalten das volle Aroma Ihrer Gerichte.

Des mélanges équilibrés et polyvalents pour agrémenter les recettes du quotidien. Ajoutés pendant la préparation ou saupoudrés en touche finale, les Mélanges McCormick sont faciles à utiliser et subliment la saveur de vos plats.

NEUHEIT
NOUVEAUTÉ 2023

**Topping für salat
& poke bowl mix**
**Topping pour
salade & poké**
7610071070005
190 g



NEUHEIT
NOUVEAUTÉ 2022

Grill-poulet mix
Poulet rôti
7610071013484
650 g



Geflügel
Poulet
7610071897794
450 g



Gemüse
Légumes
7610071899538
170 g



Pommes Frites
7610071012463
330 g



Steak
7610071897817
550 g



Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / Sans colorants ni arômes artificiels



Ohne Konservierungsstoffe / Sans conservateurs



TOP'SALAD

Bereiten Sie im Handumdrehen geschmacksvolle und farbenfrohe Salatsaucen zu!
Réalisez des sauces savoureuses et colorées !



Zubereitungszeit / Préparation
15 min.



Kochzeit / Cuisson
10 min.

Nudelschale mit Topping Salat

- 1 Olivenöl und Balsamico-Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Die Nudeln in eine grosse Schüssel geben. Die gegrillten Kirschtomaten, Paprika und Auberginen harmonisch nebeneinander anordnen.
- 3 Die Vinaigrette darüber geben, mit Parmesanspänen bestreuen und mit **Topping für Poke Bowls garnieren**.

Bol de pâtes au Topping Salade

- 1 Mélanger l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, saler et poivrer.
- 2 Disposer harmonieusement les tomates cerises, poivrons et aubergines grillées les uns à côté des autres.
- 3 Finir avec la vinaigrette, les copeaux de parmesan et le **Topping pour Salade & Poké**.