



colada mit gerösteter Orange; Melasse-Bourbon-Sour

Der Geschmacksexperte

Es ist das Bestreben von McCormick & Company, Incorporated, die Welt vor langweiligen Speisen zu retten! Als weltweiter Marktführer für Geschmacksstoffe galt unsere besondere Leidenschaft schon immer, Menschen überall bei der Zubereitung der bestmöglichen Gerichte zu helfen. Unsere führenden Marken von Gewürzen, Kräutern, Gewürzmischungen, Würzmitteln und anderen Geschmacksprodukten bewirken einen echten Unterschied darin, wie Lebensmittel zubereitet und genossen werden. Sie sind in der gesamten Lebensmittelindustrie – vom Einzelhandel zu Lebensmittelherstellern bis hin zur Gastronomie – sowie in Küchen überall auf der Welt zu finden.

Tatsächlich entwickelt McCormick unvergessliche kulinarische Erlebnisse und regt zu einer gesunden Auswahl an, die somit zur Lebensfreude beitragen. McCormicks Schwerpunkt für Qualität liefert den Geschmack, auf den Sie sich verlassen können. Wir beziehen unsere erstklassigen Zutaten aus 40 Ländern und haben eine globale Markenfamilie, die Verbraucher in 100 Länder erreicht. Seit dem Jahr 2000 hat unser Team aus Forschern, Trendverfolgern, Marketingexperten, Chefköchen, Küchen, Ernährungstechnikern und sensorischen Wissenschaftlern mithilfe der McCormick® Geschmackstrends®, einem Katalysator für neue Aromainnovationen innerhalb der gesamten Lebensmittelindustrie, neue Geschmackstendenzen identifiziert.

Egal, wo oder was Sie essen, Sie können jeden Tag mit McCormick gewürzte Mahlzeiten genießen. Weitere Informationen finden Sie auf www.mccormickcorporation.com.

