



FOODSERVICE



FOODSERVICE



CATALOGUE GAMME PROFESSIONNELLE



McCORMICK, L'EXPERT DES SAVEURS

En tant que **leader mondial des saveurs depuis plus de 130 ans**, nous avons des **engagements forts pour une croissance durable** avec nos marques d'excellences : épices, assaisonnements, condiments et autres produits savoureux.

POUR DONNER VIE À NOTRE MISSION

«S'UNIR POUR DÉVELOPPER LES SAVEURS DE DEMAIN»

nous nous engageons au travers de **notre programme «Purpose - Led Performance» (PLP)** à agir **de manière responsable** envers :



LES COMMUNAUTÉS



LES EMPLOYÉS



LA PLANÈTE



LES COMMUNAUTÉS

BÂTIR DES COMMUNAUTÉS DYNAMIQUES AVEC LESQUELLES NOUS VIVONS, TRAVAILLONS ET OÙ NOUS NOUS APPROVISIONNONS.

McCormick développe et maintient une **base de fournisseurs solide et saine tout au long de sa chaîne d'approvisionnement** en nouant des relations avec les communautés agricoles.

NOS ENGAGEMENTS

1

Augmenter la résilience de près de 44 500 exploitations agricoles et améliorer les moyens de subsistance des communautés et des petits agriculteurs.

2

Renforcer l'autonomie des agricultrices en réduisant les inégalités entre les sexes dans les communautés agricoles.

3

Augmenter le volontariat des employés et les dons par le biais des programmes d'entreprise.

Assurance santé disponible pour plus de **12 000 membres** de familles d'agriculteurs.

**NOTRE SOUTIEN
AUX PRODUCTEURS
DE VANILLE**



Aide à la construction et rénovation de 7 écoles concernant 5 200 écoliers.



PROMOUVOIR LA DIVERSITÉ, L'ÉQUITÉ ET L'INCLUSION

McCormick s'engage à créer une **culture inclusive** où chaque employé se sent **valorisé, soutenu et accueilli**. Nous nous efforçons d'**améliorer la vie de milliers de personnes chaque jour**, que ce soit en fournissant des **produits sains et nutritifs** aux consommateurs du monde entier ou en écoutant activement et en répondant aux besoins de nos équipes globales.

NOS ENGAGEMENTS



1 FEMMES EN POSTES DE DIRECTION
En 2024, **45% des postes de direction** sont occupés par des femmes dans la région Europe & Moyen Orient.

2 SANTÉ & BIEN-ÊTRE
100% de nos employés ont accès à notre **programme Nourish** afin qu'ils puissent s'épanouir aussi bien au travail qu'à la maison.

McCORMICK

Nourish

3 CERTIFICATION HANDIMANAGEMENT
17 employés français certifiés pour gérer et soutenir leurs collègues en situation de handicap sur le lieu de travail.



AVOIR UN IMPACT POSITIF SUR NOTRE PLANÈTE, EN AMÉLIORANT NOS PRODUITS TOUT AU LONG DE LEUR CYCLE DE VIE.

En tant que leader de l'industrie alimentaire mondiale, McCormick s'engage à **limiter les impacts environnementaux de nos opérations et de notre chaîne d'approvisionnement**. Nous avons la responsabilité de **démontrer des changements positifs**, avec des investissements apportant des **avantages tangibles** aux agriculteurs et aux clients, tout en veillant à ce que nos actions **bénéficient à la planète**, que nous partageons tous.

1 D'ICI 2025, APPROVISIONNEMENT 100% DURABLE DE NOS 5 HERBES & ÉPICES EMBLÉMATIQUES



2 PROGRAMME DE CLEAN LABELLING ET REFORMULATION
Élimination/réduction du sucre, du sel, d'exhausteurs de goût et d'additifs, 100% d'arômes et colorants naturels.



3 NORME D'APPROVISIONNEMENT DURABLE « GROWN FOR GOOD » CULTURE RESPONSABLE

Favorise : la résilience des communautés, l'égalité des sexes et l'autonomisation des femmes, la conservation de la biodiversité et les pratiques agricoles génératrices.

7 EMBALLAGES 100% CIRCULAIRES ET BAS CARBONE

Objectif : **100% en 2030**



NOS ENGAGEMENTS NET ZÉRO À 2050

6 RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE
Objectif : **-42% en 2030**



5 RÉDUCTION DE L'UTILISATION DE L'EAU
Objectif : **-25% en 2030**

4 ACCROÎTRE LE RECYCLAGE ET LA VALORISATION DES DÉCHETS SOLIDES
Objectif : **85% en 2030**



McCORMICK, RECONNUE PARMI LES ENTREPRISES LES PLUS DURABLES DANS LE MONDE

1^{ER} DANS LE SECTEUR
AGROALIMENTAIRE
depuis 2011



8^{ÈME} INDUSTRIEL
MONDIAL

le plus avancé dans
la décarbonation



2^{ÈME} ENTREPRISE
AGROALIMENTAIRE

dans le monde à l'avant-garde
de la transition énergétique



CLEAN200

NOS 3 SITES EN FRANCE

Plus de 600 employés basés
historiquement en Provence.

CARPENTRAS

Usine certifiée BRC*

MONTEUX

Usines certifiées
BRC*, IFS**

AVIGNON

siège social

*RÉFÉRENTIEL SÉCURITÉ ANGLAIS. **RÉFÉRENTIEL SÉCURITÉ ALIMENTAIRE FRANCO-ALLEMAND.

McCORMICK, VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

Nous nous appuyons sur **le savoir-faire de nos experts culinaires**
pour vous offrir le meilleur accompagnement au quotidien.



CRÉATIVITÉ

Nos experts culinaires
et notre Chef Hugues Marrec,
développent des recettes toujours
plus **créatives** et **savoureuses**
adaptées à vos besoins.

TENDANCES

Notre équipe de chefs, dénicheurs
de tendances et ingénieurs en
agroalimentaire, publient annuellement
depuis plus de 20 ans **le Carnet de
Saveurs** qui dévoile **les tendances
culinaires d'aujourd'hui et de demain.**



INNOVATIONS

L'innovation est essentielle pour **inspirer les
professionnels de la restauration** et vous
permettre d'offrir de **nouvelles expériences
intenses et savoureuses** à vos convives.

Depuis 2015, nous avons lancé **plus
de 25 innovations** sur nos 4 marques.



De la coriandre au cumin
en passant par le piment,
Ducros offre un large choix d'épices
sélectionnées à travers le monde
pour sublimer et relever la saveur
de vos plats de l'entrée jusqu'au dessert.



**Cannelle
moulue**

510814
390 g



**Clous de
girofle**

510775
165 g



Coriandre

510815
230 g



Parfait avec des
champignons à la grecque !

**Cumin
entier**

510816
375 g



**Cumin
moulu**

510817
400 g



Curcuma

511856
250 g



S'associe parfaitement
avec le fromage de chèvre !

**Gingembre
moulu**

901581381
180 g



**Muscade
moulue**

510818
435 g



**Sésame
doré**

511858
270 g



Idéale dans vos gratins
et purées !

**Paprika
demi-doux
poudre**

510822
425 g



**Paprika
doux de
Hongrie**

510819
500 g



**Paprika
fumé**

901537533
230 g



Relevez subtilement
vos produits de la mer !



Assaisonnez vos potatoes !

