



NOS RECETTES SNACKING



FOODSERVICE



FOODSERVICE



FOODSERVICE



McCORMICK RECONNUE PARI MI LES ENTREPRISES
LES PLUS DURABLES DANS LE MONDE* GLOBAL100

N°1 dans le secteur de l'agroalimentaire
pour la 4^{ème} année consécutive*

*Classement Corporate Knights - 2019 Global 100 sustainability Index, Forum de Davos - Suisse

NOS COMMUNAUTÉS



APPROVISIONNEMENT DURABLE

Nous souhaitons nous procurer de façon durable 100% de nos ingrédients emblématiques (vanille, piment rouge, poivre noir, origan, cannelle) d'ici 2025.



Vanille



Piment



Poivre noir



Origan



Cannelle

NOTRE PLANÈTE

NOS OBJECTIFS

Empreinte carbone (émissions de GES) **-20%**

Réduction de 20% d'ici 2025

Consommation d'eau **-20%**

Réduction de 20% d'ici 2025

Déchets solides **-80%**

Taux de recyclage et de récupération de 80% d'ici 2025

Empreinte carbone des emballages **-25%**

Réduction de 25% d'ici 2025

NOS SALARIÉS

Chaque jour, McCormick prend vie grâce à nos employés et aux personnes qui font vivre nos produits. Parce que notre succès est l'œuvre de tant de personnes, nous nous efforçons d'être un champion de l'égalité, parmi nos employés et nos communautés.



NOS 3 SITES EN FRANCE

Plus de 600 employés basés historiquement en Provence





RECETTES

02 | Pizza Andalouse

02 | Pizza Tortilla

03 | Pizza Naan Indy

03 | Pizza Végétarienne



04 | Pizza Di Parma

04 | Pizza Savoyarde



05 | Pizza Tikka Masala

05 | Pizza Albacore

06 | Focaccia Orientale

06 | Focaccia Mediterranea

07 | Les bases

08 | Les bases



INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

50g d'oignons
60g de poivrons
Huile d'olive
4g de **Mélange Espagnol Ducros**
1 pâte à pizza
60g de sauce tomate
6 tranches de chorizo
1 tomate en tranches
50g d'emmental râpé
1 œuf

PIZZA ANDALOUSE

PRÉPARATION

1. Émincez finement l'oignon et le poivron, les sauter à la poêle avec un filet d'huile d'olive et le Mélange Espagnol. Réservez.
2. Étalez la sauce tomate sur la pâte à pizza.
3. Disposez le chorizo et la tomate sur la pizza puis ajoutez les poivrons sautés et l'emmental râpé.
4. Faites cuire 10 min à 180°C. À mi-cuisson, cassez l'œuf sur la pizza.

PIZZA TORTILLA

PRÉPARATION

1. Dans une poêle, faites revenir la viande hachée à l'huile d'olive. Ajoutez le Mélange Mexicain en fin de cuisson.
2. Sur les tortillas, étalez la sauce tomate. Ajoutez la viande, les haricots noirs, le concassé de tomates, l'oignon rouge émincé et les piments jalapeno. Parsemez d'emmental râpé.
3. Faites cuire 10 min à 180°C.



INGRÉDIENTS POUR 4 PIZZAS

300g de viande hachée
Huile d'olive
10g de **Mélange Mexicain Ducros**
4 galettes à la farine de maïs
240g de sauce tomate
200g de haricots noirs en conserve
100g de tomates concassées, épépinées
1 oignon rouge
50g de piment jalapeno émincé
150g d'emmental râpé

PIZZA NAAN INDY



PRÉPARATION

1. Coupez le poulet en lamelles, le mélangez avec le yaourt et le Mélange Tandoori. Laissez mariner pendant 2h.
2. Coupez l'aubergine en tranches puis faites cuire au four à 180°C pendant 8 min. Faites cuire le poulet mariné dans une poêle à feu vif pendant 3 min. Réservez.
3. Étalez la sauce tomate sur les pains naan. Disposez les tranches d'aubergine, le poulet et la mozzarella en cubes.
4. Faites cuire 5 min à 180°C.

INGRÉDIENTS POUR 4 PIZZAS

500g de poulet
100g de yaourt nature
10g de Mélange Tandoori Ducros
1 aubergine
4 pains naan
60g de sauce tomate
100g de mozzarella
Huile d'olive



INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

1 courgette
Huile d'olive
100g de fromage frais
7cl de crème liquide
2g de **Thym Ducros**
2g de **Poudre de Chili Ducros**
1 pâte à pizza
1 boule de burrata
Zestes d'un citron
Basilic frais

PIZZA VÉGÉTARIENNE



PRÉPARATION

1. Coupez la courgette en rondelles et faites la sauter rapidement à l'huile d'olive.
2. Mélangez le fromage frais, la crème liquide, le Thym et la Poudre de Chili.
3. Répartissez ce mélange sur la pâte à pizza, garnir de courgettes et de burrata coupée en cubes.
4. Enfouez 10 min à 180°C. Avant de servir, parsemez la pizza de zestes de citron et de quelques feuilles de basilic.



INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

- 1 pâte à pizza
- 60g de sauce tomate
- 100g de tomates cerises
- 50g de mozzarella
- 10g de pesto
- 6g de **Mélange Italien Ducros**
- 4 tranches de jambon de Parme
- Quelques feuilles de roquette
- Copeaux de parmesan

PIZZA DI PARMA

PRÉPARATION

1. Étalez la sauce tomate sur la pâte à pizza puis disposez les tomates cerises coupées en deux, la mozzarella en tranches et le pesto.
2. Saupoudrez de Mélange Italien.
3. Faites cuire 10 min à 180°C.
4. Avant de servir, disposez les tranches de jambon de Parme, quelques feuilles de roquette et parsemez de copeaux de parmesan.

PIZZA SAVOYARDE



INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

- 1 pâte à pizza
- 50g de crème fraîche semi-épaisse
- 1 oignon confit
- 1 tomate
- 1 pomme de terre cuite à la vapeur
- 150g de reblochon
- 4g de **Mélange Oriental**

PRÉPARATION

1. Étalez la crème fraîche semi-épaisse et répartissez l'oignon confit sur la pâte.
2. Disposez les rondelles de tomates et de pomme de terre puis le reblochon coupé en fines tranches.
3. Saupoudrez de Mélange Oriental.
4. Faites cuire 10 min à 180°C.

PIZZA TIKKA MASALA



PRÉPARATION

1. Coupez les blancs de poulet en cubes et les mélanger avec le yaourt et le Mélange Garam Masala. Laissez mariner pendant 1h au frais.
2. Faites rôtir le poulet au four à 200°C pendant 8 min.
3. Garnissez la pâte à pizza de sauce tomate. Répartissez le poulet, l'oignon et le poivron coupé en lanières.
4. Disposez l'emmental râpé et faites cuire 10 min à 180°C.

INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

- 200g de blancs de poulet
- 30g de yaourt nature
- 5g de Garam Masala Ducros
- 1 pâte à pizza
- 60g de sauce tomate
- 1 oignon
- 1 poivron vert
- 50g d'emmental râpé



INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza
- 60g de sauce tomate
- 6 c à soupe de moutarde
- 2 tomates fraîches
- 8g de **Mélange Cajun Ducros**
- 50g de thon en boîte
- 6 grosses câpres
- Olives noires
- 50g d'emmental râpé

PIZZA ALBACORE

PRÉPARATION

1. Étalez la sauce tomate et la moutarde sur la pâte à pizza.
2. Coupez les tomates en fines rondelles et les disposer sur la pizza. Saupoudrez de Mélange Cajun.
3. Émiettez le thon sur les tomates. Parsemez les câpres, les olives et l'emmental râpé.
4. Faites cuire 10 min à 180°C.

FOCACCIA ORIENTALE



PRÉPARATION

1. Faites confire le poivron rouge coupé en fines lamelles dans l'huile d'olive.
2. Mélangez la viande hachée avec le Ras el Hanout et l'oignon coupé en petits morceaux. Formez des petites boulettes et faites-les revenir dans une sauteuse.
3. Étalez la sauce tomate sur la pâte. Ajoutez le poivron, les boulettes coupées en deux, les olives et assaisonnez.
4. Faites cuire 10 min environ à 180°C.

INGRÉDIENTS POUR 1 FOCACCIA

- 1 poivron rouge
- Huile d'olive
- 500g de viande hachée
- 10g de Ras El Hanout Ducros
- 1 oignon
- 1 pâte à focaccia
- 60g de sauce tomate
- 12 olives noires dénoyautées



INGRÉDIENTS POUR 1 FOCACCIA

- 60g de sauce tomate
- 5g de Mélange Provençal Ducros
- 1 pâte à focaccia
- 1 oignon
- 8 tomates cerises
- 12 olives noires
- 70g de fromage râpé
- 4 tranches de jambon de Parme
- 50g de copeaux de parmesan
- Basilic frais

FOCACCIA MEDITERRANEA

PRÉPARATION

1. Assaisonnez la sauce tomate de Mélange Provençal. Étalez-la sur la pâte.
2. Répartissez l'oignon coupé en rondelles très fines, les tomates cerises coupées en deux, puis les olives.
3. Recouvrez de fromage râpé. Enfourez 12 à 15 min à 210°C.
4. Avant de servir, disposez les tranches de jambon de Parme, parsemez de copeaux de parmesan et de feuilles de basilic.



INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

150g de farine
 1/3 de sachet de levure sèche de boulanger
 1 pincée de fleur de sel
 100g d'eau tiède
 1 c à soupe d'huile d'olive

PÂTE À PIZZA TRADITIONNELLE

PRÉPARATION

1. Versez la farine, la levure et le sel dans un saladier. Faites un puits. Versez l'eau tiède et l'huile d'olive. Pétrissez. Laissez reposer la pâte 1h afin qu'elle double de volume.
2. À l'aide d'un rouleau ou à la main, étalez la boule puis ajoutez la garniture de votre choix.

Astuce : Pour donner plus de saveurs à vos pizzas, ajoutez 1 c à café du Mélange Ethnique Ducros de votre choix (Mélange Provençal, Italien, Mexicain...) dans la pâte avec la farine.

PÂTE À PIZZA SANS GLUTEN



PRÉPARATION

1. Versez les 3 farines, la levure et le sel dans un saladier. Faites un puits. Versez l'eau tiède et l'huile d'olive. Pétrissez. Laissez reposer la pâte 1h afin qu'elle double de volume.
2. À l'aide d'un rouleau ou à la main, étalez la boule puis ajoutez la garniture de votre choix.

INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

100g de farine de riz
 50g de farine de pois chiches
 50g de farine de maïs
 2 sachets de levure sèche de boulanger
 2g de sel fin
 2 c à soupe d'huile d'olive
 150ml d'eau tiède

LES BASES



SAUCE TOMATE



PRÉPARATION

Dans une poêle faites suer l'oignon avec l'huile d'olive et le sucre. Ajoutez le concassé de tomates, le concentré et le thym. Salez, poivrez et laissez réduire jusqu'à obtenir un aspect confit.

INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

1/2 oignon
2 c à soupe d'huile d'olive
1 c à soupe de sucre
250g de tomates concassées en boîte
1 c à soupe de concentré de tomates
1 branche de thym
Moulin Sel et Poivre Ducros

PÂTE À FOCACCIA



PRÉPARATION

1. Mélangez la farine et le sel dans un saladier.
2. Délayez la levure avec l'eau tiède et l'huile d'olive. Incorporez le liquide à la farine en travaillant la pâte.
3. Laissez pousser la pâte à environ 40°C pendant 1h.
4. Tombez la pâte, puis l'étalez sur 1 cm d'épaisseur et laissez pousser pendant 20 min.
5. Badigeonnez d'huile d'olive et cuire à 200°C pendant 15 min.

Astuce : Saupoudrez d'Herbes de Provence Ducros ou d'épices Ducros avant de faire cuire la focaccia.

INGRÉDIENTS POUR 1 FOCACCIA

200g de farine
4g de sel
15g de levure sèche de boulanger
125g d'eau tiède
50g d'huile d'olive



RECETTES

10 | Croque-monsieur
Végétarien



10 | Bagel Kari

11 | Piadina Primavera

11 | Wrap Indien

12 | Pita Grecque

12 | Burrito Mexicain

13 | Ciabatta Marocain

13 | Tacos Végétarien



14 | Sandwich Vietnamien

14 | Burger Végétarien



15 | Burger Marin

15 | Asian Burger

16 | Avocado Burger

16 | Wild Owest Burger

17 | Pain Burger Brioché

17 | Burger New York

18 | Sauces



INGRÉDIENTS POUR 10 SANDWICHS

POUR LE BEURRE D'ÉPICES :

- 14g de **Mélange Cajun Ducros**
- 80g de beurre pommadé

POUR LE MONTAGE :

- 20 tranches de pain de mie aux céréales
- 5 avocats en rondelles
- 180g de roquette
- 2 mozzarella en tranches
- 500ml de béchamel

CROQUE-MONSIEUR VÉGÉTARIEN



PRÉPARATION

1. Beurre d'épices : mixez tous les ingrédients dans le bol d'un robot pour obtenir une préparation homogène.
2. Tartinez les tranches de pain de beurre d'épices. Placez la moitié des tranches de pain côté beurré vers le haut, et disposez le reste des ingrédients en terminant par une cuillère à soupe de béchamel. Fermez avec les tranches de pain restantes.
3. Faites chauffer au four à 180°C pendant 10 à 15 min.