McCormick, Leidenschaft für Geschmack™

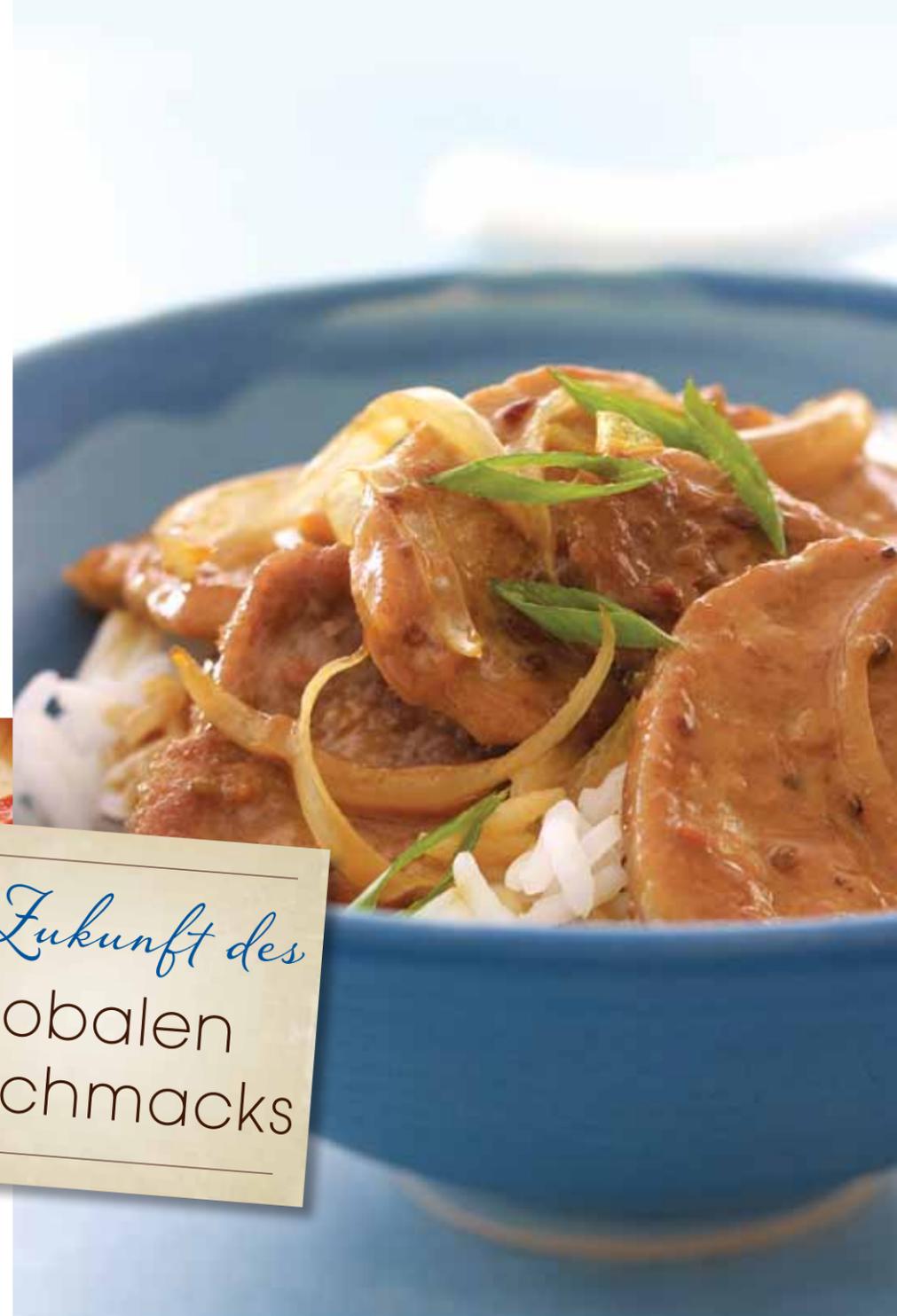


Geschmacks trends® 2013

zusammen mit



die Zukunft des globalen Geschmacks



Die Zukunft des globalen Geschmacks

McCormick® hält als weltweiter Marktführer in Sachen Geschmack mit der einzigartigen Geschmackstrends® zur Identifizierung von kulinarischen Entwicklungstendenzen eine Spitzenposition. Dieser jährliche Blick in die Zukunft der Geschmacksstoffe spielt in der Erweckung eines weltweiten Entdeckergeistes eine besondere Rolle. Seit 2000 hat die McCormick® Geschmackstrends® Top-Trends und Geschmacksstoffe genau ermittelt – ein Kennzeichen unserer Leidenschaft für Geschmacksstoffe. Die kulinarischen Impulse, die entweder kurz davor stehen weit verbreitenden Anklang zu finden, sowie jene, die subtile Untertöne haben und sich gerade realisieren, haben das Potenzial die zukünftige Erfindungslandschaft zu verändern.

Um diesen Bericht zu verfassen, hat McCormick eine dynamische Experten-Gruppe – Köche, kulinarische Küchen, sensorische Wissenschaftler, Ernährungsspezialisten, Trendverfolger, Marketingexperten sowie Nahrungstechniker – aus verschiedenen Orten weltweit zusammengestellt. Dazu gehört ein einjähriger Prozess, der kulinarische Forschungen, Datenerhebungen und Erkenntnisentwicklung beinhaltet.

Das Resultat sind fünf Trends mit Geschmacksstoffkombinationen die veranschaulichen, wie diese Trends durch den Geschmack entstanden sind. Sie heben weltweit eine sich entwickelnde und äußerst persönliche Einstellung zu Nahrungsmitteln hervor – und werden unsere Essgewohnheiten in den nächsten Jahren beeinflussen.

McCormick, Leidenschaft für Geschmack™



Fisch mit Dukkah-Kruste
mit Brokkoli und roten Linsen



Gedämpfte Muscheln und
Artischocken mit Haselnuss-Gremolata



Kalte chinesische Teigtäschchen mit cremiger Dukkah-Soße

Tradition

und Innovation
treffen aufeinander

In diesem Jahr lässt die Geschmackstrends erkennen, wie eng die Nahrungsmittelkulturen weltweit miteinander verbunden sind. Weit und breit heben Köche in Restaurants und Küchen authentische Zutaten durch individualisierte Anregungen, moderne Sensibilitäten und innovative Techniken hervor. Das Ergebnis? Ein köstliches Medley aus einzigartigen Geschmackserlebnissen, das kreativer, vielfältiger und persönlicher ist.



