

INDIAN CURRY



medium 4/5

Infos produit

- **Saveur** : piquante et parfumée, qui rappelle le parfum d'un tajine.
- **Couleur** : jaune orangé avec des marquants verts et jaunes.
- **Texture** : poudre avec marquants.
- **Poids** : 260 g.

Utilisation

- Dans une préparation à base de tomate ou en cuisson longue, il est idéal dans un confit de légume ou de viande.

Astuce du chef

- Tajine d'agneau confit et pois chiche au curry indien.

THAILAND CURRY



medium 3/5

Infos produit

- **Saveur** : corsée, aux arômes de fraîcheur et légèrement citronnés, riche en saveurs et puissant.
- **Couleur** : marron avec marquants verts, jaune et orange.
- **Texture** : concassée.
- **Poids** : 275 g.

Utilisation

- En marinade, dans une sauce à base de crème ou lait de coco. S'associe parfaitement à la saveur sucrée de l'ananas.

Astuce du chef

- Brochettes de gambas et ananas marinées au curry thaïlandais.

CURRY MADRAS



doux 2/5

Infos produit

- **Saveur** : intense et harmonieuse, aux notes de coriandre, graines de moutarde et piment de Cayenne.
- **Couleur** : jaune ocre.
- **Texture** : mélange homogène de poudres fines.
- **Poids** : 460 g.

Utilisation

- Associé à un corps gras tel que la crème, l'huile ou le yaourt, il libère tous ses parfums. En vinaigrette ou marinade, il relève subtilement une recette.

Astuce du chef

- Gaspacho de tomate, émulsion de curry madras.

CURRY



doux 1/5

Infos produit

- **Saveur** : suave et parfumée, aux notes de curcuma très prononcées.
- **Couleur** : jaune doré.
- **Texture** : poudre.
- **Poids** : 440 g.

Utilisation

- Associé à une sauce à base de crème ou de lait de coco il se révèle pleinement. C'est un curry classique, idéal pour les plats en sauce avec volailles ou poissons, mais également pour les desserts.

Astuce du chef

- Velouté de potiron au crumble de curry.



Entdecken Sie die ganzen **Intensität** unserer Curry-Mischungen

Découvrez toute la **richesse** et l'**intensité** de nos **currys**



www.mccormick.ch/foodservice

NOUVEAU

Dans la gamme Mélanges ethniques

BIRYANI

Saveur : équilibrée, fine et intense, aux notes d'oignon, coriandre et graines de moutarde noire.

Utilisation : traditionnellement associé à la tomate pour développer ses arômes, il se marie à merveille avec des ratatouilles, poissons et viandes blanches.

Idée recette : dos de cabillaud rôti et ratatouille de légumes au biryani.

Poids : 280 g.

INDIAN CURRY

THAILAND CURRY

CURRY MADRAS

CURRY

ENTDECKEN SIE DIE GANZE INTENSITÄT UNSERER CURRY-MISCHUNGEN

Curry wird in Indien seit Jahrtausenden verwendet. Als Gewürzmischung gibt es ihn in verschiedenen Varianten mit unterschiedlichen Aussehen und Geschmack. Curry ist heute nicht nur ein fester Bestandteil der indischen und südostasiatischen Küche, sondern wird auch zur Verfeinerung und Veränderung bestehender Rezepte verwendet.

DÉCOUVREZ TOUTE L'INTENSITÉ DE NOTRE GAMME CURRY

Utilisé en Inde depuis des millénaires, le curry est un mélange à base d'épices, dont il existe de nombreuses variétés aux aspects et saveurs différents. Aujourd'hui, le curry n'est plus seulement un incontournable de la cuisine indienne et d'Asie du Sud-Est : il s'invite à toutes les tables pour sublimer et transformer les recettes traditionnelles.



Produktinformationen

- **Geschmack:** lieblich und duftend, mit ausgeprägten Kurkuma-Noten.
- **Farbe:** goldgelb.
- **Konsistenz:** Pulver.
- **Nettogewicht:** 440 g.

Verwendung

- Die Aromen kommen bei einer Sauce auf Rahm- oder Kokosmilchbasis am besten zur Geltung. Das klassische Currygewürz eignet sich hervorragend für Saucengerichte mit Geflügel oder Fisch. Auch für Desserts geeignet.

Chef-Tipp

- Kürbis-Suppe mit Curry Crumble.



Produktinformationen

- **Geschmack:** intensiv und harmonisch, mit Noten von Koriander, Senfkorn und Cayennepfeffer.
- **Farbe:** ockergelb.
- **Konsistenz:** homogene Mischung aus fein gemahlenden Zutaten.
- **Nettogewicht:** 460 g.

Verwendung

- All seine Duftnoten entfalten sich am besten in Verbindung mit fetthaltigen Produkten wie Rahm, Öl oder Jogurt. Mit einer Vinaigrette oder Marinade wird das Gericht auf eine leichte Art veredelt.

Chef-Tipp

- Tomaten-Gazpacho mit Curry Madras Emulsion.



Produktinformationen

- **Geschmack:** würzig, mit frischen und leicht zitronigen Aromen. Aber aromatisch und ziemlich kräftig.
- **Farbe:** kastanienfarbig mit grünen, gelben und orangen Farbnuancen.
- **Konsistenz:** grob gemahlen.
- **Nettogewicht:** 275 g.

Verwendung

- In einer Marinade, in einer Sauce auf Basis Rahm oder Kokosmilch. Schmeckt ausgezeichnet in Verbindung mit dem süßen Geschmack der Ananas.

Chef-Tipp

- Gambas- und Ananasspiess, in Thai Curry mariniert.



Produktinformationen

- **Geschmack:** pikant und aromatisch, erinnert an den Duft einer Tajine.
- **Farbe:** gelborange mit grünen und gelben Farbnuancen.
- **Konsistenz:** Pulver mit Farbnuancen.
- **Nettogewicht:** 260 g.

Verwendung

- Bei der Zubereitung auf Tomatenbasis oder bei Gerichten mit langer Kochzeit eignet sich dieses Gewürz perfekt für Gemüse- oder Fleischschmorgerichte.

Chef-Tipp

- Tajine aus eingelegten Lamm und Kichererbsen an indischem Curry.

NEU

Entdecken sie auch BIRYANI

Die neue Gewürzmischung

Geschmack: ausgewogene, feine und doch kräftige Mischung mit Noten von Zwiebeln, Koriander und Senfkörnern.

Verwendung: In Verbindung mit Tomaten kommt das Aroma am besten zur Geltung. Besonders geeignet für Gemüse, Geflügel und Fisch.

Rezeptideen: Gebratener Dorschrücken und Ratatouille an Biryani.

Nettogewicht: 280 g.