BAGEL KARI



PRÉPARATION

1. Grillez les pains bagels avec le cheddar sur la face supérieure.
2. Poêlez vivement les aiguillettes de volaille dans l'huile d'olive.
3. Mélangez la crème fraîche et la Poudre de Curry puis étalez-la sur le bagel. Répartissez dans les bagels le reste des ingrédients.

INGRÉDIENTS POUR 10 BAGELS

- 10 pains bagels
- 300g de cheddar
- 700g d'aiguillettes de volaille
- Huile d'olive
- 150g de crème fraîche épaisse
- 20g de **Poudre de Curry Ducros**
- Coriandre fraîche
- 5 tomates en tranches
- 200g d'oignons confits
- Noix de cajou

PIADINA PRIMAVERA



PRÉPARATION

1. Faites tiédir le coulis de tomate et incorporez le Mélange Italien et le Basilic Lyophilisé.
2. Tapissez les galettes du coulis de tomate puis garnissez-les avec le reste des ingrédients.
3. Pliez en 2 et faites cuire les piadina dans une poêle 2 à 3 min de chaque côté.

INGRÉDIENTS POUR 10 PIADINA

- 100g de coulis de tomate
- 5g de Mélange Italien Ducros
- 2g de Basilic Première Saveur Ducros
- 10 galettes Piadina
- 50g de parmesan
- 100g de tomates confites
- 10 tranches de jambon de Parme
- 200g de roquette
- 10ml de vinaigre balsamique
- 10ml d'huile d'olive



INGRÉDIENTS POUR 10 WRAPS

- 10g de Curry Saver Brute Ducros
- 30ml d'huile d'olive
- 800g de filets de poulet coupés en cubes
- 5 avocats mûrs
- 250g de tomates épépinées et coupées en dés
- 250g de laitue coupée en morceaux
- 200g de poivrons rouges grillés, tranchés
- 10 tortillas

WRAP INDIEN

PRÉPARATION

1. Mélangez la moitié du Curry Saver Brute avec l'huile, ajoutez le poulet, bien enrober et laissez mariner 30 min.
2. Dans un second bol, mélangez les avocats, le reste du Curry Saver Brute et les tomates.
3. Chauffez le Wrap sur le grill. Retirez et mettre le poulet à cuire.
4. Étalez la purée d'avocat au centre des wraps et y déposer les poivrons rouges, la laitue et le poulet. Roulez et servir le wrap coupé en deux.



INGRÉDIENTS POUR 10 PITAS

5g de **Mélange Oriental Ducros**
 150g de yaourt nature
 1 c à café de tahini
 2g de **Menthe Première Saveur Ducros**
 Huile d'olive
 10 pains pitas
 250g de Feta
 2 concombres
 10 tranches de jambon de dinde
 20 olives noires dénoyautées
 200g de tomates coupées en dés
 150g d'oignons émincés
 10 feuilles de laitue

PITA GRECQUE

PRÉPARATION

1. Mélangez 5g de Mélange Oriental avec le yaourt nature, le tahini, la Menthe Lyophilisée et l'huile d'olive. Assaisonnez.
2. Répartissez la crème épicée sur les pains pitas et y déposer la feuille de laitue, le jambon, les tomates, les concombres, les oignons, la feta et les olives.

BURRITO MEXICAIN



INGRÉDIENTS POUR 10 BURRITOS

900g de bœuf
 400g de haricots rouges en conserve
 5g de **Mélange Piri-Piri Ducros**
 2 poivrons rouges émincés
 2 oignons émincés
 3 tomates en dés
 10 galettes de blé
 2 avocats
 10 feuilles de laitue
 200g d'emmental râpé

PRÉPARATION

1. Taillez le bœuf en fines lamelles et égouttez les haricots rouges.
2. Faites sauter le boeuf puis ajoutez le Mélange Piri-Piri. Réservez.
3. Dans la même poêle sautez les poivrons et les oignons pendant 3 min puis ajoutez les tomates et les haricots rouges. Laissez mijoter quelques minutes. En fin de cuisson ajoutez les lamelles de boeuf.
4. Réchauffez les tortillas et garnissez-les de votre préparation. Ajoutez l'avocat, les feuilles de laitue et l'emmental râpé.

CIABATTA MAROCAIN



PRÉPARATION

1. Mélangez le Mélange Marocain avec le fromage frais et le répartir sur les pains.
2. Formez les sandwichs en ajoutant le reste des ingrédients.

INGRÉDIENTS POUR 10 SANDWICHS

- 10g de Mélange Marocain Ducros
- 250g de fromage frais
- 10 pains ciabatta
- 500g de thon en boîte
- 10 œufs durs
- 50g d'olives noires dénoyautées
- 20 feuilles de laitue
- 2 oignons rouges



INGRÉDIENTS POUR 10 TACOS

- 500g de fromage frais
- 10g de Mélange Espagnol Ducros
- 4g d'Ail Première Saveur Ducros
- 3 citrons verts
- 5 avocats
- 5 oignons nouveaux
- 2 concombres
- 5 tomates
- 2 poivrons rouges
- 10 tacos
- 2 grosses poignées de graines germées

TACOS VÉGÉTARIEN



PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélangez le fromage frais, le Mélange Espagnol, l'Ail Lyophilisé et le jus d'un citron vert.
2. Coupez l'avocat, les oignons nouveaux, les concombres, les tomates et les poivrons en lamelles.
3. Étalez la préparation de fromage frais épicé sur vos tacos, garnir avec l'assortiment de crudités et ajoutez un filet de jus de citron.



INGRÉDIENTS POUR 10 SANDWICHES

5g de Mélange Thai Ducros
 800g de porc émincé
 5cl de sauce soja
 Graines de sésame
 10 pains baguettes
 500g de carottes râpées
 1 botte de radis
 1 bouquet de coriandre
 2 concombres
 Sauce Sweet Chili Thai Kitchen

SANDWICH VIETNAMIEN

PRÉPARATION

1. Mélangez le Mélange Thai avec le porc, la sauce soja et le sésame. Laissez mariner 1h.
2. Dans une poêle huilée, faites revenir quelques minutes le porc.
3. Formez le sandwich avec le reste des ingrédients et ajoutez quelques feuilles de coriandre avec un filet de sauce Sweet Chili Thai Kitchen pour épicer le sandwich.