**Piment
doux moulu**

510823
425 g



**Piment
d'Espelette AOP**

901622622
250 g



**Mélange
chipotle fumé**

901584212
270 g



**Piment
de Cayenne**

510776
215 g



**Piment
fort entier**

510777
95 g



Faites voyager vos légumes !



AVOCADO BURGER

INGRÉDIENTS | 10 BURGERS

1,5 kg de bœuf haché
35 g de Paprika fumé Ducros
 2 petits poivrons rouges émincés
 2 oignons émincés

5 avocats
 10 pains à hamburger
 300 ml de sauce barbecue

PRÉPARATION

1. Mélanger la viande hachée avec le **Paprika fumé** et former des steaks.
2. Faire griller les steaks.
3. Faire revenir l'oignon et les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
4. Déposer les steaks, les oignons, les poivrons grillés et l'avocat coupé en morceaux sur les pains à hamburger. Assaisonner d'une sauce barbecue.

BURRITO BOWL VÉGÉTARIEN

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

1 kg de tofu
 5 avocats
 5 cébettes
 200 g de crème épaisse
 1 bouquet de coriandre fraîche
10 g de Chipotle fumé Ducros
 2 citrons verts

800 g de riz
 2 poivrons rouges
 5 tomates
 300 g de maïs
 300 g de haricots rouges cuisinés
 Huile d'olive

PRÉPARATION

1. Enrober les cubes de tofu d'huile, du jus d'un citron et de 8 g de **Chipotle fumé**. Mélanger le tout et répartir sur une plaque de cuisson. Enfourner le tofu 10 minutes à 200° C.
2. Disposer le riz dans un bol puis répartir le tofu grillé et les légumes.
3. Réaliser une sauce avec la crème, la coriandre, l'autre citron et 2 g de **Chipotle fumé**.





Parce qu'elles
sont indispensables au
quotidien, Ducros 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.



EN MARINADE



EN
SAUPOUDRAGE



EN
CUISSON

**Ail fumé
smokey**

901741068
300 g



**Ail
semoule**

510795
500 g



**Baies de
genièvre**

510774
150 g



Réinventez facilement
vos aïolis !

Basilic

510796
145 g



Cerfeuil

510797
85 g



Ciboulette

510798
80 g



Assaisonnez vos crèmes
de poireaux, aubergines...!

**Échalote
semoule**

510799
370 g



Estragon

510802
70 g



Fenouil

510803
330 g



Parfumez vos asperges !

901584213

78 g



Les **Herbes de Provence Label Rouge** sont un mélange de 4 plantes provençales (thym, romarin, origan, sarriette).

Ce produit **certifié Label Rouge** garantit **une qualité supérieure** grâce à des herbes riches en huiles essentielles, séchées et triées avec soin.



Cultivées et récoltées en France par l'**union de producteurs récoltants « Aromates de Provence »** située au pied de la montagne Sainte-Victoire.



Idéal avec du fromage frais !

Herbes de Provence

514230

185 g



Laurier moulu

510805

275 g



Origan

901738071

93 g



Réinventez vos polentas !

Persil

510809

65 g



Thym

510812

165 g





TIAN DE TOMATES

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

3 kg de tomates grappe
mondées et en rondelles

10 g de Thym Ducros

**10 g de Paprika fumé
Ducros**

5 g d'Ail semoule Ducros

3 citrons confits en fine
brunoise

6 cl d'huile d'olive

3 g de sel

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C.
2. Mélanger l'huile avec le **Thym**, le **Paprika fumé** et l'**Ail**.
3. Disposer les tomates dans des plats à gratin individuels et parsemer de citrons confits.
4. Arroser de l'huile aromatisée. Saler puis enfourner pendant 10 minutes.

PIZZA VÉGÉTARIENNE

INGRÉDIENTS | 1 PIZZA

1 courgette

35 g d'huile d'olive

100 g de fromage frais

7 cl de crème liquide

2 g de Thym Ducros

2 g de Poudre de chili Ducros

1 pâte à pizza

1 boule de burrata

Zestes d'un citron

Basilic frais

PRÉPARATION

1. Couper la courgette en rondelles et la faire sauter à l'huile d'olive.
2. Mélanger le fromage frais, la crème liquide, le **Thym** et la **Poudre de chili**.
3. Répartir ce mélange sur la pâte à pizza, garnir de courgettes et de burrata coupée en cubes.
4. Enfourner 10 minutes à 180° C. Avant de servir, parsemer la pizza de zestes de citron et de quelques feuilles de basilic.





Ingrédients incontournables en cuisine, les poivres Ducros personnalisent et rehaussent le caractère de vos plats au quotidien.

Concassez quelques grains de poivre noir et de baies roses pour des saveurs à la fois douces et piquantes.



EN MARINADE



EN
SAUPOUDRAGE

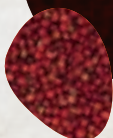


EN CUISSON

LES POIVRES

Baies roses

510807
220 g



**Mélange
5 baies**

510764
180 g



Sublimez vos noix de Saint-Jacques
et poêlées de gambas !

**5 baies
concassées**

513940
220 g



**Poivre noir
concassé**

510791
420 g



**Poivre blanc
moulu**

510792
425 g



Poivre gris moulu

510793
400 g



Poivre noir en grains

510794
460 g



Poivre vert en saumure

514430
240 g



Poivre vert en saumure

514440
850 g



Aromatisez vos volailles et sauces exotiques !



Nous entretenons **un partenariat de longue date avec des producteurs** à travers le monde.

Grâce à leur expérience, nous avons l'assurance que seuls **les meilleurs grains** rempliront nos flacons. Nous ne récoltons que les grains arrivés à pleine maturité. Chaque flacon renferme des baies d'**une même saveur intense, au goût prononcé.**

Nos grains de poivre moulus **ne contiennent aucun agent de remplissage.** Dans nos flacons, vous trouverez exclusivement du poivre pur.



CARPACCIO D'ANANAS

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

2 gros ananas en tranches fines

1 Gousse de vanille Bourbon Vahiné

100 g de sucre

200 ml d'eau

5 g de Poivre noir en grains Ducros

250 g de chocolat noir 70% de cacao

500 ml de Crème de coco Thai Kitchen

50 g de sucre glace

PRÉPARATION

RÉALISER LE SIROP :

1. Mettre l'eau, le sucre, le **Poivre noir en grains** et la **Gousse de vanille** dans une casserole. Porter à ébullition et laisser infuser.
2. Disposer les tranches d'ananas dans les assiettes, et avec un pinceau répartir le sirop froid dessus.

RÉALISER LA CHANTILLY :

1. Faire fondre le chocolat en bain marie puis laisser tiédir.
2. Mettre la **Crème de coco** bien froide avec le sucre glace dans le bol d'un batteur et fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly. L'incorporer délicatement au chocolat fondu et réserver au frais.
3. Disposer une quenelle de chantilly chocolat coco au centre du carpaccio.



Une gamme composée
exclusivement d'herbes et d'aromates
rigoureusement sélectionnés, Ducros vous
propose des produits faciles d'utilisation,
aux saveurs et couleurs préservées.



DES HERBES ET AROMATES DE HAUTE QUALITÉ

LES MEILLEURS INGRÉDIENTS



Sélection des **meilleures plantes aromatiques** pour un goût intense.

