SORTIMENT FÜR PROFIS

GAMME PROFESSIONNELLE

McCormick, Leidenschaft für Geschmack

McCormick FOODSERVICE

VAHINÉ FOODSERVICE

Über uns ?

McCormick ist der Gewürz-Experte. Seit dem Jahr 1889 sind wir der stets gleichen Leidenschaft verfallen: „Allen Köchen der Welt zu helfen, Ihren Speisen ein Maximum an Geschmack zu entlocken." Mit unseren bekannten Kräuter- und Gewürzmarken und anderen geschmacksunterstützenden Produkten sind wir auf der ganzen Welt vertreten und entwickeln stets neue und originelle Geschmäcker, die sowohl unsere Konsumenten als auch Hobby- und Berufsköche inspirieren, mit ihren Speisen zu experimentieren und Neues zu kreieren. Dank einer grossangelegten geographischen Expansion und dank einer starken Akquisepolitik sind wir heute in der ganzen Lebensmittelbranche vertreten, im Detailhandel wie auch in der Lebensmittelindustrie, in der Gastronomie- und in der Gemeinschaftsverpflegung.

Unsere Qualitätsverpflichtungen

Strenge Auswahl von Rohstoffen und zuverlässige Versorgung

Die strengen Auswahlkriterien für Rohstoffe und die Kontrolle der Lieferungen:
Wir gehen strategisch vor bei internationalen Einkäufen für eine bessere Qualität.
Im Jahr 2000 hat McCormick ein Einkaufsteam für McCormick Global Sourcing Ingredients Limited (MGIL) zusammengestellt, um uns die qualitativ hochstehendsten Kräuter und Gewürze aus über 40 Ländern der Welt zuliefern zu lassen. Ihre Fähigkeiten ermöglichen es uns ebenfalls, unsere Präsenz auf den Beschaffungsmärkten zu stärken, damit unsere Qualitätsnormen auch vor Ort besser eingehalten werden können.

Aussergewöhnliche Zulieferer finden und stärken:
McCormick verpflichtet sich dazu, eine solide und intakte Lieferantenbasis zu entwickeln und zu erhalten, wobei wir mit den Landwirtschaftsgemeinschaften eine starke Beziehung aufbauen, um unseren Lieferanten zu helfen, die Qualität und die Produktivität ihrer Felder stetig zu verbessern. Beispielsweise helfen wir den Produzenten dabei, zu verstehen, wie Schnelltrocknungsverfahren Schimmel vermeiden helfen und die Lagerung der Produkte an einem trockenen und sicheren Ort andere Probleme fernhält.

McCormick steht für Qualität:

Qualität steht im Fokus unseres Unternehmens und unserer Systeme
Die Qualität macht die DNA von McCormick aus. Wir versuchen stets, mögliche Qualitätsrisiken zu vermeiden und zu vermindern. Dazu setzen wir uns meist schon an der Quelle dafür ein, dass der Zulieferungsstrom hindernisfrei fliesst, was wir mit Präventions- und Bildungsmassnahmen unterstützen. Dazu gehören Überprüfungen, Tests, Analysen und die Evaluationen unserer Produkte.
Dabei wenden wir höchste Qualitätsstandards an. Hier finden Sie einige Aspekte:

- Certification Safe Quality Food Level 3 Certified Supplier (Safe Quality Food-Zertifizierung Stufe 3 – Umfassende Lebensmittelsicherheits- und Qualitätssicherungssysteme).
- Natürliche, sichere und saubere Sterilisierung mit Dampf zur Erhaltung der Qualität und der natürlichen Eigenschaften unserer Gewürze und Kräuter.

Ein zentralisiertes Analyselabor
Wir bürgen für die Qualität unserer Produkte, weshalb McCormick im Jahr 2000 in Frankreich (Carpentras) ein eigenes Analyselabor für die Region Europa, Naher Osten und Afrika eröffnet hat, das 2006 mit der ISO-Zertifizierung ISO17025 ausgezeichnet wurde. Jedes Jahr werden über 50'000 Analysen an mehr als 9000 Proben durchgeführt: Kräuter, Gewürze, Nüsse, Trockenfrüchte, Trockenfruchtmischungen, feuchte Würzmittel, Saucen usw. Hier sind drei verschiedene Disziplinen vertreten: Mikrobiologie, Chemie/Mikroskopie und Chromatographie. Die Analysen umfassen eine bakteriologische Untersuchung, eine organoleptische Stabilitätsuntersuchung, die Farb- und Geschmacksqualität, Prüfung der auf Verunreinigungen und Einhalten der Höchstwerte für Schadstoffrückstände. Die Analysen erfolgen gemäss internationaler Standards (ISO, ASTA, ...) oder gemäss der in unserem Labor entwickelten Vorgaben.

Europäisches Fachpersonal übermittelt die technischen Informationen zu unseren Produkten an die Kunden (Bereitstellung von Detailangaben zum Produkt, Einhalten von Vorschriften, Beantworten von Umfragen und anderen technischen Anfragen), um so mit den Kunden und den internen Ansprechpartnern technische Probleme direkt anzusprechen (Lebensmittelrisiken, Reklamationen usw.). So können die Kundenerwartungen direkt in unsere Qualitätsmanagementsysteme integriert und klar formuliert werden.