BURGER VÉGÉTARIEN



INGRÉDIENTS POUR 10 BURGERS

1 Kg de pommes de terre
 150g de farine de pois chiche
 15g de Curry Biryani Ducros
 Coriandre fraîche
 Jus d'un citron
 15cl d'eau
 4 oignons
 30ml d'huile d'olive
 20g de sucre
 60ml de vinaigre balsamique
 10 feuilles de laitue
 4 tomates
 10 pains burgers

PRÉPARATION

1. Faites cuire les pommes de terre et réalisez une écrasée. Ajoutez la farine de pois chiche, le Curry Biryani, les feuilles de coriandre et le jus de citron. Incorporez l'eau afin de réaliser une pâte. Divisez l'appareil en 10 et formez des galettes.
2. Épluchez et émincez les oignons, les cuire avec l'huile d'olive sans coloration. Ajoutez ensuite le sucre et le vinaigre, mélangez et cuire à feu doux.
3. Faites cuire les galettes dans une huile bien chaude.
4. Recouvrez les pains du confit d'oignon puis composez les hamburgers.

BURGER MARIN



PRÉPARATION

1. Grillez les pains à burgers avec l'emmental sur la face supérieure.
2. Incorporez l'Aneth à la chair de saumon puis réalisez des steaks de saumon d'environ 110g. Les cuire à la poêle ou au grill.
3. Mélangez la mayonnaise avec le Mélange Cajun.
4. Répartissez la mayonnaise sur les pains puis composez les hamburgers.

INGRÉDIENTS POUR 10 BURGERS

- 10 pains burgers
- 300g d'emmental râpé
- 4g d'Aneth Première Saveur Ducros
- 1,1 Kg de saumon sans peau haché
- 200g de mayonnaise
- 5g de Mélange Cajun Ducros
- Quelques feuilles de roquette
- 5 tomates coupées en rondelles



INGRÉDIENTS POUR 10 BURGERS

- 1,2 Kg de filets de poulet
- 500g de Sauce Satay Thai Kitchen
- 10 pains burgers
- 200g de carottes
- 200g de chou blanc
- 200g de mayonnaise
- 2 citrons verts
- 5g de Hot Chili Sauce Thai Kitchen
- 1 bouquet de coriandre
- 5 avocats en tranches
- 5 sucaines

ASIAN BURGER

PRÉPARATION

1. Coupez le poulet en lanières et laissez mariner avec la Sauce Satay pendant 1h au frais. Dorez le poulet dans une poêle pendant environ 10 min.
2. Taillez les carottes et le chou en julienne.
3. Incorporez à la mayonnaise les zestes et le jus des citrons verts, la Hot Chili Sauce Thai Kitchen et la coriandre.
4. Tartinez les pains burgers avec la mayonnaise épicée, puis composez les hamburgers.



INGRÉDIENTS POUR 10 BURGERS

- 1,5 Kg de bœuf haché
- 35g de **Paprika Fumé Ducros**
- 2 oignons émincés
- 2 petits poivrons rouges émincés
- 5 avocats
- 10 pains burgers
- 300ml de sauce barbecue

AVOCADO BURGER

PRÉPARATION

1. Mélangez la viande hachée avec le Paprika Fumé et formez des steaks.
2. Faites griller les steaks.
3. Faites revenir l'oignon et les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
4. Déposez les steaks, les oignons, les poivrons grillés et l'avocat coupé en morceaux sur les pains à hamburgers. Assaisonnez d'une sauce barbecue.

WILD OUEST BURGER



PRÉPARATION

1. Mélangez la viande avec 40g de Mélange Burger Classic'Onion et formez 10 steaks. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur 2h.
2. Faites revenir les échalotes dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates et le sucre, faites caraméliser 5 min.
3. Versez le vinaigre blanc, 10g de Burger Classic'Onion. Assaisonnez et faites fondre 15 min à feu doux.
4. Faites cuire les steaks. Réchauffez les pains au four, composez les hamburgers.

INGRÉDIENTS POUR 10 BURGERS

- 10 pains burgers
- 1,5 Kg de bœuf haché
- 50g de **Burger Classic'Onion Ducros**
- 4 échalotes hachées
- Huile d'olive
- 8 tomates épluchées et coupées en petits cubes
- 50g de sucre roux
- 60ml de vinaigre blanc
- 10 tranches de cantal
- 2 poignées de roquette

PAIN BURGER BRIOCHÉ



PRÉPARATION

1. Délayez la levure dans le lait et l'eau.
2. Dans le bol d'un batteur, mettez la farine sur la levure puis ajoutez le sucre, le sel et l'oeuf.
3. Pétrissez la pâte. Lorsqu'elle est bien homogène incorporez le beurre.
4. Pétrissez de nouveau pendant 5 min. Recouvrez puis réservez 2h à température ambiante.
5. Dégagez la pâte et la diviser en 10 boules de même poids.
6. Laissez lever à température ambiante pendant 1h30.
7. Dorez les pains, parsemez de Sésame Doré et enfournez 15 min à 200°C.

INGRÉDIENTS POUR 10 PAINS

18g de levure de boulanger
90ml de lait tempéré
250ml d'eau tiède
620g de farine
30g de sucre
12g de sel
1 œuf
40g de beurre mou
Sésame Doré Ducros



INGRÉDIENTS POUR 10 BURGERS

1,8 Kg d'échine de porc
50g de **Burger Smokey Fumé Ducros**
125g de chou blanc
125g de carottes
50g de mayonnaise
50g de fromage frais
5g d'**Ail Fumé Ducros**
2 citrons verts (jus et zeste)
10 pains burgers

BURGER NEW YORK

PRÉPARATION

1. Enduisez la viande d'huile puis de Mélange Burger Smokey Fumé. Faites cuire au four pendant 18h à 90°C.
2. Après la cuisson, effilochez la viande.
3. Râpez finement le chou et les carottes. Mélangez-les à la mayonnaise, à l'Ail Fumé, au fromage frais, au jus et zestes de citron vert. Assaisonnez.
4. Réchauffez les pains au four, composez les hamburgers.



MAYONNAISE AU PAPRIKA FUMÉ



PRÉPARATION

1. Dans le bol d'un mixeur, versez le jaune d'oeuf, la moutarde, le sel, trois tours de moulin poivre noir, le vinaigre et mélangez pour obtenir une sauce homogène.
2. Tout en continuant de mélanger, ajoutez l'huile goutte à goutte.
3. Quand la mayonnaise est prise, ajoutez le Paprika Fumé. Mélangez.

INGRÉDIENTS

- 1 jaune d'oeuf
- 1 c à café de moutarde
- 1 c à café de vinaigre
- 15cl d'huile de tournesol
- 1 c à café de **Paprika Fumé Ducros**
- Moulins Sel et Poivre Ducros**

SAUCE TARTARE



PRÉPARATION

1. Faites monter une mayonnaise.
2. Incorporez les jaunes d'oeufs écrasés, la Ciboulette Lyophilisée, les Fines Herbes Lyophilisées, et les cornichons hachés.