100 % végétal : composé exclusivement d'herbes et d'aromates, **sans aucun additif ou autre ingrédient ajouté.**

SAVEUR ET COULEUR PRÉSERVÉES



Utilisation des **meilleures techniques de séchage** dont la lyophilisation.



Conditionnement dans un **emballage opaque** protégeant les plantes de la lumière et de l'humidité.

QU'EST-CE QUE LE SÉCHAGE PAR LYOPHILISATION ?



**Redécouvrez notre gamme PREMIÈRE SAVEUR
en vidéo au travers des recettes et astuces
du chef Hugues Marrec**



AROMATES

Ail

901418242
280 g



Échalote

901418245
155 g



Persillade

901418248
115 g



HERBES

Aneth

901418243
240 g



Basilic

901418244
65 g



Ciboulette

901418021
55 g



S'associe parfaitement
avec des agrumes

Estragon

901418246
90 g



Menthe

901418247
70 g



Persil

901418249
70 g



Idéal avec du citron vert,
de l'ananas et du melon !

CHAKCHOUKA DE LÉGUMES



INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

10 œufs	600 g d'aubergines en cubes
800 g de tomates concassées	5 g de Thym Ducros
5 g d'Ail Première Saveur Ducros	5 g de Paprika fumé Ducros
150 g d'oignons ciselés	5 g de Cumin Ducros
600 g de poivrons rouges en lanières	50 ml d'huile d'olive
400 g de courgettes en cubes	15 g de sel
	15 g de Persil Première Saveur Ducros

PRÉPARATION

1. Faire suer les oignons et les poivrons à feu doux pendant 5 minutes.
2. Ajouter les aubergines et les courgettes. Continuer la cuisson pendant 10 à 15 minutes.
3. Saler et ajouter l'**Ail**, le **Thym**, le **Paprika fumé** et le **Cumin**.
4. Ajouter les tomates, continuer la cuisson à feu moyen en remuant jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi.
5. Répartir les légumes dans des cassolettes et disposer un œuf dessus. Enfourner 10 minutes à 180° C.
6. Au moment de servir, parsemer de **Persil**.

POISSON À LA TAHITIENNE

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

1 kg de thon rouge ou poisson blanc en cubes	2 oignons rouges ciselés
3 tomates en cubes	5 g de Piment de Cayenne Ducros
2 concombres épluchés en cubes	30 g de Persil Première Saveur Ducros
4 citrons verts (zestes et jus)	
50 cl de Lait de coco Thai Kitchen	

PRÉPARATION

1. Mélanger le thon avec les oignons ciselés et ajouter les zestes de 2 citrons et le jus des citrons verts. Saler et laisser reposer au frais pendant 20 minutes minimum.
2. Égoutter et déposer le poisson dans un saladier. Verser le **Lait de coco**. Ajouter les cubes de légumes, le **Piment de Cayenne** et le **Persil** à la préparation et vérifier l'assaisonnement.





Des mélanges équilibrés et polyvalents pour agrémenter les recettes du quotidien. Apportez du croquant à vos salades ou relevez la saveur de vos plats du quotidien à base de viande, poisson... Pratiques et savoureux, ils sont à utiliser dans vos préparations ou directement en touche finale. Les mélanges Ducros sont faciles à utiliser et subliment la saveur de vos plats.



EN MARINADE



EN
SAUPOUDRAGE



EN CUISSON

NOUVEAUTÉ TOPPING POUR SALADE & POKÉ

Ce mélange permet de donner **un léger croquant** et **une saveur méditerranéenne** aux plats grâce à ses herbes et épices d'inspiration italienne. Il est principalement composé de **graines de sésames**, de **tomates**, de **basilic** et d'**origan**.



2 à 2,5 g
par portion



En assaisonnement minute
pour des plats froids :
salade, poké, bruschetta...
ou chauds : pizza, poêlée
de légumes, plat de pâtes...

901633863

190 g

75



BOL DE PÂTES MÉDITERRANÉEN

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

1,5 kg de pâtes fusilli
30 asperges vertes
750 g de tomates cerises
500 g de poivrons
500 g d'aubergines
150 g de roquette

150 ml de vinaigre balsamique
300 ml d'huile d'olive
50 g de parmesan
**50 g de Topping pour salade
& poké Ducros**

PRÉPARATION

1. Mélanger l'huile et le vinaigre. Assaisonner.
2. Mettre les pâtes dans un grand bol.
Disposer harmonieusement tous les éléments
les uns à côté des autres.
3. Finir avec la vinaigrette, les copeaux de parmesan
et le **Topping pour salade & poké**.



Mélange barbecue

901632819

220 g

👨‍🍳 110



Texture concassée à base de paprika fumé, de poivron rouge et d'ail

Mélange poulet rôti

510826

650 g

👨‍🍳 430



Aide à rôtir. Des notes d'ail, de paprika et de romarin

Mélange pour viande rouge

510765

310 g

👨‍🍳 200



Des saveurs intenses de poivre et d'ail

Mélange pour poisson

510766

275 g

👨‍🍳 160



Au fenouil, graines de coriandre et écorces de citron

Mélange légumes

901565705

170 g

👨‍🍳 110



Oignon, persil, ail, curcuma, origan, romarin...

Mélange salade Provençale

510789

180 g

👨‍🍳 70



Un mélange original : poivron rouge, ail, tomate et croûtons

Mélange frites & potatoes

901616342

600 g

👨‍🍳 170



Un goût savoureux de paprika, oignon et ail

SALADE CÔTE D'AZUR



INGRÉDIENTS | 6 PERSONNES

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

PRÉPARATION

1. Faire dégorger les aubergines coupées en cubes dans du sel. Rincer puis les passer dans un peu de farine. Faire cuire à feu vif dans de l'huile d'olive.
2. Sur les feuilles de sucrine, verser un cordon de réduction de balsamique et un filet d'huile d'olive.
3. Disposer les ingrédients en terminant par les œufs puis les anchois.
4. Saupoudrer de **Mélange salade Provençale** et d'huile d'olive.

BBQ BURGER

INGRÉDIENTS | 10 BURGERS

1,2 kg de viande hachée	2 oignons émincés
20 g de Mélange barbecue Ducros	2 poivrons rouges
	10 pains à hamburger

PRÉPARATION

1. Mélanger la viande hachée avec le **Mélange Barbecue**.
2. Faire griller les steaks de chaque côté. Faire griller les oignons émincés et les poivrons finement tranchés jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
3. Déposer les steaks, les oignons et les poivrons sur les pains à hamburger.
4. Déguster avec une salade et des frites au paprika fumé.



LES MÉLANGES ETHNIQUES



Ducros 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.



EN MARINADE



EN
SAUPOUDRAGE



EN CUISSON



901732308

230 g

92

NOUVEAUTÉ MÉLANGE YASSA

Mélange subtil aux **saveurs authentiques de l'Afrique de l'Ouest**, composé d'oignon, de gingembre et d'écorce de citron. Grâce à sa **texture concassée**, il permet d'avoir de beaux marquants et d'avoir un rendu au plus proche d'un **plat traditionnel**.