Für technische Fragen wenden Sie sich bitte an: technical.services@mccormick.co.uk

Zertifizierung unserer Fabriken

BRC: Britische Norm für Lebensmittelsicherheit /
IFS: Französisch-Deutsche Norm für Lebensmittelsicherheit /
ISO 14001: Internationale Norm für Umweltmanagement

	BRC	IFS	ISO 14001
Carpentras FR	●		
Monteux FR	●	●	●
Polen/Pologne	●		
Portugal	●		

Nachhaltige Entwicklung

McCormick liegt die nachhaltige Entwicklung am Herzen, weshalb wir das Globale Komitee für nachhaltige Entwicklung und soziale Verantwortung einberufen haben, das McCormick bei der Aufstellung von Zielen und Massstäben berät. Dank dieses Augenmerks und der jährlich dazu aufgewendeten Mittel setzt sich McCormick dafür ein, die Ökobilanz innerhalb der Zulieferungskette gering zu halten: weniger Wasser und Strom zu verbrauchen, Treibhausgas zu reduzieren und weniger feste Abfälle zu hinterlassen. Als nachhaltiges Unternehmen mit sozialer Verantwortung bestätigt McCormick die Verpflichtung zu nachhaltiger Entwicklung ebenfalls mit der Zertifizierung ISO 14001, der internationalen Norm für Umweltmanagement, mit der die beiden Produktionsanlagen in Frankreich und Grossbritannien zertifiziert sind.
Alle Informationen über McCormick Foodservice finden Sie auf unserer Website www.mccormick.ch/foodservice

Qui sommes nous ?

McCormick est un leader des saveurs. Depuis 1889, nous sommes animés par la même passion :
« Aider tous les cuisiniers du monde à exalter la saveur de leurs plats ». Présents dans le monde entier avec nos grandes marques d'épices, d'assaisonnements, de condiments et autres produits savoureux, nous développons des saveurs nouvelles et originales qui inspirent autant les consommateurs que les chefs amateurs et professionnels dans leur façon de créer et d'expérimenter les mets. A force d'expansion géographique et d'acquisitions, notre activité s'étend aujourd'hui d'un bout à l'autre du secteur alimentaire, dans les magasins de détail aux industriels de l'alimentation en passant par le secteur de la restauration hors-foyer.

Nos engagements qualité

Sélection rigoureuse des matières premières et maîtrise des approvisionnements

Une démarche stratégique d'achats internationaux privilégiant la qualité :
McCormick a mis en place en 2000 une équipe d'acheteurs au sein de McCormick Global Sourcing Ingredients Limited (MGIL), organisation qui nous fournit des herbes et épices de la plus haute qualité en provenance de plus de 40 pays dans le monde. Leurs compétences nous permettent également de développer notre présence dans les pays sources afin que nos normes de qualité soient aussi optimisées dès l'origine.

Cultiver des fournisseurs exceptionnels :
McCormick s'engage à développer et maintenir une base de fournisseurs solide et saine en nouant des liens solides avec les communautés agricoles et en les aidant à améliorer sans cesse la qualité et la productivité de leurs cultures. Par exemple, nous aidons les producteurs à comprendre que les procédés de séchage rapide aident à éviter les moisissures et que le stockage des produits dans un endroit sûr et sec permet de prévenir l'apparition d'éventuels problèmes.

McCormick & la qualité

La qualité, compétence centrale de l'entreprise et de nos systèmes

La qualité est gravée dans l'ADN de McCormick. Nous cherchons résolument à prévenir et réduire tout risque qualité éventuel. Pour cela, nous intervenons le plus loin possible en amont, souvent à la source, avec des mesures préventives, notamment éducatives. Nos domaines d'intervention couvrent la vérification, les tests, l'évaluation et l'analyse de nos produits.

Nous appliquons les standards de qualité les plus élevés. En voici quelques aspects :

- Certification «Safe Quality Food Level 3 Certified Supplier» (Certification pour fournisseur de produits alimentaires sûrs et de qualité – niveau 3).
- Mise en place pour les herbes et épices d'un processus propre, sûr, efficace et naturel de stérilisation à la vapeur destiné à préserver la qualité et les caractéristiques des ingrédients.

Un laboratoire central d'analyse

Gage de la priorité donnée à la qualité des produits vendus, McCormick a établi, depuis 2000 en France (Carpentras), son propre laboratoire central d'analyse pour la zone Europe, Moyen Orient, Afrique accrédité ISO17025 en 2006. Chaque année, celui-ci réalise plus de 50 000 analyses sur plus de 9 000 échantillons divers tels que herbes, épices, noix, fruits secs, mélanges secs, condiments humides, sauces, etc... Il est organisé en trois grandes disciplines : microbiologie, chimie/microscopie et chromatographie. Les analyses couvrent le contrôle du niveau bactériologique, la stabilité, la qualité colorimétrique et aromatique, l'absence d'adultération et le respect de niveaux maximum de résidus de polluants intentionnels ou non, naturels ou environnementaux. Les différentes analyses sont adaptées aux normes internationales (ISO, ASTA,...) ou directement développées par notre laboratoire.

Une équipe européenne de spécialistes a pour mission de fournir aux clients des informations techniques sur nos produits (en mettant à disposition des fiches techniques produits détaillées, en répondant aux cahiers des charges/questionnaires et toutes autres demandes techniques), de collaborer étroitement avec les clients et les interlocuteurs internes à la résolution des problèmes techniques (alertes alimentaires, réclamations, etc.) ; de communiquer et intégrer les attentes des clients dans les systèmes de gestion de la qualité.