INGRÉDIENTS

- 1 jaune d'oeuf
- 1 c à café de moutarde
- 1 c à café de vinaigre
- 15cl d'huile de tournesol
- 3 cornichons
- 2 jaunes d'oeufs durs
- 4 c à café de **Ciboulette Première Saveur Ducros**
- 1 c à soupe de **Fines Herbes Première Saveur Ducros**
- Moulins Sel et Poivre Ducros**

SAUCE CURRY COCO



PRÉPARATION

1. Faites monter une mayonnaise.
2. Incorporez le Curry Saveur Brute et le Lait de coco. Mélangez.

INGRÉDIENTS

- 1 jaune d'oeuf
- 1 c à café de moutarde
- 1 c à café de vinaigre
- 15cl d'huile de tournesol
- 100ml de **Lait de Coco Thai Kitchen**
- 2 c à café de **Curry Saveur Brute**



RECETTES

20 | Salade Côte d'Azur

21 | Poke Bowl façon Thaï

22 | Salade à la Brésilienne



23 | Burrito Bowl

23 | Salade Madras

24 | Vinaigrettes





INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

4 aubergines
 Huile d'olive
 30 feuilles de sucrine
 Réduction de vinaigre balsamique
 30 tomates cerises
 30 pétales de tomates confites
 500g de mozzarella
 20 filets d'anchois
 10 œufs durs, en rondelles
 60g de Mélange Salade Provençale Ducros

SALADE CÔTE D'AZUR

PRÉPARATION

1. Faites dégorger les aubergines coupées en cubes dans du sel. Rincez puis passez-les dans un peu de farine. Faites cuire à feu vif dans de l'huile d'olive et réservez sous du papier absorbant.
2. Sur les feuilles de sucrine, versez un cordon de réduction de balsamique et un filet d'huile d'olive.
3. Disposez les ingrédients en terminant par les œufs puis les anchois.
4. Saupoudrez de Mélange Salade Provençale et d'huile d'olive.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

150ml de sauce soja
2 jus de citron vert
15g de Mélange Thaï Ducros
20g de Sésame Doré Ducros
800g de riz sauvage
1,2 Kg de saumon cru, en cubes
2 concombres, en rondelles
4 avocats en lamelles
2 mangues en cubes
1 botte de radis

POKE BOWL FAÇON THAÏ

PRÉPARATION

1. Mélangez la sauce soja, le jus de citron vert, le Mélange Thaï et le Sésame Doré. Répartissez cette marinade sur les cubes de saumon frais et laissez mariner 1h au frais.
2. Disposez le riz vinaigré dans un bol, répartissez-les fruits/légumes puis le saumon mariné.



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

900g de quinoa
5 tomates
1 concombre
2 petites branches de céleri
2 oignons rouges émincés
Le jus de 2 citrons
Le zeste d'un citron
15g de **Mélange Mexicain Ducros**
Huile d'olive

SALADE À LA BRÉSILIENNE



PRÉPARATION

1. Rincez le quinoa, et faites-le cuire 15 min avec 2 fois son volume d'eau bouillante. Salez à mi-cuisson.
2. Une fois cuit, rincez le quinoa sous l'eau froide, égouttez-le, puis versez dans un saladier. Arrosez de jus de citron, ajoutez le zeste, le Mélange Mexicain et tous les légumes coupés en dés. Mélangez.
3. Avant de servir, arrosez d'un filet d'huile d'olive.

BURRITOS BOWL



PRÉPARATION

1. Coupez puis enrobez la volaille d'huile, de citron vert et de 8g de Mélange Chipotle Fumé. Laissez mariner 1h au frais puis faites cuire sur un grill.
2. Faites cuire le riz et le refroidir.
3. Disposez le riz dans un bol puis répartissez la volaille et les légumes.
4. Réalisez une sauce avec la crème, la coriandre, le jus de citron vert et 2g de Mélange Chipotle Fumé.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1,250 Kg de filet de volaille
- Huile d'olive
- 10g de Mélange Chipotle Fumé Ducros
- 2 citrons verts
- 800g de riz
- 2 poivrons rouges émincés
- 5 tomates en dés
- 300g de maïs
- 300g de haricots rouges cuisinés
- 5 avocats en dés
- 5 cébettes coupées finement
- 200g de crème épaisse
- 1 botte de coriandre fraîche



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 300g de tomates séchées
- 5 carottes râpées
- 2 betteraves râpées
- 1 Kg de pois chiches égouttés
- 2 oignons en fines rondelles
- 2cl de vinaigre
- 10g de Garam Masala Ducros
- 10cl d'huile d'olive
- 4cl d'huile de sésame

SALADE MADRAS

PRÉPARATION

1. Ajoutez dans un saladier les tomates séchées, les carottes, les betteraves, les pois chiches et l'oignon.
2. Préparez la vinaigrette : mélangez le vinaigre avec le Garam Masala, l'huile d'olive et l'huile de sésame, assaisonnez.
3. Versez le tout dans un saladier, mélangez. Placez au frais au moins 1h avant de servir.
4. Vous pouvez également servir la salade dans un jar. Versez la vinaigrette au fond du récipient et disposez chaque ingrédient par couches.



VINAIGRETTES



VINAIGRETTE À LA SAUCE SATAY



PRÉPARATION

Mixez l'ensemble des ingrédients dans le bol d'un robot. Réservez au frais. Servir avec une salade à base de nouilles de riz, de poulet ou de légumes croquants.

INGRÉDIENTS

4 c à soupe de Sauce Satay
Thai Kitchen
1 c à soupe de Hot Chili Sauce
Thai Kitchen
1 gousse d'ail écrasée
2 c à soupe de vinaigre de cidre
4 c à soupe de sauce soja
2 c à café de sucre roux
Moulin Sel et Poivre Ducros

VINAIGRETTE



PRÉPARATION

Réhydratez le Mélange Vinaigrette dans le vinaigre pendant quelques minutes avant d'incorporer l'huile, assaisonnez.

INGRÉDIENTS

250ml de vinaigre de vin
750ml d'huile de colza ou autre
8g de Mélange Vinaigrette Ducros

VINAIGRETTE SANS HUILE À LA MANGUE & AUX GRAINES DE BASILIC



PRÉPARATION

1. Versez le nectar de mangue, l'eau, le vinaigre et les épices dans un récipient, mélangez. Ajoutez les graines de basilic.
2. Laissez reposer 1h au frais, pour permettre aux graines de s'hydrater. Fouettez la vinaigrette avant de servir.