Idéal en marinade
pour du poulet, de la
viande ou du poisson



mais également
en inclusion
dans une sauce

POULET YASSA

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

1,2 kg de cuisses ou de pilons de poulet
30 ml d'huile
Le jus de 2 citrons
25 g Mélange Yassa Ducros
1 L d'eau

PRÉPARATION

1. Mélanger le poulet, le **Mélange Yassa** et le jus des citrons.
2. Laisser mariner au frais pendant au moins 30 minutes.
3. Dans une sauteuse, colorer le poulet de chaque côté et saler.
4. Ajouter l'eau et le reste de la marinade puis laisser mijoter 20 minutes.
5. Servir accompagné d'un riz pilaf.



EUROPE

Mélange à la
Provençale

515410

240 g

140



Mélange à
l'Espagnole

514520

290 g

110



Mélange à
l'Italienne

510778

200 g

130



Piri-piri

901584214

250 g

200



Réchauffez vos sauces
cuisinées !



Parfumez votre salade
de calamars !



Un délice pour vos marinades
et sauces tomate !

AMÉRIQUES

Quatre épices

510784

200 g

400



Burger
classic' onion

901214006

280 g

50



Assaisonnez vos avocado
burger !

Burger
smokey fumé

901343938

320 g

100



Mélange cajun

513660

220 g

100



Réinventez vos pavés de
saumon rôti au lait de coco !

Mélange
à la Mexicaine

510785

185 g

90



Idéal pour relever
vos ceviches de flétan !

Poudre de chili

510786

215 g

100



Relevez vos gambas au miel
et chili con carne !

AFRIQUE

Épices
couscous

510825

375 g

300



Mélange à la
Marocaine

514890

225 g

100



Rafraîchissez
vos poulets panés !

Mélange à
l'Orientale

510917

240 g

100



Saupoudrez
vos légumes cuisinés !

Ras el hanout

510783

215 g

180



Réalisez un délicieux
tajine de cabillaud !

ANTILLES

Poudre
à colombo

510780

230 g

100



MOYEN ORIENT

Mélange
à la Libanaise

901604487

180 g

87



ASIE

Curry
biryani

901443899

280 g

50



Twistez vos plats salés
et sucrés !

Curry
Madras

515300

270 g

110



Marinez vos viandes rouges !

Curry
saveur brute

515310

260 g

100



Texture concassée qui
apportera puissance
aromatique à vos cakes salés

Poudre
de curry

901361199

440 g

180



Parfait pour un velouté de
potiron et crumble au curry !

Tandoori

510918

240 g

100



Réalisez une papillote
de colin !

Garam
Masala

901060818

230 g

90



Parfumez vos croustillants
de canard confit aux amandes !

Mélange à la
Thaïlandaise

510919

240 g

100



Agrémentez vos bouillons
de gambas Thaï !

Mélange
à la Japonaise

901633862

310 g

125



Mélange
à la Chinoise

901634199

220 g

88



RIZDOR & SAFRANS



Pour une cuisine toujours
plus parfumée, découvrez
notre incontournable safran.



Rizdor

500551
100 g



Redécouvrez notre
mélange iconique RIZDOR
en vidéo au travers des recettes
et astuces du chef Hugues Marrec



Relevez votre bouillabaisse !

Safran filaments

900917714
10 g



Laissez mijoter ces filaments
dans vos risottos !

Safran poudre

900917715
2x5 g



Réinventez vos desserts à
base de fruits exotiques !

DOS DE MERLU, CONFIT DE FENOUIL SAFRANÉ

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

1,5 kg de dos de merlu
6 fenouils
2 oranges

1 c.à.c de Rizdor Ducros
100 ml de crème

PRÉPARATION

1. Émincer le fenouil. Faire revenir avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajouter le **Rizdor**, le jus de l'orange et la crème. Saler et laisser mijoter jusqu'à évaporation du liquide.
2. Saler les pavés de merlu. Dans une poêle chauffée avec un filet d'huile d'olive, les faire rôtir pendant environ 5 minutes de chaque côté en les gardant nacrés. Les réserver au chaud.
3. Répartir le confit de fenouil dans les assiettes et poser dessus le pavé de merlu.



SELS, POIVRES & PETITS FORMATS



Du poivre au sel de Méditerranée en passant par les herbes de Provence et autres épices sélectionnées à travers le monde entier, retrouvez les assaisonnements indispensables au quotidien en petits formats pour laisser place à votre créativité et relever la saveur de vos plats.



SELS ET POIVRES DE TABLE

Lot de 3
moulins poivre
& de 3 moulins sel

515030
285 g



Lot de 6
moulins sel

515380
360 g



Lot de 6
moulins poivre

515390
210 g



PETITS CONDITIONNEMENTS PAR LOT

Lot de 3
moulins
5 baies

901602940
78 g



Lot de 3
moulins
poivre noir

901602941
105 g



Lot de 3
poivre gris
mouliné

900822712
108 g



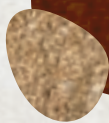
Lot de 3
moulins sel
de Camargue

515060
204 g



Lot de 3
sel au céleri

515090
285 g



Lot de 3
muscade moulue

901631972
126 g



PETITS CONDITIONNEMENTS

Cannelle
moulue

146710
39 g



Clous
de girofle

901620823
29 g



Cumin
moulu

901620821
40 g



Curry
poudre

901633603
47 g



Estragon

153130
5 g



Gingembre
moulu

901633606
29 g



Laurier
poudre

146860
24 g



Paprika
doux

146490
40 g



Piment
d'Espelette AOP

154320
40 g



Ras el hanout

901554359
38 g



Safran poudre

515180
0,9g



AIDE CULINAIRE

Ducorelle colorant
viandes et sauces

569090
1 L



Relève et colore l'eau de cuisson des féculents,
des potages & des sauces à base de crème.



HOUMOUS DE CAROTTE AU PAPRIKA

INGRÉDIENTS | 5 PERSONNES

200 g de pois chiche rincés et égouttés
300 g de carotte
1 jus de citron jaune

$\frac{1}{2}$ c.à.c de Paprika doux Ducros
 $\frac{1}{4}$ c.à.c de Cumin poudre Ducros
5 cl d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Éplucher et couper les carottes en petits cubes. Chauffer une marmite avec un peu d'huile d'olive, ajouter les carottes et les pois chiche.
2. Ajouter de l'eau à hauteur et porter à ébullition. Cuire doucement à couvert pendant environ 20 minutes.
3. Lorsque les carottes sont fondantes, mixer finement le mélange de pois chiche et carottes avec le citron, le **Cumin**, le **Paprika**, l'huile d'olive restante et une pincée de sel. Ajouter l'eau de cuisson afin d'obtenir une consistance bien lisse.



Une large sélection
de poivres, herbes, épices,
mélanges entiers ou moulus
conditionnés en 3 formats
(1 kg, 500 g ou 100 g) dans un emballage
protecteur résistant.



1 KG

Ail semoule

501253

1 kg

Badiane entière

1510103

1 kg

Curcuma moulu

501263

1 kg

Curry

901361198

1 kg



Curry doux à base de curcuma, graine de coriandre, cumin, fenouil...