Lamm und wegerich Koftas mit Tomaten-Yoghurt Soße

5 Trends des globalen Geschmacks

ENTSCHULDIGUNGEN SIND UNNÖTIG

Ein kompromissloser Genuss der lukullischen Aromen, um die Genugtuung einer kurzen Auszeit zu genießen

SPEZIELL FÜR SIE ERSTELLT

Ein praxisorientiertes Konzept zur Darstellung unseres besten Angebots

EMPOWERED EATING

Die Schaffung von Gesundheit und Wohlbefinden im Einklang mit einem sehr persönlichen und anpassungsfähigen Ansatz

VERBORGENES POTENZIAL

Vollständige Gewinnung aller Geschmacksstoffe aus allen Zutaten, damit nichts vergeudet wird

WELTWEIT AUF MEINE ART

Die unbegrenzten Geschmacksmöglichkeiten der weltweiten Zutaten jenseits der traditionellen Rollen in „ethnischen“ Küchen entdecken

Entschuldigungen sind unnötig



Rippchen mit Kakaoaroma und BBQ-Soße mit Passionsfrucht



DEKADENTE
BITTERSCHOKOLADE,
SÜSSES
BASILIKUM
& PASSIONSFRUCHT

Eine intensive, zügellose Kombination,
die alle Sinne berauscht



SCHWARZER RUM,
GERÖSTETE ORANGE &
PIMENT

Ein Ausflug in die Tropen und sinnlicher
Genuss, der eine ausgewogene
geschmacksfülle bietet un wärmt
eine sofortige tropische erholung

In einem sinnvollen Aufstand gegen die ständige Reizüberflutung des modernen Lebens entscheiden sich Feinschmecker ganz bewusst dafür, eine Pause einzulegen und den Moment zu genießen. Die kompromisslose Flucht vor den täglichen Anforderungen verlangt eine Pause und die Gelegenheit, jedes Detail des Esserlebnisses genießen zu können. Durch den intensiven Genuss der lukullischen Aromen unterstreichen wir unseren Anspruch auf die ersehnten Genüsse sowie das verdiente Gefühl von Zufriedenheit, bis die Welt schließlich wieder in Ordnung ist.

Speziell für Sie erstellt



Tomaten-Marmelade mit Rosmarin und pochiertem Ei



Tarte Tatin mit Äpfeln und Salbei

Mit einem wohlschmeckenden Ausdruck von Identität und Stolz erweitern Hobbyköche und Chefköche ein praxisorientiertes Esskonzept, indem sie einzigartige Zutaten und Rezepte persönlich entwickeln und verbessern. Sie haben Spaß dabei und sind davon überzeugt, dass sie mit etwas mehr Zeit und Aufwand die reinsten Aromen anbieten und gleichzeitig ihr Bestes vorzeigen können. Gleichdenkende Enthusiasten kommen rund um diese Zunft als Gemeinschaft zusammen und teilen dynamische und authentische Essenserlebnisse.



APFELMOST,
SALBEI
& MELASSE

Rustikal und beruhigend,
diese Kombination bereichert jede Mahlzeit auf natürliche Weise



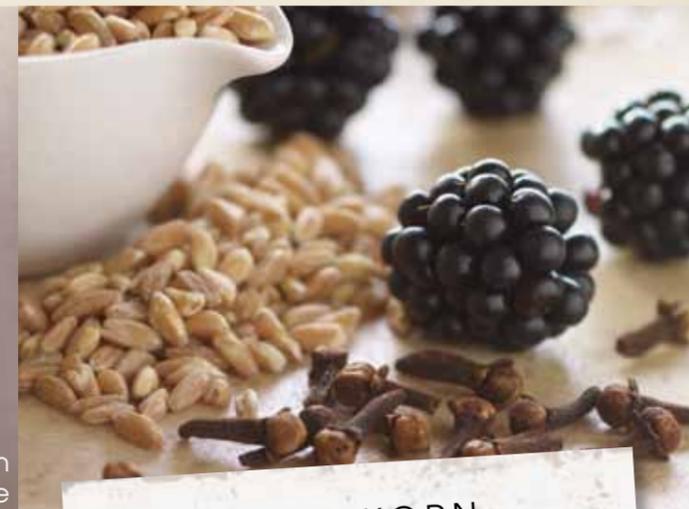
GERÄUCHERTE TOMATE,
ROSMARIN,
CHILI
& SÜSSE ZWIEBEL