INGRÉDIENTS

125ml de nectar de mangue
125ml d'eau
3 c à soupe de vinaigre
balsamique blanc
1/2 c à café de Gingembre Moulu
Ducros
1/2 c à café de Curcuma Moulu
Ducros
1/8 c à café de Poivre Noir Moulu
Ducros
4 c à café de graines de basilic



RECETTES

26 | Nachos Mexicanos

27 | Chips de légumes



27 | Frites de patates douces

28 | Sauces à dipper





INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

5 blancs de volaille
 10g de Mélange Mexicain Ducros
 400g de poivrons rouges et jaunes
 en cubes
 1 pincée de sucre
 10 petits oignons émincés
 150g de chips Nachos
 250g de guacamole
 300g de cheddar

NACHOS MEXICANOS

PRÉPARATION

1. Poêlez les blancs de volaille. En fin de cuisson saupoudrez de Mélange Mexicain.
2. Faites confire les poivrons à l'huile d'olive avec un peu de sucre et l'oignon.
3. Déposez les chips dans le fond d'une barquette allant au four. Recouvrez de guacamole et de quelques morceaux de cheddar. Ajoutez le reste des ingrédients et finissez par le reste du cheddar.
4. Passez-les au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

CHIPS DE LÉGUMES



PRÉPARATION

1. Épluchez et lavez les légumes. Les répartir sur un linge pour bien les sécher puis coupez-les en tranches très fines.
2. Plongez les légumes par petites quantités dans une huile de friture à 170°C. Faites-les frire 2 à 3 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.
3. Débarrassez sur du papier absorbant et saupoudrez de sel et de Poudre de Chili, préalablement mélangés.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 2 betteraves
- 3 panais
- 3 carottes
- Huile de friture
- 5g de sel
- 2g de Poudre de Chili Ducros



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 5 patates douces
- 100ml d'huile d'olive
- 2g de Piment A.O.P d'Espelette Ducros
- 12g de Paprika Fumé Ducros
- 5g de sel

FRITES DE PATATES DOUCES



PRÉPARATION

1. Epluchez les patates douces, lavez-les et coupez-les en bâtonnets.
2. Enrobez-les d'huile d'olive et d'épices.
3. Répartissez sur une plaque de cuisson et faites cuire au four à 210°C pendant 30/35 min.

SAUCES À DIPPER



MOUTABEL



PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 200°C. Lavez et piquez les aubergines. Les faire cuire pendant 30 min, les retourner à mi-cuisson. Laissez refroidir.
2. Épluchez les aubergines. Les mixer avec l'Ail semoule, le jus de citron, le yaourt et le tahini.
3. Parsemez de persil, de Paprika Fumé et d'huile d'olive. Servez frais.

INGRÉDIENTS

- 3 aubergines
- 1 c à café d'Ail Semoule Ducros
- 1 jus de citron
- 2 c à soupe de yaourt à la grecque
- 3 c à soupe de tahini
- 1/2 c à café de Paprika Fumé Ducros

FROMAGE FRAIS AUX FINES HERBES



PRÉPARATION

Mélangez l'ensemble des ingrédients et réservez au frais. Accompagnez cette mousse de fromage frais avec des crudités, des frites de légumes ou en base de vos sandwichs.

INGRÉDIENTS

- 250g de fromage frais
- 50g de crème liquide
- 150g de crème fouettée
- 2 feuilles de gélatine
- 4g de Fines Herbes Première Saveur Ducros

CREME DE POIS CHICHES & BETTERAVE



PRÉPARATION

1. Égouttez les pois chiches, conservez une partie du jus. Coupez la betterave en morceaux.
2. Mixez les pois chiches avec la betterave, le tahini, le yaourt et les épices. Ajoutez du jus des pois chiches si besoin selon la consistance désirée. Réservez au frais.

INGRÉDIENTS

- 200g de pois chiches cuits
- 1 betterave cuite épluchée
- 1 c à soupe de tahini
- 1 c à soupe de jus de citron
- 1/2 yaourt à la grecque
- 1/2 c à café d'Ail semoule Ducros
- 1/2 c à café de Mélange Marocain Ducros
- Moulin à sel de Camargue Ducros



RECETTES

30 | Energy Balls 

30 | Panna Cotta Vanille & Agrumes 

31 | Iles Flottantes

31 | Cookies aux Pépites Choco-Fraise

32 | Desserts aux Fruits





INGRÉDIENTS POUR ENV. 20 PIÈCES

250g d'amandes
250g de dattes dénoyautées
50g de cacao cru en poudre

POUR ROULER LES ENERGY BALLS

Noix de coco râpée
Sésame Doré Ducros
Pépites Caramélisées Vahiné

ENERGY BALLS



PRÉPARATION

1. Faites tremper les amandes dans l'eau 2 à 3 h.
2. Versez les dattes, les amandes et le cacao dans un mixeur. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Prélevez un peu de pâte avec une cuillère, puis roulez la boule entre vos mains.
4. Roulez les boules dans l'ingrédient de votre choix : noix de coco râpée, Graines de Sésame, Pépites Caramélisées.
5. Réservez vos energy balls au frais.

PANNA COTTA VANILLE ET AGRUMES



PRÉPARATION

1. Chauffez à feu doux les 2 laits avec l'agar-agar, le sucre et la gousse de Vanille Bourbon fendue. Mélangez-bien.
2. Portez à ébullition et remuez pendant 1min.
3. Répartissez la crème dans des verrines. Placez au frais pendant 2h minimum.
4. Pelez les oranges, puis levez les suprêmes en séparant les segments de leurs membranes.
5. Disposez les segments d'agrumes sur les panna cotta et parsemez de Croc'Goût 3 Chocos.

INGRÉDIENTS POUR ENV. 20 PIÈCES

400ml de lait
400ml de Lait de Coco Thai Kitchen
100g de sucre glace
1 gousse de Vanille Bourbon Vahiné
3g d'Agar-agar Vahiné
2 oranges
100g de Croc' goût 3 Chocos Vahiné

ILES FLOTTANTES (REVISITÉES)



PRÉPARATION

1. Faites bouillir le lait avec un bâton de cannelle. Laissez infuser pendant 10 min.
2. Blanchissez les jaunes d'œufs avec 125g de sucre. Ajoutez ensuite le lait en mélangeant, puis faites cuire à feu doux sans cesser de remuer. La crème est prête une fois que la mousse en surface a disparu.
3. Filtrez puis laissez refroidir. Réservez au frais pendant plusieurs heures.
4. Montez les blancs en neige. Une fois qu'ils sont mousseux, les serrer avec $\frac{1}{4}$ du sucre restant et continuez de battre tout en versant le sucre, jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes. À l'aide de deux cuillères à soupe, formez des quenelles avec les blancs d'œufs puis pochez-les dans un lait aromatisé à la vanille ou à la cannelle pendant 3 min.
5. Dressez ensuite les blancs dans des ramequins remplis de crème anglaise à la cannelle et parsemez de Noisettes Pralinées.