Pour toutes les demandes techniques: technical.services@mccormick.co.uk

Certification de nos usines

BRC : Référentiel Sécurité Alimentaire Anglais
IFS : Référentiel Sécurité Alimentaire Franco-Allemand /
ISO 14001 : Norme internationale de management environnemental

	BRC	IFS	ISO 14001
Carpentras FR	●		
Monteux FR	●	●	●
Polen/Pologne	●		
Portugal	●		

Développement durable

Chez McCormick, le développement durable est une priorité confiée au « Comité Global du Développement Durable et de la Responsabilité Sociale » , comité où sont représentées différentes fonctions de l'entreprise, chargé de superviser et conseiller McCormick en fixant des objectifs et des indicateurs. Grâce à l'attention et aux moyens apportés chaque année, McCormick veille avec soin à sa chaine d'approvisionnement et limite son impact sur la planète : réduction de la consommation d'eau et d'électricité, des émissions de gaz à effet de serre et des déchets solides. En tant qu'entreprise responsable et citoyenne, McCormick souligne également son engagement durable avec la certification ISO 14001, norme internationale de gestion environnementale, de ses deux plus grands sites de production en France et au Royaume-Uni.

Retrouvez toutes les informations sur la marque McCormick Foodservice, sur : www.mccormick.ch/foodservice

An der Quelle des Geschmacks

Aux origines des saveurs

Schon gewusst?

Paprika ist eine Peperoni, die zur Familie der milden Chilipfeffer gehört. Sobald die Schote reif ist, wird sie getrocknet und mit oder ohne Samen zu Pulver verarbeitet. So erhält man verschiedene Paprikasorten, die teils mild, teils pikant sind, je nachdem welche Pflanzenteile man verarbeitet.

Le saviez-vous ?

Le paprika est un poivron appartenant à la famille des piments doux. Il est cueilli à maturité puis séché et réduit en poudre avec ou sans les graines. On obtient ainsi plusieurs variétés différentes de paprika plus douces ou plus piquantes en fonction de la partie de la plante utilisée.

Gewürze / *Les Épices*

Von Paprika über Muskatnuss bis zu Zimt bietet McCormick eine breite Palette an Gewürzen an, die in der ganzen Welt ausgewählt wurden, um den Geschmack Ihrer Gerichte auf einfachste Weise zu verfeinern – von der Vorspeise bis zum Dessert.

Du paprika à la cannelle en passant par la noix de muscade, McCormick offre un large choix d'épices sélectionnées à travers le monde entier pour sublimer la saveur de vos repas de l'entrée jusqu'au dessert en toute simplicité.

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G			
Cayennepfeffer gemahlen *Poivre de Cayenne moulu*	7610071881021	210 g	✔*	✔	✔
Chilipulver *Chili en poudre*	7610071887054	240 g	✔*	✔	
Chili rot zerstossen *Piments rouges concassés*	7610071881427	150 g	✔*	✔	✔
Ingwer gemahlen *Gingembre moulu*	7610071881700	180 g	✔*	✔	✔
Knoblauchpulver *Ail en poudre*	7610071893222	620 g	✔*	✔	
Muskatnuss gemahlen *Noix de muscade moulue*	7610071893208	435 g	✔*	✔	
Paprika Delikatess mild *Paprika doux*	7610071893000	500 g	✔*	✔	✔

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G			
Paprika Edelsüss medium *Paprika mi-fort*	7610071891327	500 g	✔*	✔	✔
Paprika Rosen scharf *Paprika fort*	7610071891365	480 g	✔*	✔	✔
Ungarischer Paprika mild *Paprika de Hongrie doux*	7610071811806	500 g	✔*	✔	
Zimt gemahlen *Cannelle moulue*	7610071881571	240 g	✔*	✔	✔
Zimtstangen Cannelle en bâton	7610071884527	100 g	✔*	✔	
Zwiebelpulver *Oignons en poudre*	7610071881663	260 g	✔*	✔	

Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / *Sans colorants ni arômes artificiels*

Ohne Konservierungsstoffe / *Sans conservateurs*

Dampfsterilisiert / *Débactérisé vapeur*

*laut Gesetz /
Conformément à la réglementation en vigueur.

Geschmack & Leichtigkeit
Saveurs & légèreté

Schon gewusst?

Basilikum stammt ursprünglich aus Südasien und Zentralafrika. Es gibt 150 Sorten in verschiedener Höhe, Form, Grösse, Farbe und Geruch.

Le saviez-vous ?

Le basilic est originaire d'Asie du sud ou d'Afrique centrale. 150 variétés se distinguent par leur hauteur, forme, dimension, couleur et parfum.

Kräuter / *Les Herbes*

McCormick FOODSERVICE

Kräuter sind im Alltag unverzichtbar. McCormick bietet ihnen einen grosse Auswahl an aromatischen Kräutern, welche Sie einfach auf Gemüse, Fleisch oder Fisch streuen oder in die Saucen geben können, um Ihre Speisen mit einer persönlichen Note zu versehen.

Parce qu'elles sont indispensables au quotidien, McCormick vous offre une large variété d'herbes aromatiques à saupoudrer sur vos légumes, viandes et poissons ou à incorporer à vos sauces pour apporter personnalité et goût à toutes vos préparations.