Curry gold

501265

1 kg

Épices paëlla

501269

1 kg

Herbes de Provence

511213

1 kg



Recette à base de piment de la Jamaïque

Mélange sel & poivre

511840

1 kg

Oignons frits

901736721

1 kg

Paprika doux

501277

1 kg

Poivre blanc moulu

501284

1 kg

Poivre gris moulu

501285

1 kg

Poivre noir grains

501287

1 kg

500 G

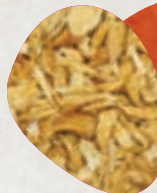
Cannelle Padang
bâton 6 cm



501164

500 g

Échalote
lanières



501166

500 g

Gingembre
moulu



501293

500 g

Persil flocons



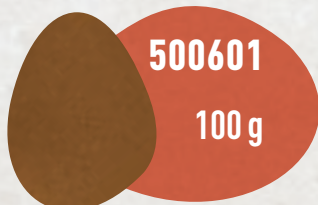
511764

500 g



100 G

**Cannelle
moulue**



Cinq parfums



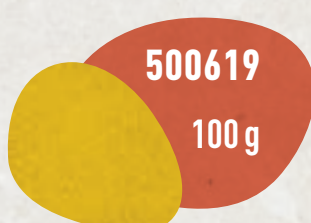
Cumin moulu



Curcuma moulu



Curry



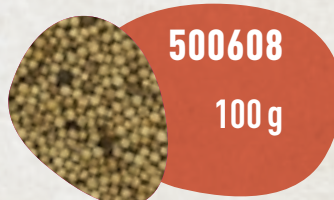
**Gingembre
moulu**



**Piment langue
d'oiseau**



**Poivre blanc
grains**



**Poivre blanc
moulu**



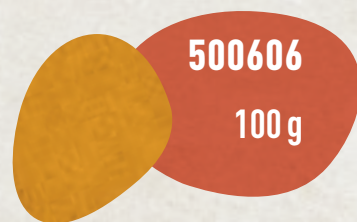
**Poivre gris
moulu**



**Poivre noir
grains**



**Poudre à
colombo**



LES PÉPITES DESSERT



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





901632118
520 g

PÉPITES CHOCO CARAMEL

Des pépites de chocolat blanc au bon goût de caramel. Elles offrent une **texture crémeuse** et **fondante**, préservée même après cuisson.



En topping
ou en inclusion



Idéales pour
cookies, muffins,
glaces...



Sans colorants,
ni arômes artificiels

MUFFINS AUX PÉPITES CHOCO CARAMEL

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

3 œufs	95 g de crème liquide
150 g de sucre	65 g de beurre
185 g de farine	80 g de Pépites choco caramel Vahiné
1 sachet de Levure chimique Vahiné	

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 165° C.
2. Mettre le beurre dans une casserole et le faire fondre à feu doux. Réserver.
3. Disposer les œufs et le sucre dans un saladier et mélanger avec un fouet.
4. Ajouter la crème puis le mélange de farine et **Levure**. Continuer de mélanger afin que l'ensemble soit homogène.
5. Incorporer ensuite le beurre fondu froid et enfin les **Pépites choco caramel**.
6. Répartir la pâte dans les moules à muffin et enfourner pendant 15 minutes.



**Croc' goût
3 chocolats**

901589650
400 g



Réinventez vos frozen yogurts !

**Mini
marshmallows**

900954681
150 g



Ultra mœlleux !

**Pépites fudge
caramel**

901613863
550 g



Apportez de la texture
et de la douceur à vos
desserts !

**Pépites
caramélisées**

514920
540 g



Mélange d'amandes et de
noisettes à 60% pour une
touche de croquant !

**Noisettes
pralinées**

900837597
440 g



70% de noisette
et une touche de caramel !

**Pralines
amandes**

901194505
550 g



Saupoudrez-les sur vos
entremets ou ajoutez-les
à vos pâtes à gâteaux !

**Perles
multicolores**

515260
820 g



**Vermicelles
arc-en-ciel**

901576360
700 g



Pratique à parsemer
sur toutes vos créations !



COOKIES FUDGE CARAMEL

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

220 g de beurre ramolli
5 g de Pâte de vanille Vahiné
200 g de sucre

3 g de fleur de sel
2 œufs
340 g de farine blanche

100 g de noisettes concassées
100 g de Fudge caramel Vahiné

PRÉPARATION

1. Mélanger le beurre mou, la **Pâte de vanille** et le sucre, le mélange doit blanchir et avoir la texture d'une crème. Ajouter ensuite les œufs et mélanger.
2. Incorporer la farine et le sel, puis les noisettes et les **Fudge caramel**. Laisser reposer la pâte une heure au frais.
3. Préchauffer le four à 200° C.
4. Façonner les cookies en les disposant sur une plaque de cuisson.
5. Faire cuire pendant 6 à 8 minutes. Ils doivent être très légèrement dorés sur les bords.



Intenses
et gourmandes,
les sauces desserts Vahiné
sont idéales pour napper
et décorer vos glaces, desserts,
crêpes et yaourts.





901737560

1 kg



NOUVEAUTÉ

CARAMEL GOÛT BEURRE SALÉ

En topping ou en décoration, la sauce dessert caramel au **sel de Guérande** a une texture onctueuse. Prête à l'emploi, elle convient aux professionnels grâce à sa **facilité d'utilisation** et à son **bouchon stop-goutte**.



Sans colorants
artificiels,
ni arômes,
ni conservateurs



Convient aux
végétariens

SUNDAE FAÇON CHEESECAKE

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

325 g de fromage à tartiner
400 ml de crème à 35%
80 g de sucre

1 citron
Caramel beurre salé Vahiné
Pépites caramélisées Vahiné

PRÉPARATION

1. Mélanger le fromage à tartiner avec le sucre et le citron de façon à avoir un mélange bien ferme.
2. Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la première préparation.
3. Mettre la mousse cheesecake obtenue dans une poche à pâtisserie avec une douille cannulée.
4. Répartir la mousse dans les verrines, napper au moment de servir de **Caramel beurre salé** et parsemer sur le dessus les **Pépites caramélisées**.



**Caramel à
l'ancienne**

272210
1 L



**Caramel
au lait**

514840
1 kg



RECETTE TRADITIONNELLE



Caramel authentique cuit
dans un chaudron en cuivre !

Caramel

514850
1 kg



Café

514790
1 kg



Chocolat

514800
1 kg




Fruits rouges

901369269
1 kg





CRUMBLE POIRE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

1,2 kg de poires

100 g de Pépites choco caramel Vahiné

100 g de beurre

80 g de sucre

120 g de farine

80 g de poudre de noisette

Caramel à l'ancienne Vahiné

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160° C.
2. Éplucher et tailler les poires en cubes.
3. Napper généreusement les cassolettes du **Caramel à l'ancienne** et répartir les poires.
4. Réaliser le crumble, mélanger le sucre, la poudre de noisette, la farine et le beurre coupé en morceaux jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Incorporer ensuite à ce crumble les **Pépites choco caramel**.
5. Ajouter le crumble sur les poires et enfourner 20 minutes.

VANILLES ET AIDES PÂTISSIÈRES



Découvrez une large gamme d'aides pâtissières et de sachets sucrés pour apporter texture, couleur et gourmandise à vos desserts.



EN
INCLUSION



EN
DÉCORATION



901636419

210 g

NOUVEAUTÉ

PÂTE DE VANILLE BOURBON

Onctueuse et sirupeuse, la pâte de vanille Bourbon est une **alternative à la gousse** prête à l'emploi. Elle est idéale dans des recettes chaudes ou froides. Son format en tube squeezable offre une **facilité d'usage et de dosage**.