INGRÉDIENTS POUR 12 VERRINES

- 1,25 L de lait demi-écrémé
- 2 bâtons de **Cannelle Ducros**
- 10 jaunes d'œufs
- 175 (125+50)g de sucre en poudre
- 10 blancs d'œufs
- 120g de **Noisettes Pralinées Vahiné**



INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

- 115g de beurre
- 1 gousse de **Vanille Bourbon Vahiné**
- 160g de sucre brun
- 3g de fleur de sel
- 1 œuf entier (60g)
- 170g de farine blanche
- 50g de noisettes concassées
- 50g de morceaux de chocolat au lait
- 100g de **Pépites Choco-Fraise Vahiné**

COOKIES AUX PÉPITES CHOCO-FRAISE

PRÉPARATION

1. Laissez ramollir le beurre. Extraire les graines de la gousse de Vanille Bourbon, les mélanger au beurre avec le sucre. Ajoutez la Fleur de sel et l'œuf, mélangez.
2. Ajoutez la farine à travers un tamis.
3. Mélangez les noisettes, les morceaux de chocolat et les Pépites Choco-Fraise à la pâte.
4. Formez des boules de 2 cm de diamètre, les déposer sur une plaque de cuisson.
5. Faites cuire 9 à 10 min à 180°C.

DESSERTS AUX FRUITS

PORRIDGE CANNELLE & FRUITS SECS



PRÉPARATION

1. Portez le lait à ébullition et ajoutez-y la Cannelle.
2. Ajoutez doucement les flocons d'avoine en remuant sans cesse. Baissez le feu et remuez jusqu'à reprise de l'ébullition.
3. Couvrez et laissez mijoter environ 15-20 min en remuant de temps en temps.
4. En fin de cuisson ajoutez le miel, mélangez. Dressez le porridge dans des bols et parsemez le mélange d'Amandes à Croquer.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 1 L de lait
- 2 c à café de miel
- 2g de **Cannelle Moulue Ducros**
- 160g de flocons d'avoine
- 1 sachet d'**Amandes à croquer Vahiné**
- Chocolat noir & Noix nobles 100g**

VERRINE AU YAOURT & AUX FRUITS



PRÉPARATION

1. Versez les yaourts dans des verrines / bols.
2. Parsemez les fruits frais et le mélange d'Amandes à croquer.
3. Nappez de miel.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 4 yaourts à la grecque
- 1 mangue coupée en dés
- 2 kiwis
- 1 banane coupée en rondelles
- 2 c à soupe de miel
- 4 sachets d'**Amandes à croquer Vahiné**
- Noix de Cajou & Superfruits 35 g**

MOUSSE AU LAIT DE COCO & AUX FRUITS



PRÉPARATION

1. Mélangez ensemble la crème, le Lait de Coco, le sucre, l'intérieur d'une gousse de Vanille et le jus d'un citron.
2. Versez le tout dans un siphon et incorporez deux cartouches de gaz.
3. Réservez au frais.
4. Servez cette mousse sur une salade de fruits exotiques.

INGRÉDIENTS POUR UN SIPHON D'1L

- 450cl de Lait de **Coco Thai Kitchen**
- 350cl de crème à 35% MG
- 100g de sucre glace
- 1 gousse de **Vanille Bourbon Vahiné**
- 1 citron
- Mélange de fruits exotiques



RECETTES

34 | Smoothie Mangue, Gingembre & Curcuma

34 | Lassi Ananas, Mangue & Lait de Coco

35 | Jus Pomme, Carotte & Gingembre

35 | Smoothie Fruits Rouges & Lait de Coco

36 | Autres boissons



INGRÉDIENTS POUR 3 VERRES

- 1 mangue coupée en dés
- 1 banane en rondelles
- 1 c à soupe de miel
- 4g de **Gingembre moulu Ducros**
- 2g de **Curcuma moulu Ducros**

SMOOTHIE MANGUE, GINGEMBRE & CURCUMA



PRÉPARATION

Mixez l'ensemble des ingrédients dans un blender jusqu'à obtenir une consistance lisse. Servir immédiatement.

LASSI ANANAS, MANGUE & LAIT DE COCO



PRÉPARATION

Mixez l'ensemble des ingrédients dans un blender jusqu'à obtenir une consistance lisse. Servir immédiatement.

INGRÉDIENTS POUR 3 VERRES

- 1 yaourt grec nature
- 40cl de Lait de coco Thai Kitchen
- 1/2 ananas coupé en dés
- 1 mangue coupée en dés

JUS POMME, CAROTTE & GINGEMBRE



INGRÉDIENTS POUR 3 VERRES

- 2 pommes
- 2 carottes
- 4g de Gingembre Moulu Ducros
- 4cm de gingembre frais

PRÉPARATION

1. Coupez les pommes en quartier sans les peler.
2. Coupez les carottes en deux dans le sens de la longueur.
3. Pelez le gingembre.
4. Passez tous les ingrédients dans un extracteur de jus. Versez le jus dans les verres et saupoudrez de Gingembre Moulu avant de servir.



INGRÉDIENTS POUR 3 VERRES

- 150g de fruits rouges surgelés
- 1 banane mûre
- 2 oranges
- 1/2 citron
- 200ml de Lait de coco Thai Kitchen
- 1 c à soupe de sirop d'agave (facultatif)

SMOOTHIE FRUITS ROUGES & LAIT DE COCO



PRÉPARATION

Mixez l'ensemble des ingrédients dans un blender jusqu'à obtenir une consistance lisse. Servir immédiatement.

AUTRES BOISSONS

EAU INFUSÉE POMME & CANNELLE



PRÉPARATION

1. Mettez à chauffer 1 L d'eau.
2. Quand l'eau est chaude, versez-la dans un pichet. Ajoutez le bâton de cannelle et la pomme.
3. Couvrez pendant 10 min et réservez la préparation au réfrigérateur pendant 2h minimum. Au moment de servir ajoutez le jus de citron.

INGRÉDIENTS POUR 1L D'EAU INFUSÉE

- 1 L d'eau
- 1 bâton de **Cannelle Ducros**
- 1 pomme verte en rondelles
- 1 citron

GRANITÉ MYRTILLES & GINGEMBRE



PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients, excepté la glace, dans le bol d'un mixeur. Mixez jusqu'à obtenir une purée onctueuse.
2. Dans un pichet, versez la glace pilée avec la purée de fruits, mélangez. Au moment de servir, garnissez vos verres de zeste de citron et de feuilles de menthe.



INGRÉDIENTS POUR 1L DE GRANITÉ

- 50cl d'eau
- 1 branche de céleri
- 250g de myrtilles fraîches
- 2 jus de citrons
- 6 c à soupe de nectar d'agave
- 1 c à café de **Menthe Première Saveur Ducros**
- 2 c à café d'extrait de Vanille pur
- 1/2 c à café de **Gingembre moulu Ducros**
- 1/4 c à café de **Sel de Camargue Ducros**
- 10 tasses de glace pilée

THÉ GLACÉ AUX ÉPICES



PRÉPARATION

1. Faites chauffer l'eau à 95°C et laissez infuser le thé 4 à 5 min.
2. Filtrez le liquide et le verser dans une carafe. Alors qu'il est encore chaud, ajoutez-y le sucre de canne, l'anis étoilé, la cannelle et le gingembre. Laissez infuser au réfrigérateur 8 à 12h.