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G			
Basilikum *Basilic*	7610071895301	145 g	✔*	✔*	✔
Bohnenkraut *Sarriette*	7610071894038	200 g	✔*	✔*	✔
Dill *Aneth*	7610071895318	140 g	✔*	✔*	
Italienische Kräuter *Herbes italiennes*	7610071895332	130 g	✔*	✔*	
Kräuterbutter *Beurre café de Paris*	7610071897183	160 g	✔*	✔*	
Kräuter der Provence *Herbes Provençales*	7610071897305	185 g	✔*	✔*	✔
Lorbeerblätter *Feuilles de laurier*	7610071894212	27 g	✔*	✔*	✔

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G			
Oregano *Origan*	7610071895509	120 g	✔*	✔*	✔
Petersilie gehackt *Persil haché*	7610071895363	65 g	✔*	✔*	
Pizza Gewürzmischung *Mélange d'épices pour Pizza*	7610071897220	250 g	✔*	✔*	
Rosmarin gemahlen *Romarin moulu*	7610071881465	125 g	✔*	✔*	
Salatkräuter Herbes pour salades	7610071897404	140 g	✔*	✔*	
Thymian *Thym*	7610071894601	165 g	✔*	✔*	✔

Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / *Sans colorants ni arômes artificiels*

Ohne Konservierungsstoffe / *Sans conservateurs*

Dampfsterilisiert / *Débactérisé vapeur*

*laut Gesetz /
Conformément à la réglementation en vigueur.

Ein Konzert intensiver Noten

Un concert de notes intenses

Schon gewusst?

Grüner, weisser und schwarzer Pfeffer stammen von derselben exotischen Liane, dem Piper Nigrum L. Der Farbunterschied wird vom Reifegrad der Beeren beim Pflücken und vom Verarbeitungsverfahren bestimmt.

Le saviez-vous ?

Les poivres verts, blancs et noirs proviennent de la même liane exotique, la Piper Nigrum L. C'est le degré de maturité des baies au moment de la cueillette et le procédé de préparation appliqué qui détermineront la couleur du poivre.

Pfeffer / *Les Poivres*

Zerdrücken Sie einige schwarze Pfefferkörner, wenn Sie die Schärfe betonen wollen oder geben Sie Ihren Gerichten mit Zitronenpfeffer eine frische Zitrusnote.

Concassez quelques grains de poivre noir pour des saveurs piquantes ou apportez une touche d'exotisme à vos plats grâce à la saveur citronnée et pétillante du poivre au citron.

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G			
Knoblauchpfeffer *Poivre à l'ail*	7610071899545	250 g	✔	✔	
Pfeffer Bouquet *Bouquet de poivre*	7610071887245	260 g	✔	✔	
Pfeffer gewürzt *Poivre assaisonné*	7610071887122	285 g	✔	✔	
Pfeffer schwarz ganz *Poivre noir en grains*	7610071894373	460 g	✔*	✔*	✔
Pfeffer schwarz gemahlen *Poivre noir moulu*	7610071891419	400 g	✔*	✔*	✔

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G			
Pfeffer schwarz körnig *Poivre noir concassé*	7610071891426	430 g	✔*	✔*	✔
Pfeffer weiss ganz *Poivre blanc en grains*	7610071894397	550 g	✔*	✔*	✔
Pfeffer weiss gemahlen *Poivre blanc moulu*	7610071893215	425 g	✔*	✔*	✔
Tropic Pfeffer *Poivre tropical*	7610071897572	400 g	✔*	✔*	✔
Zitronenpfeffer *Poivre au citron*	7610071887351	300 g		✔*	

Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / *Sans colorants ni arômes artificiels*

Ohne Konservierungsstoffe / *Sans conservateurs*

Dampfsterilisiert / *Débactérisé vapeur*

*laut Gesetz / Conformément à la réglementation en vigueur.

Gerichte aus aller Welt

Cuisinez le monde

Schon gewusst?

Seit Jahrtausenden in Indien im Einsatz ist Curry nicht einfach ein Gewürz, sondern eine Mischung aus Ingwer, Koriander, Kardamom, Nelken, Bockshornklee, Senfkörnern, Anis, Fenchelsamen, Knoblauch und vor allem Kurkuma, das ihm auch seine charakteristische Farbe verleiht.

Le saviez-vous ?

Utilisé en Inde depuis des millénaires, le curry n'est pas une épice mais un mélange dont les principales épices sont le gingembre, la coriandre, la cardamome, le clou de girofle, le fenugrec, la graine de moutarde, l'anis, le fenouil, l'ail, et surtout le curcuma qui lui donne sa couleur jaune caractéristique.

Ethnische Gewürzzubereitungen / *Les Mélanges Ethniques*

McCormick FOODSERVICE

McCormick hat sein ganzes Know-how und seine Leidenschaft für Gewürze eingebracht, um Ihnen Mischungen mit intensiven und authentischen Geschmacksrichtungen anzubieten. Die praktischen und vielseitigen Gewürzmischungen können zum Bestreuen Ihrer Gerichte oder zur Einbindung in Ihre Saucen und Marinaden verwendet werden.

McCormick a mis tout son savoir-faire et sa passion des épices pour développer des mélanges aux saveurs intenses et authentiques. Pratiques et polyvalents, ils s'utilisent en saupoudrage sur vos plats ou en inclusion dans vos sauces et marinades.