15 g par L/kg



Sans arômes
ajoutés



À base d'extrait
de vanille bourbon
(100% issu
de la gousse)

GOUSSE DE VANILLE BOURBON

Cueillies à la main à Madagascar, les gousses de Vanille Bourbon Vahiné sont **charnues, souples** et libèrent des notes **chaudes et boisées**.



Idéales pour parfumer
vos préparations
(crèmes, flans,
salades de fruits...)



901485563

90 g



FOCUS QUALITÉ

La vanille Bourbon de Madagascar Vahiné est une vanille cultivée dans la **plus pure tradition** et dans **le respect de l'environnement** et **des communautés locales**.

Des producteurs aux consommateurs, Vahiné s'engage à fournir une vanille de qualité s'appuyant sur **une expertise ancestrale** et **des processus de production stricts**, garantissant toute sa puissance aromatique.

Vahiné maîtrise l'intégralité de la production depuis la cueillette à la main jusqu'au magasin.

Depuis 2023, 100% des gousses de vanille Bourbon de Madagascar Vahiné proviennent d'une source responsable.

FLAN Caramel

INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

750 ml de Lait de coco
Thai Kitchen

60 g de sucre
40 g de sirop d'érable

3 g d'Agar-agar Vahiné
12 g de Pâte de vanille Vahiné
1/2 c.à.c de Curcuma Ducros
1 c.à.s de Caramel
à l'ancienne Vahiné

PRÉPARATION

1. Verser le **Caramel à l'ancienne** dans le fond des ramequins et réserver.
2. Dans une casserole, mélanger à froid le **Lait de coco**, le sucre, le sirop et l'**Agar-agar**.
3. Porter à ébullition en mélangeant continuellement avec un fouet pendant 1 minute. Hors du feu, ajouter la **Pâte de vanille** et le **Curcuma**. Mélanger.
4. Répartir la crème dans les ramequins et réserver au frais au moins 1 heure.
5. Servir la crème directement dans les ramequins, ou démouler comme un flan caramel classique.



LEVURES ET GÉLIFIANTS

Gélifiant Agar-agar

901347744
4 sachets (8 g)



Levure chimique

Disponible en 2 formats

901602752
5 sachets de 11 g (55 g)

901745429
En prêt à vendre de 10x5
sachets de 11 g (550 g)



SACHETS SUCRÉS

Sucre vanillé

Disponible en 2 formats

901627261
10 sachets de 7,5 g (75 g)

901745384
En prêt à vendre de 5x10
sachets de 7,5 g (375 g)



Sucre vanilliné

Disponible en 2 formats

901602730
10 sachets de 7,5 g (75 g)

901745383
En prêt à vendre de 5x10
sachets de 7,5 g (375 g)





FOODSERVICE

THAI KITCHEN



Idéale pour ajouter
une note thaïlandaise à
votre carte ou pour réaliser
des plats traditionnels, la gamme
Thai Kitchen vous propose tous les
indispensables de la cuisine thaïlandaise,
du lait de coco aux pâtes de curry, en passant
par les nouilles de riz.



EN MARINADE



EN CUISSON



EN INCLUSION

NOUVEAUTÉ

NOUILLES DE RIZ 4 KG

Idéales pour les professionnels de la restauration, offrant jusqu'à **60 portions**. Ces nouilles sont **faciles à cuisiner**, avec une **texture ferme et non collante**.



901636654

4 kg

60



SANS GLUTEN



VEGAN



S'intègre parfaitement dans des plats froids ou chauds (soupes, sautées, salades...)

NOUVEAUTÉ

LAIT DE COCO 3 L

Avec seulement **2 ingrédients** (60% d'extrait de noix de coco et 40% d'eau), il est naturellement **sans gluten** et offre une **texture homogène**. Ce format pratique permet un gain de temps et une facilité de manutention. Idéal pour les professionnels de la restauration, offrant jusqu'à 60 portions.



901732764

3 L

60



VEGAN



Adapté pour des plats salés (curry, soupes...) ou des plats sucrés et boissons (smoothies, flans...)

LAIT ET CRÈME DE COCO



Crème de coco

901589846

1 L

🍽️ 20



Lait de coco

901543119

1 L

🍽️ 30



PÂTES DE CURRY



Pâte de curry
jaune

901404360

1 kg

🍽️ 100



Pâte de curry
rouge

901404361

1 kg

🍽️ 100



NOUILLES



Nouilles
de blé en nids

880671

1 kg

🍽️ 12



Nouilles de riz

880660

500 g

🍽️ 8



Réhydratable à froid

HUILE



Huile de
sésame torréfié

901640202

1 L



SAUCES

Sauce satay

880766

1 kg

🍽️ 20



Sweet chili
sauce

901540102

600 ml



Prêt à l'emploi. À base de
cacahuètes, haricots mungo
et combava.



Idéale en sauce
à dipper

DOS DE CABILLAUD AU SOJA

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

1 L de Lait de coco Thai Kitchen

1,2 kg de dos de cabillaud

100 g de gros sel

500 g de Nouilles de riz Thai Kitchen

2 oignons émincés

2 citrons verts

300 g de pois gourmands

80 g de Pâte de curry jaune Thai Kitchen

200 ml de bouillon de légumes

4 carottes

1 brocoli



PRÉPARATION

1. Faire suer l'oignon dans une sauteuse avec de l'huile. Ajouter la **Pâte de curry jaune**.
2. Verser le **Lait de coco** et le bouillon et porter à ébullition. Saler et laisser mijoter 15 minutes.
3. Détailler le brocoli en fleurettes. Faire cuire le brocoli, les pois gourmands et les carottes à la vapeur pendant 5 minutes.
4. Cuire les **Nouilles de riz** comme indiqué sur le sachet puis stopper la cuisson à l'eau froide.
5. Faire une saumure avec le sel et 1 L d'eau, y plonger les portions de poisson 15 minutes. Retirer les portions et bien les rincer à l'eau froide. Les cuire en four vapeur environ 12 minutes. Pendant ce temps, ajouter les légumes et les **Nouilles de riz** cuites dans le curry au **Lait de coco** et laisser mijoter 5 minutes à feu doux.
6. Disposer au fond des assiettes la sauce curry/coco avec les légumes et les nouilles et déposer le pavé de cabillaud.

BURGER DE VOLAILLE AU CURRY ROUGE

INGRÉDIENTS |  10 PERSONNES

10 pains à burger ou petits pains

1,2 kg de volaille hachée

50 g de Pâte de curry rouge Thai Kitchen

1/2 bouquet de coriandre

1 c.à.c de Gingembre moulu Ducros

1 c.à.c de sel

3 sucaines

250 g de carottes

2 oignons

1 poivron

2 citrons verts, zestes et jus

100 ml de Sweet chili sauce Thai Kitchen

250 ml de mayonnaise



PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélanger la viande hachée, la moitié de la coriandre hachée, la **Pâte de curry rouge**, le **Gingembre** et le sel.
2. À l'aide d'un emporte-pièce, façonner 10 steaks.
3. Les faire dorer à la poêle 4 à 6 minutes.
4. Préparation de la garniture : râper les carottes et tailler les oignons et le poivron. Les mélanger ensemble et ajouter le reste de coriandre hachée. Assaisonner avec 50 ml de **Sweet chili sauce** et le jus d'un citron vert.
5. Pour la sauce, mélanger la mayonnaise avec le reste de **Sweet chili sauce** et le jus d'un citron vert.
6. Terminer en réalisant le montage de vos burgers.