INGRÉDIENTS POUR 1L DE THÉ GLACÉ

- 1 L d'eau
- 6 c à café de thé earl grey
- 2 **Badianes entières Ducros**
- 1 bâton de **Cannelle Ducros**
- 6g de **Gingembre moulu Ducros**
- 1 citron vert
- 1 pomme verte en rondelles
- 1/2 orange
- 3 c à soupe de sucre de canne
- 8 cubes de glace



FOODSERVICE



FOODSERVICE



FOODSERVICE

MELANGES ETHNIQUES

	CODE ARTICLE	POIDS	PORTIONS / BOITES	PCB	DLUO	RECETTES
AFRIQUE						
Mélange Oriental	510917	240 g	100	6	18 mois	page 4
Mélange Marocain	514890	225 g	100	6	24 mois	pages 13 / 28
Ras El Hanout	510783	215 g	180	6	24 mois	page 6
ASIE						
Poudre de Curry	901361199	440 g	180	6	24 mois	page 10
Curry Biryani	901443899	280 g	50	6	24 mois	page 14
Curry Saveur Brute	515310	260 g	100	6	24 mois	pages 11 / 18
Garam Masala	901060818	230 g	90	6	24 mois	pages 5 / 23
Mélange Thaï	510919	240 g	100	6	24 mois	pages 14 / 21
Tandoori	510918	240 g	100	6	24 mois	page 3
AMERIQUE						
Burger smokey Fumé	901343938	320 g	100	6	18 mois	page 17
Burger Classic'Onion	901214006	280 g	50	6	18 mois	page 16
Mélange Cajun	513660	220 g	100	6	24 mois	pages 5 / 10 / 15
Mélange Mexicain	510785	185 g	90	6	24 mois	pages 2 / 22 / 26
Poudre de Chili	510786	215 g	100	6	24 mois	pages 3 / 27
EUROPE						
Mélange Espagnol	514520	290 g	110	6	24 mois	pages 2 / 13
Mélange Italien	510778	200 g	130	6	24 mois	pages 4 / 11
Mélange Provençal	515410	240 g	140	6	24 mois	page 6
Piri Piri	901584214	250 g	200	6	24 mois	page 12



FOODSERVICE



FOODSERVICE



FOODSERVICE

HERBES, ÉPICES ET MELANGES

	CODE ARTICLE	POIDS	PCB	DLUO	RECETTES
Aneth Première Saveur	901418243	240 g	6	24 mois	page 15
Ail Fumé Smokey	901537543	300 g	6	18 mois	page 17
Ail Première Saveur	901418242	280 g	6	24 mois	page 13
Ail Semoule	510795	500g	6	24 mois	page 28
Badianes entières	1510103	1kg	10	24 mois	page 36
Basilic Première Saveur	901418244	65 g	6	24 mois	page 11
Cannelle Bâton	501164	500 g	8	24 mois	pages 31 / 36
Cannelle Moulue	510814	390g	6	24 mois	page 32
Ciboulette Première Saveur	901418021	55 g	6	24 mois	page 18
Curcuma	511856	400g	6	24 mois	pages 24 / 34
Fines Herbes Première Saveur	901418651	115 g	6	24 mois	pages 18 / 28
Gingembre moulu	901581381	180 g	6	24 mois	pages 24 / 34 / 35 / 36
Mélange Chipotle Fumé	901584212	270 g	6	24 mois	page 23
Mélange Salade Provençale	510789	180 g	6	12 mois	page 20
Mélange Vinaigrette	901565701	110 g	6	24 mois	page 24
Menthe Première Saveur	901418247	24 g	6	24 mois	pages 12 / 36
Paprika Fumé	901537533	230 g	6	18 mois	pages 16 / 18 / 27 / 28
Piment A.O.P d'Espelette	154320	40 g	6	24 mois	page 27
Sésame Doré	511858	270 g	6	18 mois	pages 17 / 21 / 30
Thym	510812	165g	6	24 mois	page 3

THAI KITCHEN

	CODE ARTICLE	POIDS	PCB	DLUO	RECETTES
Lait de Coco	901542649	500 ml	12	18 mois	pages 18 / 30 / 32 / 34 / 35
	901543119	1 L	6	18 mois	
Hot Chili Sauce	880615	435 ml	12	15 mois	page 15 / 24
Sauce Satay	880766	1 Kg	10	18 mois	pages 15 / 24
Sweet Chili Sauce	901540102	600 ml	12	15 mois	page 14



FOODSERVICE



FOODSERVICE



FOODSERVICE

VAHINÉ

	CODE ARTICLE	POIDS	PCB	DLUO	RECETTES
Croc' Goût 3 Chocos	901589650	400 g	6	12 mois	page 30
Gousse de Vanille Bourbon	901485563	90 g	6	12 mois	pages 30 / 31 / 32
Minicolors	900954679	400 g	6	12 mois	
Mini Marshmallows	900954681	150 g	6	12 mois	
Noisettes Pralinées	900837597	440 g	6	12 mois	page 31
Pépites Caramélisées	514920	540 g	6	12 mois	page 30
Pépites Choco Fraise	901566172	600 g	6	12 mois	page 31
Perles multicolores	515260	820 g	6	24 mois	
Pralines amandes concassées	901194505	550 g	6	12 mois	

SNACKING

	CODE ARTICLE	POIDS	PCB	DLUO	RECETTES
Amandes, noix de cajou & superfruits	901576112	35 g	12	12 mois	
	901573710	35 g	48	12 mois	page 32
	901576113	100 g	10	12 mois	
Amandes, noisettes & fruits moelleux	901576108	35 g	12	12 mois	
	901573677	35 g	48	12 mois	
	901576109	100 g	10	12 mois	
Amandes, chocolat 70% & raisins blonds	901576110	35 g	12	12 mois	
	901573711	35 g	48	12 mois	
	901576111	100 g	10	12 mois	
Amandes, chocolat 70% & noix nobles	901576114	35 g	12	12 mois	
	901573709	35 g	48	12 mois	
	901576115	100 g	10	12 mois	page 32

NOUVEAU

Ma pause fruits secs GOURMANDE & SAINE

VAHINÉ
DEPUIS 1972

**AMANDES à
CROQUER**

- **4 recettes savoureuses**

à base d'amandes, superfruits
& chocolat noir 70% de cacao

- **Aligné avec le PNNS**

" 1 poignée par jour de fruits
à coque sans sel ajouté "



100g
AVEC ZIP DE REFERMABILITÉ



RICHE EN
FIBRES

RICHE EN
MAGNÉSIUM

EXISTE EN
2 formats
35g et 100g



ÉLABORÉ
& EMBALLÉ
EN FRANCE



Découvrez toutes nos actualités, idées recettes et jeux concours

www.mccormickfoodservice.fr