ASIEN / ASIE

AFRIKA / AFRIQUE

AMERIKA / AMÉRIQUE

EUROPA / EUROPE

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G	ANZ. PORTIONEN NB. DE PORTIONS				
Biryani NEU/*NOUVEAU*	7610071041500	280 g	100	✔	✔		✔
Tandoori	7610071881809	240 g	125	✔	✔		✔
Thailand 7-spices	7610071888327	300 g	140	✔	✔		✔
Curry 1	7610071891051	440 g	230	✔	✔		✔
Curry Madras 2	7610071891068	460 g	240	✔	✔		✔
Indian Curry 4	7610071888488	260 g	130	✔	✔		✔
Thailand Curry 3	7610071888358	275 g	140	✔	✔		✔
Kebab-Gyros	7610071881731	240 g	125	✔	✔		✔
Ras El Hanout	7610071881724	215 g	260	✔	✔	✔	✔

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G	ANZ. PORTIONEN NB. DE PORTIONS				
Burger Classic Onion	7610071888709	280 g	50	✔	✔		✔
Burger Smokey Fumé	7610071319913	320 g	100		✔		✔
Cajun	7610071881816	220 g	125	✔	✔		✔
Tex Mex	7610071897718	185 g	120	✔	✔	✔	✔
USA Barbecue	7610071888600	370 g	300	✔	✔		✔
Gusto Misto	7610071897787	200 g	130	✔	✔	✔	✔
Mediterrana	7610071881830	240 g	140	✔	✔		✔
Portugal Piri-Piri	7610071888396	250 g	200	✔	✔		✔

Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / *Sans colorants ni arômes artificiels* — Ohne Konservierungsstoffe / *Sans conservateurs* — Ohne Zusatz von Salz / *Sans sel ajouté** — Ohne Palmöl / *Sans huile de palme*

*Naturellement pauvre en sodium / Natürlich natriumarm

Mehr Geschmack für den Alltag

Les saveurs du quotidien

Schon gewusst?

Mit dem McCormick Raclette-Mix wird Ihr nächstes Raclette zum Hit. Diese rassige Gewürzzubereitung mit Paprika, schwarzem Pfeffer und Muskatnuss macht Ihre Gerichte sofort viel spannender.

Le saviez-vous ?

Sublimez vos raclettes en un instant avec le Raclette Mix McCormick. Ce savoureux mélange à base de paprika, poivre noir et noix de muscade rehaussera vos plats en toute simplicité.

Gewürzzubereitungen / *Les Mélanges*

Die McCormick-Mischungen mit ihrem intensiven und authentischen Geschmack bereichern all Ihre Gerichte. Praktisch und vielseitig wie sie sind, eignen sie sich als Streuwürze, in einer Marinade oder als besondere Note in Ihrem Rezept.

Les mélanges McCormick, aux saveurs intenses et authentiques assaisonnent toutes vos préparations. Pratiques, ils relèvent la saveur de vos plats du quotidien en un instant.

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G		
Geflügel *Poulet*	7610071897794	450 g	✔	✔
Steak	7610071897817	550 g	✔	✔
Gemüse *Légumes*	7610071899538	170 g	✔	✔

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G		
Knoblauchsteak *Steak à l'ail*	7610071887641	365 g	✔	✔
Raclette Mix *Mélange Raclette*	7610071899521	260 g	✔	✔
Universal Seasoning *Préparation d'épices*	7610071887283	480 g	✔	✔

Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / *Sans colorants ni arômes artificiels*

Ohne Konservierungsstoffe / *Sans conservateurs*

Streuen und fertig!

Saupoudrez, c'est prêt !

Schon gewusst?

Verleihen Sie Ihren Salaten im Handumdrehen Geschmack und Struktur – mit Top'Salad Italienischer Salat, einer schmackhaften Mischung aus gerösteten Brotwürfeln, getrockneten Tomaten, Oliven und Basilikum.

Le saviez-vous ?

Apportez saveur et texture à vos crudités en un instant avec Top'Salad Italienne, un mélange savoureux de croûtons, tomates séchées, olives et basilic.

Top'Salad

Bereiten Sie schmackhafte Saucen zu und bringen Sie in wenigen Augenblicken Farbe und einen knusprigen Touch in Ihre Salate.

Réalisez des sauces savoureuses et apportez croquant et couleurs à vos salades en un instant !

FÜR SAUCEN / POUR SAUCES

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G	ANZ. PORTIONEN NB. DE PORTIONS
Saladmix French *Préparation pour sauce salade Française*	7610071897664	390 g	100
Saladmix Italian *Préparation pour sauce salade Italienne*	7610071892706	470 g	110

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G	ANZ. PORTIONEN NB. DE PORTIONS
Italienischer Salat *Salade Italienne*	7610071897602	180 g	70

Goldene & aromatische Gerichte

Des recettes colorées & savoureuses

Schon gewusst?

Um 1 kg Safran zu gewinnen, benötigt man etwa 150 000 Krokusblüten, deren drei Narben von Hand gepflückt werden. Nur dieser winzige Teil der Pflanze, die getrocknete Narbe, liefert das Gewürz: den seltenen und kostbaren Safranfaden.

Le saviez-vous ?

Pour obtenir 1kg de safran, il faut environ 150 000 fleurs de Crocus, dont les trois stigmates sont cueillis à la main. Seule cette minuscule partie de la plante, le stigmate séché, fournit l'épice : le filament de safran rare et précieux.

Rizdor & Safran

Gebrauchsfertige Gewürzzubereitung mit Safrannoten: Rizdor von McCormick verleiht unzähligen Speisen im Handumdrehen eine goldgelbe Farbe: Risotto, Teigwaren, gebratenem Fleisch oder Fischsuppen. Wer es noch aromatischer mag, sollte ebenfalls unseren Safran probieren, der sowohl als Fäden als auch als Pulver erhältlich ist.