Découvrez les sauces piquantes Cholula, recettes traditionnelles, fabriquées au Mexique. À base de piment Arbol et Piquin, ces sauces au goût exceptionnel sauront ravir vos convives.



EN MARINADE



EN ASSAISONNEMENT



EN CUISSON



#1

Sauce
Piquante *Mexicaine*
DANS LE MONDE

RECETTE FAMILIALE DEPUIS 100 ANS

Née au Mexique dans
la ville de Chapala.



INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Un mélange unique de **piments**
Piquin et Arbol, pour un goût
riche et une saveur
authentique.

Cholula original
Disponible en 2 formats

901607554

1,89 L

901637920

150 ml



**Cholula
chipotle**

901637919

150 ml



Badigeonnez la viande de
sauce Cholula Chipotle pour
de délicieux tacos de porc !

**Cholula
ail & piment**

901637918

150 ml





FOODSERVICE

- Sans conservateurs
- Sans colorants ni arômes artificiels
- Débactérisé vapeur
- Sans huile de palme
- Sans sel ajouté
- Lyophilisé

LES ÉPICES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Cannelle moulue	510814	24	390 g	6	●	●	●
Mélange Chipotle fumé	901584212	24	270 g	6	●	●	●
Coriandre	510815	24	230 g	6	●	●	●
Cumin entier	510816	24	375 g	6	●	●	●
Cumin moulu	510817	24	400 g	6	●	●	●
Curcuma	511856	24	250 g	6	●	●	●
Gingembre moulu	901581381	24	180 g	6	●	●	●
Clous de girofle	510775	24	165 g	6	●	●	●
Muscade moulue	510818	24	435 g	6	●	●	●
Paprika demi-doux poudre	510822	24	425 g	6	●	●	●
Paprika doux de Hongrie	510819	24	500 g	6	●	●	●
Paprika fumé	901537533	18	230 g	6	●	●	●
Piment de Cayenne	510776	24	215 g	6	●	●	●
Piment doux moulu	510823	24	425 g	6	●	●	●
Piment d'Espelette AOP	901622622	24	250 g	10	●	●	●
Piment fort entier	510777	24	95 g	6	●	●	●
Sésame doré	511858	18	270 g	6	●	●	●

LES HERBES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Ail fumé smokey	901741068	18	300 g	6	●	●	●
Ail semoule	510795	24	500 g	6	●	●	●
Baies de genièvre	510774	24	150 g	6	●	●	●
Basilic	510796	24	145 g	6	●	●	●
Cerfeuil	510797	24	85 g	6	●	●	●
Ciboulette	510798	24	80 g	6	●	●	●
Échalote semoule	510799	24	370 g	6	●	●	●
Estragon	510802	24	70 g	6	●	●	●
Fenouil	510803	24	330 g	6	●	●	●
Herbes de Provence	514230	24	185 g	6	●	●	●
Herbes de Provence Label Rouge	901584213	24	78 g	6	●	●	●
Laurier moulu	510805	24	275 g	6	●	●	●
Origan	901738071	24	93 g	6	●	●	●
Persil	510809	24	65 g	6	●	●	●
Thym	510812	24	165 g	6	●	●	●

LES POIVRES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Baies roses	510807	24	220 g	6	●	●	●
Mélange 5 baies	510764	24	180 g	6	●	●	●
5 baies concassées	513940	24	220 g	6	●	●	●
Poivre noir concassé	510791	24	420 g	6	●	●	●
Poivre blanc moulu	510792	24	425 g	6	●	●	●
Poivre gris moulu	510793	24	400 g	6	●	●	●
Poivre noir en grains	510794	24	460 g	6	●	●	●
Poivre vert en saumure 240 g	514430	24	240 g	6	●	●	●
Poivre vert en saumure 850 g	514440	24	850 g	6	●	●	●

MÉLANGES ETHNIQUES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB				
NON PIMENTÉ 🌿🌿🌿🌿								
Mélange à la Provençale	515410	18	240 g	6	●	●	●	●
Mélange à l'Italienne	510778	24	200 g	6	●	●	●	●
Quatre épices	510784	24	200 g	6	●	●	●	●
Mélange à la Marocaine	514890	24	225 g	6	●	●	●	●
Mélange à l'Espagnole	514520	24	290 g	6	●	●	●	●
Mélange à la Libanaise	901604487	24	180 g	6	●	●	●	●
DOUX 🌿🌿🌿								
Burger classic' onion	901214006	18	280 g	6	●	●	●	●
Poudre de colombo	510780	24	230 g	6	●	●	●	●
Mélange à l'Orientale	510917	18	240 g	6	●	●	●	●
Mélange à la Thaïlandaise	510919	24	240 g	6	●	●	●	●
Poudre de curry	901361199	24	440 g	6	●	●	●	●
Mélange à la Chinoise	901634199	18	220 g	6	●	●	●	●
Curry biryani	901443899	24	280 g	6	●	●	●	●
NOUVEAU Mélange yassa	901732308	24	230 g	6	●	●	●	●
MOYEN 🌿🌿🌿								
Ras el hanout	510783	24	215 g	6	●	●	●	●
Tandoori	510918	24	240 g	6	●	●	●	●
Garam Masala	901060818	24	230 g	6	●	●	●	●
Burger smokey fumé	901343938	18	320 g	6	●	●	●	●
FORT 🌿🌿🌿								
Mélange à la Mexicaine	510785	24	185 g	6	●	●	●	●
Poudre de chili	510786	24	215 g	6	●	●	●	●
Épices couscous	510825	24	375 g	6	●	●	●	●
Mélange cajun	513660	24	220 g	6	●	●	●	●
Curry saveur brute	515310	24	260 g	6	●	●	●	●
TRÈS FORT 🌿🌿🌿								
Curry Madras	515300	24	270 g	6	●	●	●	●
Piri-piri	901584214	24	250 g	6	●	●	●	●
Mélange à la Japonaise	901633862	24	310 g	6	●	●	●	●



FOODSERVICE

LES ESSENTIELS	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Mélange barbecue	901632819	24	220 g	6			
Mélange frites & potatoes	901616342	24	600 g	6			
Mélange légumes	901565705	24	170 g	6		●	●
Mélange poulet rôti	510826	24	650 g	6			
Mélange pour poisson	510766	24	275 g	6			
Mélange pour viande rouge	510765	24	310 g	6			
Mélange salade Provençale	510789	12	180 g	6			
NOUVEAU Topping pour salade & poké	901633863	18	190 g	6	●	●	

RIZDOR & SAFRANS	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB
Rizdor	500551	24	100 g	10
Safran filament	900917714	36	10 g	6
Safran poudre	900917715	36	2x5 g	6

SEL, POIVRES, PETITS FORMATS	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Lot de 3 moulins poivre & de 3 moulins sel	515030	24	285 g	6	●	●	
Lot de 6 moulins poivre	515390	24	210 g	6	●	●	
Lot de 6 moulins sel	515380	24	360 g	6	●	●	

PETITS CONDITIONNEMENTS PAR LOT							
Lot de 3 moulins 5 baies	901602940	24	78 g	6	●	●	●
Lot de 3 moulins poivre noir	901602941	24	105 g	6	●	●	●
Lot de 3 poivre gris mouliné	900822712	24	108 g	6	●	●	●
Lot de 3 moulins sel de Camargue	515060	24	204 g	6	●	●	
Lot de 3 sel au celeri	515090	24	285 g	6	●	●	
Lot de 3 muscade moulue	901631972	24	126 g	6	●	●	