Rauchige, süße und scharfe Geschmackstoffe
verleihen selbstgemachtem Ketchup, Soßen, Marmeladen und dergleichen mehr Würze

Empowered eating



Kalte chinesische Teigtäschchen
mit cremiger Dukkah-Soße



DINKELKORN, BROMBEERE & GEWÜRZNELKE

**Gesunde alte Getreidesorte
wiederentdeckt**
mit markigen Frucht-
und Gewürznoten



MARKTFRISCHES BROCCOLI & DUKKAH (MISCHUNG AUS KÜMMEL, KORIANDER, SESAM UND NÜSSEN)

**Zufriedenstellende
Geschmackstoffe und -strukturen,**
eine Kombination aus außergewöhnlichen
Brokkolisorgen mit orientalischen
Gewürzmischungen

Die Beziehung der Menschen zu Nahrungsmittel hat sich verändert und ist sorgfältiger, persönlicher und gesundheitsbezogener geworden. Die Auswahl einer vielfältigen Ernährungsform macht es möglich, „Food Zen“ durch ein sehr persönliches und flexibles Konzept zu erreichen, das täglich oder sogar von Mahlzeit zu Mahlzeit geändert werden kann. Nach vielen Jahren der Extreme und des Gefühls, dass die Ernährung außer Kontrolle geraten ist, ermöglicht Ihnen dieser nachhaltige Lebensstil wieder mehr Selbstbestimmung und auf harmonische Weise zu finden, was für Sie selbst richtig ist.

Verborgenes Potenzial



Geschmorte Lammkeulen mit Zimt und püriertem Kochbanane



Gedämpfte Muscheln und Artischocken mit Haselnuss-Gremolata

Feinschmecker lösen aus Gemüse sowie Fleisch und Fisch fantastische Aromen, um die in den Zutaten verborgenen Möglichkeiten aufzudecken. Mit künstlerischem Geschick verwandeln sie wenig verwendete Teile wie Blätter und Stiele sowie kaum bekannte Fleischstücke und Meeresfrüchte in außergewöhnliche Gerichte. Kreative Kochmethoden, eine Leidenschaft für Entdeckungen und die Gesinnung, nichts zu verschwenden, treiben diese Bestrebung voran, um auch wirklich jedem Teil einer Zutat noch das letzte bisschen Aroma zu entlocken.



DEFTIGE FLEISCHSTÜCKE,
KOCHBANANEN UND
ZIMTSTANGEN

**Eine neue Art der Zubereitung von
Fleisch und Kartoffeln**

Diese Zutaten regen zu kreativen
Methoden an, die den Aromen ihr
volles Potenzial entlocken



ARTISCHOCKEN,
PAPRIKA
& HASELNUSS

Zutaten, die Sie zu kennen glaubten
laden dazu ein, neu entdeckt zu
werden, um deren leckeren, vielfältigen
Eigenschaften freizusetzen

Weltweit auf meine Art



Kurzgebratenes süß-pikantes Schweinefilet



Feinschmecker erkunden eine neue Art und Weise des Kochens und Essens, die nicht durch traditionelle globale Küchen, sondern durch individuelle Zutaten inspiriert wird, die sich durch einzigartige Aromen auszeichnen. Obwohl diese Zutaten noch immer mit speziellen Kulturen in Verbindung gebracht werden, sind sie nicht mehr auf ihre ursprüngliche Verwendung beschränkt. Diese irdischen Elemente werden von Köchen nahtlos in das alltägliche Kochen integriert.

**ANIS
UND CAJETA**
(MEXIKANISCHE KARAMELLSOSSE)

Süßer, vollmundiger Genuss
erhebt Desserts und herzhaftere Gerichte
auf neue Höhen

JAPANISCHE KATSU-
SOSSE MIT
OREGANO

**Würzige Aromen durch BBQ-
und Steaksoßen**
bilden das nächste gängige
Würzmittel