Assaisonnement prêt à l'emploi aux notes safranées, le Rizdor McCormick apportera une coloration dorée et harmonieuse à une multitude de préparations en un instant : paëlla, riz pilaf, viandes rôties ou encore soupe de poissons. Pour une cuisine toujours plus parfumée, découvrez également notre incontournable safran, disponible en filament ou en poudre.

McCORMICK -QUALITÄT / *LA QUALITÉ McCORMICK*

McCormick wählt seinen Safran sorgfältig aus, um Ihnen ein Produkt von erstklassiger Qualität anzubieten. Die Erzeuger werden aufgrund ihrer Fachkompetenz ausgewählt. Nach Erhalt des Rohstoffs werden von unserem Labor zahlreiche Analysen durchgeführt, um uns von der Reinheit des gelieferten Safrans zu vergewissern.

McCormick sélectionne avec soin son safran pour vous proposer un produit de grande qualité. Les producteurs sont choisis pour leur expertise. À réception de la matière première, de nombreuses analyses sont réalisées par notre laboratoire pour nous assurer de la pureté du safran approvisionné.

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Rizdor	7610071858191	100 g

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Safranfäden *Safran en filaments*	7610071894465	5 g
Safran gemahlen *Safran moulu*	7610071891495	20 g

Geschmackserlebnisse im Handumdrehen

Des saveurs en un tour de main

Schon gewusst?

Der schwarze Pfeffer wird aus fast ausgereiften Beeren gewonnen, die fermentiert und dann getrocknet werden. Die Fruchthülle wird beim Trocknen runzlig und färbt sich schwarz. Genau diese Schale verleiht dem Pfeffer seinen so typischen pikanten Geschmack.

Le saviez-vous ?

Le poivre noir est obtenu à partir de baies parvenues presque à maturité, fermentées puis séchées. L'enveloppe du fruit se ride en séchant et devient noire. C'est cette écorce qui confère au poivre noir son piquant si particulier.

Meersalz- und Pfeffermühlen / *Sels et Poivres de table*

Die Salz- und Pfeffermühlen von McCormick sind gebrauchsfertig. Auf dem Tisch stehen sie griffbereit, um Ihre Speisen noch zu verfeinern.

Indispensables et pratiques, les Sels et Poivres de table McCormick sont prêts à l'emploi : posez-les directement sur vos tables pour ajuster les saveurs des plats au quotidien.

McCORMICK -QUALITÄT / *LA QUALITÉ McCORMICK*

Um die Hygiene zu verbessern, sind die Salz- und Pfeffermühlen von McCormick nicht auffüllbar.

Pour une hygiène garantie, les Sels et Poivres pour tables McCormick sont non rechargeables.

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Mittelmeersalzmühlen (6er-Pack) *Moulin sel de Mer (lot de 6)*	7610071858306	6 x 60 g

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Pfeffermühlen (6er-Pack) *Moulin poivre noir (lot de 6)*	7610071858313	6 x 35 g

Kreative Desserts für Naschkatzen

Des desserts créatifs et gourmands

Schon gewusst?

Ti'Coco Vahiné sind weicher und süsser als klassische Kokossplitter und verleihen Ihrem Dessert eine zarte Textur und einen einmalig intensiven Geschmack.

Le saviez-vous ?

Plus tendres et plus sucrés que des copeaux de noix de coco classiques, les Ti'Coco Vahiné apportent une texture moelleuse unique et un goût intense.

Dessert-Dekor / *Les Pépites Dessert*

Eine süsse Produktpalette für jeden Geschmack, die Ihren Desserts Farbe und Fantasie verleiht.

Une délicieuse gamme adaptée à tous les goûts, pour apporter fantaisie et couleurs à tous vos desserts.

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G	ANZ. PORTIONEN NB. DE PORTIONS		
Croc 3 Schokoladen Geschmack *Croc' goût 3 chocolats*	3275925149104	400 g	120		✔
Mini Marshmallows	3275925149302	150 g	100		✔
Karamellisierte Splitter *Pépites caramélisées*	3275925149203	540 g	120	✔	✔
Süsse Haselnüsse *Noisettes pralinées*	3275927014356	440 g	100	✔*	✔

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G	ANZ. PORTIONEN NB. DE PORTIONS		
Zuckerstreusel *Vermicelles arc-en-ciel*	3275925152708	700 g	120		
Ti Coco	3275925153408	270 g	100		✔
Bunte Zuckerperlen *Perles multicolores*	3275925152609	820 g	120		✔
Mandelpraline zerstossen *Pralines amandes concassés*	3275923050440	550 g	110	✔	✔

Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / *Sans colorants ni arômes artificiels*

Ohne Konservierungsstoffe / *Sans conservateurs*

*laut Gesetz. /
Conformément à la réglementation en vigueur.

Die Signatur des Kochs

La signature des Chefs

Schon gewusst?

Mit Vahiné Dessertsaucen können Sie die angerichteten Desserts nach Lust und Laune verzieren.

Le saviez-vous ?

Utilisez les Sauces Dessert Vahiné pour sublimer vos présentations à l'assiette.

Dessertsaucen / *Les Sauces Dessert*

Die intensiven Dessertsaucen für Naschkatzen von Vahiné eignen sich perfekt, um Glacés, Desserts, Crêpes und Joghurts zu übergiessen oder zu verzieren.

Intenses et gourmandes, les Sauces Dessert Vahiné sont idéales pour napper et décorer vos glaces, desserts, crèpes ou yaourts.