PETITS CONDITIONNEMENTS							
Cannelle moulue	146710	24	39 g	6	●	●	
Clous de girofle	901620823	24	29 g	6	●	●	
Cumin moulu	901620821	24	40 g	6	●	●	
Curry poudre	901633603	24	47 g	6	●	●	
Estragon	153130	18	5 g	6	●	●	
Gingembre moulu	901633606	24	29 g	6	●	●	
Laurier poudre	146860	24	24 g	6	●	●	●
Paprika doux	146490	24	40 g	6	●	●	●
Piment d'Espelette AOP	154320	24	40 g	6	●	●	
Ras el hanout	901554359	24	38 g	6	●	●	
Safran poudre	515180	24	0,9 g	6	●	●	

LES AIDES CULINAIRES							
Ducorelle colorant viandes et sauces	569090	24	1 L	6	●		

PREMIÈRE SAVEUR	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Ail	901418242	24	280 g	6	●	●	●
Aneth	901418243	24	240 g	6	●	●	
Basilic	901418244	24	65 g	6	●	●	●
Ciboulette	901418021	24	55 g	6	●	●	●
Échalote	901418245	24	155 g	6	●	●	●
Estragon	901418246	24	90 g	6	●	●	
Menthe	901418247	24	70 g	6	●	●	●
Persil	901418249	24	70 g	6	●	●	
Persillade	901418248	18	115 g	6	●	●	●

LES SACHETS	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
SACHETS 1 KG							
Ail semoule	501253	36	1 kg	10	●	●	
Badiane entière	1510103	24	1 kg	10	●	●	
Curcuma moulu	501263	36	1 kg	8	●	●	●
Curry	901361198	36	1 kg	8	●	●	
Curry gold	501265	36	1 kg	8	●	●	
Épices paëlla	501269	24	1 kg	8	●	●	●
Herbes de Provence	511213	36	1 kg	10	●	●	●
Mélange sel & poivre	511840	24	1 kg	10	●	●	
Oignons frits	901736721	12	1 kg	10	●	●	
Paprika doux	501277	24	1 kg	8	●	●	●
Poivre blanc moulu	501284	36	1 kg	8	●	●	●
Poivre gris moulu	501285	36	1 kg	8	●	●	●
Poivre noir grains	501287	36	1 kg	8	●	●	●

SACHETS 500 G							
Cannelle Padang bâton 6 cm	501164	36	500 g	8	●	●	
Échalote lanières	501166	36	500 g	15	●	●	
Gingembre moulu	501293	36	500 g	12	●	●	●
Persil flocons	511764	18	500 g	10	●	●	

SACHETS 100 G							
Cannelle moulue	500601	36	100 g	15	●	●	●
Cinq parfums	500613	36	100 g	15	●	●	●
Cumin moulu	500592	36	100 g	15	●	●	●
Curcuma moulu	500595	36	100 g	15	●	●	●
Curry	500619	36	100 g	15	●	●	
Gingembre moulu	500602	36	100 g	15	●	●	●
Piment langue d'oiseau	500594	36	100 g	15	●	●	●
Poivre blanc grains	500608	36	100 g	15	●	●	●
Poivre blanc moulu	500605	36	100 g	15	●	●	●
Poivre gris moulu	500596	36	100 g	15	●	●	●
Poivre noir grains	500604	36	100 g	15	●	●	●
Poudre à colombo	500606	24	100 g	15	●	●	



FOODSERVICE

LES PÉPITES DESSERT	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB		
Croc'goût 3 chocolats	901589650	12	400 g	6	●	●
Mini marshmallows	900954681	12	150 g	6	●	●
Noisettes pralinées	900837597	12	440 g	6	●	●
Pépites caramélisées	514920	12	540 g	6	●	●
Pépites choco caramel	901632118	12	520 g	6	●	●
Pépites fudge caramel	901613863	18	550 g	6	●	●
Perles multicolores	515260	24	820 g	6	●	●
Pralines amandes	901194505	12	550 g	6	●	●
Vermicelles arc-en-ciel	901576360	12	700 g	6	●	●

LES SAUCES DESSERT	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB		
Café	514790	18	1 kg	6	●	●
Caramel	514850	18	1 kg	6	●	●
Caramel à l'ancienne	272210	18	1 L	6	●	●
NOUVEAU Caramel au beurre salé	901737560	12	1 kg	6	●	●
Caramel au lait	514840	12	1 kg	6	●	●
Chocolat	514800	18	1 kg	6	●	●
Fruits rouges	901369269	18	1 kg	6	●	●

VANILLES & AIDES PÂTISSIÈRES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB		
VANILLES						
Gousses de vanille Bourbon	901485563	18	90 g	6	●	●
NOUVEAU Pâte de vanille Bourbon	901636419	18	210 g	12	●	●
LEVURES / GELIFIANTS						
Gélifiant Agar-agar	901347744	24	8 g	12	●	●
Levure chimique (11 g x 5 sachets)	901602752	24	55 g	20	●	●
Levure chimique (Prêt à vendre de 10x5 sachets)	901745429	24	550 g	12	●	●
SACHETS SUCRÉS						
Sucre vanillé (10 sachets de 7,5g)	901627261	24	75 g	14	●	●
Sucre vanillé (Prêt à vendre de 5x10 sachets)	901745384	24	375 g	12	●	●
Sucre vanillé (10 sachets de 7,5g)	901602730	24	75 g	12	●	●
Sucre vanillé (Prêt à vendre de 5x10 sachets)	901745383	24	375 g	12	●	●

LAIT & CRÈME DE COCO	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Crème de coco	901589846	18	1 L	12	●	●	●
Lait de coco 1L	901543119	18	1 L	6	●	●	●
NOUVEAU Lait de coco 3L	901732764	18	3 L	4	●	●	●

SAUCES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Sweet chili sauce	901540102	15	600 ml	12	●	●	●
Sauce satay	880766	18	1 L	10	●	●	●

PÂTES DE CURRY	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Pâte de curry jaune	901404360	18	1 kg	6	●	●	●
Pâte de curry rouge	901404361	18	1 kg	6	●	●	●

HUILES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Huile de sésame torréfié	901640202	18	1 L	6	●	●	●

NOUILLES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
Nouilles de blé en nids	880671	24	1 kg	6	●	●	●
Nouilles de riz 500g	880660	24	500 g	6	●	●	●
NOUVEAU Nouilles de riz 4kg	901636654	24	4 kg	6	●	●	●



NOUVEAU CHOLULA	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB	
Original 1,89 L	901607554	20	1,89 L	4	●
Original 150 ml	901637920	20	150 ml	6	●
Chipotle	901637919	20	150 ml	6	●
Ail & piment	901637918	20	150 ml	6	●

- Sans conservateurs
- Sans colorants ni arômes artificiels
- Débactérisé vapeur
- Sans huile de palme
- Sans sel ajouté
- Lyophilisé



POURQUOI CHOISIR NOS PRODUITS ?

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.



DE 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.

POLYVALENTS

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

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.

DÉCOUVREZ TOUTES NOS SOLUTIONS CULINAIRES SUR
mccormickfoodservice.fr