VAHINÉ-QUALITÄT / *LA QUALITÉ VAHINÉ*

Cremig und wohlschmeckend ist das traditionelle Vahiné-Karamell nach dem authentischen Rezept im heissen Kupferkessel gefertigt und besteht nur aus Zucker und Wasser.

Onctueux et savoureux, le Caramel à l'ancienne Vahiné est confectionné selon la recette authentique dans un chaudron en cuivre, avec du sucre et de l'eau.

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G		
Sweeties Kaffee *Sweeties café*	3275925147902	1 kg		✔
Sweeties Rote Beeren *Sweeties saveur fruits rouges*	3275925148305	1 kg		✔
Sweeties Schokolade *Sweeties chocolat*	3275925148008	1 kg		✔

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G		
Sweeties Karamell *Sweeties caramel*	3275925148503	1 kg	✔	✔
Karamell nach alter Tradition *Caramel à l'ancienne*	3179142722105	1 L	✔	✔

Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / *Sans colorants ni arômes artificiels*

Ohne Konservierungsstoffe / *Sans conservateurs*

Unser Sortiment / Nos références

Gewürze / Les Épices

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Cayennepfeffer gemahlen *Poivre de Cayenne moulu*	7610071881021	210 g
Chilipulver *Chili en poudre*	7610071887054	240 g
Chili rot zerstossen *Piments rouges concassés*	7610071881427	150 g
Ingwer gemahlen *Gingembre moulu*	7610071881700	180 g
Knoblauchpulver *Ail en poudre*	7610071893222	620 g
Muskatnuss gemahlen *Noix de muscade moulue*	7610071893208	435 g
Paprika Delikatess mild *Paprika doux*	7610071893000	500 g
Paprika Edelsüss medium *Paprika mi-fort*	7610071891327	500 g
Paprika Rosen scharf *Paprika fort*	7610071891365	480 g
Ungarischer Paprika mild *Paprika de Hongrie doux*	7610071811806	500 g
Zimt gemahlen *Cannelle moulue*	7610071881571	240 g
Zimtstangen Cannelle en bâton	7610071884527	100 g
Zwiebelpulver *Oignons en poudre*	7610071881663	260 g

Kräuter / Les Herbes

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Basilikum *Basilic*	7610071895301	145 g
Bohnenkraut *Sarriette*	7610071894038	200 g
Dill *Aneth*	7610071895318	140 g
Italienische Kräuter *Herbes italiennes*	7610071895332	130 g
Kräuterbutter *Beurre café de Paris*	7610071897183	160 g
Kräuter der Provence *Herbes Provençales*	7610071897305	185 g
Lorbeerblätter *Feuilles de laurier*	7610071894212	27 g
Oregano *Origan*	7610071895509	120 g
Petersilie gehackt *Persil haché*	7610071895363	65 g
Pizza Gewürzmischung *Mélange d'épices pour Pizza*	7610071897220	250 g
Rosmarin gemahlen *Romarin moulu*	7610071881465	125 g
Salatkräuter Herbes pour salades	7610071897404	140 g
Thymian *Thym*	7610071894601	165 g

Ethnische Gewürzzubereitungen / Les Mélanges Ethniques

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Biryani NEU/*NOUVEAU*	7610071041500	280 g
Burger Classic Onion	7610071888709	280 g
Burger Smokey fumé	7610071319913	320 g
Cajun	7610071881816	220 g
Curry 1	7610071891051	440 g
Curry Madras 2	7610071891068	460 g
Gusto Misto	7610071897787	200 g
Indian Curry 4	7610071888488	260 g
Kebab-Gyros	7610071881731	240 g
Mediterrana	7610071881830	240 g
Portugal Piri-Piri	7610071888396	250 g
Ras El Hanout	7610071881724	215 g
Tandoori	7610071881809	240 g
Thailand 7-spices	7610071888327	300 g
Thailand Curry 3	7610071888358	275 g
Tex Mex	7610071897718	185 g
USA Barbecue	7610071888600	370 g

Pfeffer / Les Poivres

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Knoblauchpfeffer *Poivre à l'ail*	7610071899545	250 g
Pfeffer Bouquet *Bouquet de poivre*	7610071887245	260 g
Pfeffer gewürzt *Poivre assaisonné*	7610071887122	285 g
Pfeffer schwarz ganz *Poivre noir en grains*	7610071894373	460 g
Pfeffer schwarz gemahlen *Poivre noir moulu*	7610071891419	400 g
Pfeffer schwarz körnig *Poivre noir concassé*	7610071891426	430 g
Pfeffer weiss ganz *Poivre blanc en grains*	7610071894397	550 g
Pfeffer weiss gemahlen *Poivre blanc moulu*	7610071893215	425 g
Tropic Pfeffer *Poivre tropical*	7610071897572	400 g
Zitronenpfeffer *Poivre au citron*	7610071887351	300 g

Gewürzzubereitungen / Les Mélanges

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Geflügel *Poulet*	7610071897794	450 g
Steak	7610071897817	550 g
Gemüse *Légumes*	7610071899538	170 g
Knoblauchsteak *Steak à l'ail*	7610071887641	365 g
Raclette Mix *Mélange pour Raclette*	7610071899521	260 g
Universal Seasoning *Mélange d'Epices*	7610071887283	480 g

Gefriergetrocknet / Les Lyophilisés

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Knoblauch *Ail*	7610071898623	130 g
Grüner Pfeffer *Poivre vert*	7610071898616	90 g
Schalotten *Echalote*	7610071898524	95 g
Schnittlauch *Ciboulette*	7610071898548	25 g

Top'Salad / Top'Salad

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Italienischer Salat *Salade Italienne*	7610071897602	180 g
Saladmix French	7610071897664	390 g
Saladmix Italian	7610071892706	470 g

Rizdor & Safran / Rizdor & Safrans

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Rizdor	7610071858191	100 g
Safranfäden *Safran en filaments*	7610071894465	5 g
Safran gemahlen *Safran moulu*	7610071891495	20 g

Salz- und Pfeffermühlen / Sels et Poivres de table

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Mittelmeersalzmühlen (6er-Pack) *Moulin sel de Mer (lot de 6)*	7610071858306	6 x 60 g
Pfeffermühlen (6er-Pack) *Moulin poivre noir (lot de 6)*	7610071858313	6 x 35 g

Dessert-Dekor / Les Pépites Dessert

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Croc'3 Schokoladen Geschmack *Croc' goût 3 chocolats*	3275925149104	400 g
Mini Marshmallows	3275925149302	150 g
Karamellisierte Splitter *Pépites caramélisées*	3275925149203	540 g
Süsse Haselnüsse *Noisettes pralinées*	3275927014356	440 g
Zuckerstreusel *Vermicelles arc-en-ciel*	3275925152708	700 g
Ti'Coco	3275925153408	270 g
Bunte Zuckerperlen *Perles multicolores*	3275925152609	820 g
Mandelpraline zerstossen *Pralines amandes concassés*	3275923050440	550 g

Dessertsaucen / Les Sauces Dessert

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Sweeties Kaffee *Sweeties café*	3275925147902	1 kg
Sweeties Rote Beeren *Sweeties saveur fruits rouges*	3275925148305	1 kg
Sweeties Schokolade *Sweeties chocolat*	3275925148008	1 kg
Sweeties Karamell *Sweeties caramel*	3275925148503	1 kg
Karamell nach alter Tradition *Caramel à l'ancienne*	3179142722105	1 L

Was spricht für unsere Produkte?
Pourquoi choisir nos produits ?

FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ

Unsere Kulinarikexperten ersinnen, entwickeln und verwirklichen Produkte, die den Erwartungen und Ansprüchen der Gastronomie entsprechen und zu einer innovativen und vielseitigen Produktpalette führen. Geeignete Verpackungslösungen ermöglichen die optimale Lagerung und Aufbewahrung sowie das Recycling (Umweltbewusst: PET-Recycling-Dosen), während Anwendungsempfehlungen für einen abgerundeten Geschmack das Angebot ergänzen.

ADAPTÉS AUX PROFESSIONNELS

Nos équipes d'experts culinaires conçoivent, développent et réalisent des produits répondant aux attentes et aux exigences des professionnels de la restauration : une offre innovante et variée; des conditionnements adaptés pour une optimisation du stockage et de la conservation ; des recommandations de dosage pour une réelle maîtrise des coûts.

GESCHMÄCKER & REICHHALTIGKEIT

Unsere Produkte werden bei einer konstanten Suche nach neuen Geschmackrichtungen geboren. Unsere breit gefächerte Foodservice-Linie ermöglicht es, jeden Tag authentische und schmackhafte Rezepte zu schaffen oder neu zu erfinden, und zwar mühelos und zum Genuss der Gäste.

SAVEURS & DIVERSITÉ

Nos produits sont élaborés dans une recherche constante de nouvelles saveurs. L'étendue de notre gamme professionnelle permet ainsi de créer ou de réinventer chaque jour des recettes savoureuses et authentiques en toute simplicité pour le plus grand plaisir des convives.

VIELSEITIGKEIT

Von der Vorspeise bis zum Dessert runden unsere Produkte alltägliche Zutaten in den Speisen als Pulver, als Marinade oder als Beigabe ab und geben ihnen Geschmack und Textur.

POLYVALENTS

De l'entrée jusqu'au dessert, en saupoudrage, en marinade ou en inclusion, nos produits agrémentent les ingrédients du quotidien en leur apportant saveur et texture en un instant.

QUALITÄT

Als weltweit führendes Unternehmen in unserer Branche wählen wir die Rohstoffe sorgfältig aus und kontrollieren die Zulieferungskette, um unsere Umwelt zu schützen. Wir gewährleisten die Qualität unserer Produkte dank unserer einzigartigen Verarbeitungsprozesse. Unsere modernen Anlagen und unser strenges Produkt-Qualitätsmanagement garantieren unseren Profikunden erstklassigen Geschmack.

QUALITÉ

Leader mondial dans notre domaine d'activité, nous sélectionnons nos matières premières et maîtrisons nos approvisionnements dans un souci constant de protection de l'environnement. Nous assurons la qualité de nos produits grâce à notre maîtrise des procédés de transformation. L'excellence de nos usines et le suivi qualitatif de nos gammes assurent le meilleur aux professionnels du goût.

McCORMICK EXPERT SOLUTION

McCormick S.A. Zürich
Vertrieb / Distribution: Promena AG Rheinstrasse 814133 Pratteln –CH
Tel. 061 816 61 61
info@promena.ch

www.mccormick.ch/foodservice

McCormick FOODSERVICE VAHINÉ FOODSERVICE

Création : www.squaw.pro - © Crédit photo : Corine Brisbois, Ducros Foodservice, Eva Kosmas du site Adventures in Cooking, Sucré/Salé, Masterfile, Shutterstock. Abbildungen ohne Gewähr. Photos non contractuelles. Décembre 2017