



McCORMICK



**Ducros**  
FOODSERVICE

**VAHINÉ**  
PROFESSIONNEL

AUTHENTIC THAI CUISINE  
**THAI**  
KITCHEN  
FOODSERVICE

**CHOLULA**  
HOT SAUCE  
SAUCE PIQUANTE

# 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.



1

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

### NOS ENGAGEMENTS

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.



### FEMMES EN POSTES DE DIRECTION

En 2024, **45%** des postes de direction sont occupés par des femmes dans la région Europe & Moyen Orient.

1

2

3

### CERTIFICATION HANDIMANAGEMENT

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



## NOS ENGAGEMENTS



## 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 EMBLEMATIQUES



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.



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**



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

5

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

4



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

1<sup>ER</sup> DANS LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE depuis 2011



8<sup>ÈME</sup> INDUSTRIEL MONDIAL

le plus avancé dans la décarbonation



2<sup>ÈME</sup> ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE

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



NOS 3 SITES EN FRANCE

Plus de 600 employés basés historiquement en Provence.

CARPENTRAS

Usine certifiée BRC\*

MONTEUX

Usines certifiées BRC\*, IFS\*\*

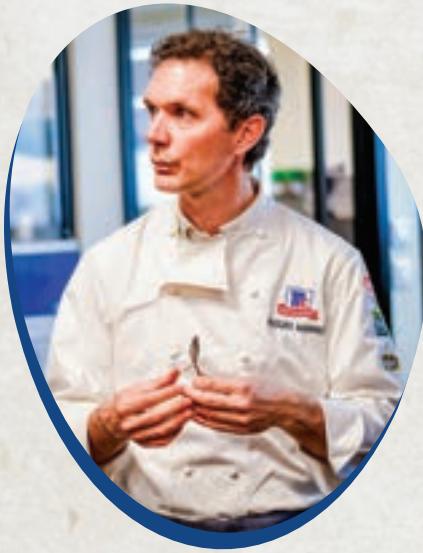
AVIGNON

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.



EN MARINADE



EN SAUPOUDRAGE



EN CUISSON

# LES ÉPICES

Cannelle  
moulu

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  
moulu

510818  
435 g



Idéale dans vos gratins  
et purées !



Sésame  
doré

511858  
270 g



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	5 avocats
<b>35 g de Paprika fumé Ducros</b>	10 pains à hamburger
2 petits poivrons rouges émincés	300 ml de sauce barbecue
2 oignons émincés	

## 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	800 g de riz
5 avocats	2 poivrons rouges
5 cébettes	5 tomates
200 g de crème épaisse	300 g de maïs
1 bouquet de coriandre fraîche	300 g de haricots rouges cuisinés
<b>10 g de Chipotle fumé Ducros</b>	Huile d'olive
2 citrons verts	

## 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.



# LES HERBES

Ail fumé  
smokey

901741068  
300 g



Ail  
semoule

510795  
500 g



Baies de  
genièvre

510774  
150 g



Réinventez facilement  
vos aiolis !

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



Idéal avec du fromage frais !

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.

**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.





Ingédients 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.



# LES POIVRES



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



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 ?

Les plantes aromatiques  
**sont surgelées**



L'eau contenue est retirée  
par **séchage à basse  
température**



Les plantes aromatiques  
sont conditionnées  
dans un **emballage  
protecteur opaque**

La **lyophilisation** est particulièrement recommandée pour les **plantes à forte teneur en humidité**, comme l'ail, le basilic, la ciboulette...

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



## MÉLANGE

### Persillade

901418248  
115 g



## HERBES

### Aneth

901418243  
240 g



S'associe parfaitement  
avec des agrumes



### Basilic

901418244  
65 g



### Ciboulette

901418021  
55 g



### Estragon

901418246  
90 g



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



### Menthe

901418247  
70 g



### Persil

901418249  
70 g



# 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

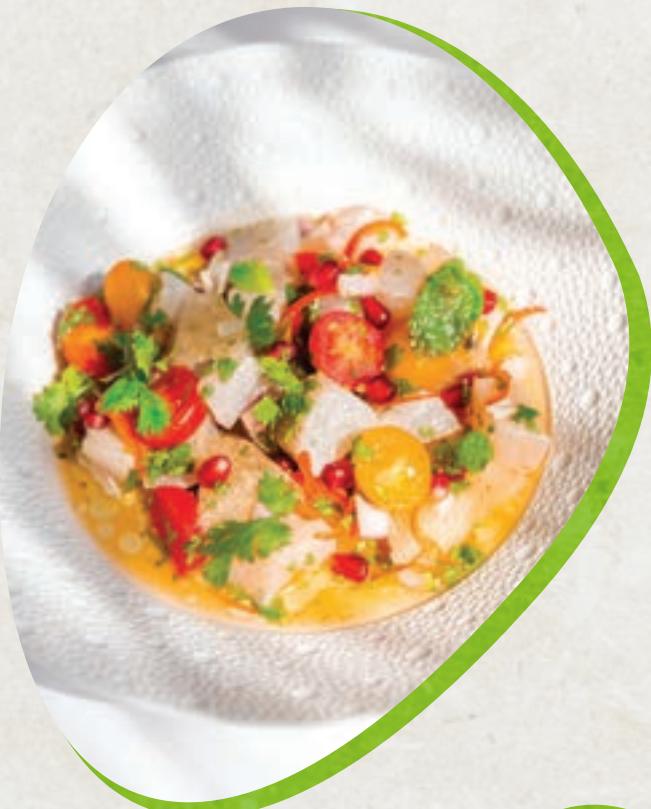
## PRÉPARATION

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.

# LES ESSENTIELS



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 sésame**, 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...

## BOL DE PÂTES MÉDITERRANÉEN

### INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1,5 kg de pâtes fusilli  | 150 ml de vinaigre balsamique                        |
| 30 asperges vertes       | 300 ml d'huile d'olive                               |
| 750 g de tomates cerises | 50 g de parmesan                                     |
| 500 g de poivrons        | <b>50 g de Topping pour salade &amp; poké Ducros</b> |
| 500 g d'aubergines       |  |
| 150 g de roquette        |  |

### 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          | 10 œufs durs, en rondelles                      |
| balsamique                     | <b>60 g de Mélange salade Provençale Ducros</b> |
| 30 pétales de tomates confites |   |

## 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    |
| <b>20 g de Mélange barbecue Ducros</b> | 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.



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

## POULET YASSA

### INGRÉDIENTS | 10 PERSONNES

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

## 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



## EUROPE

Mélange à la Provençale

515410

240 g

140



Réchauffez vos sauces cuisinées !

Mélange à l'Espagnole

514520

290 g

110



Parfumez votre salade de calamars !

Mélange à l' Italienne

510778

200 g

130



Piri-piri

901584214

250 g

200



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



S'accorde très bien avec des brochettes d'agneau

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

87



## 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



: nombres de portions

# RIZDOR & SAFRANS



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



EN MARINADE



EN CUISSON

Rizdor

500551  
100 g



Relevez votre bouillabaisse !

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



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 | 1 c.à.c de Rizdor Ducros |
| 6 fenouils             | 100 ml de crème          |
| 2 oranges              |                          |

### 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.





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

1/2 c.à.c de Paprika doux Ducros  
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.



EN MARINADE



EN  
SAUPOUDRAGE



EN CUISSON

## 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



# 100G

---

Cannelle  
moulu

**500601**

100 g



Cinq parfums

**500613**

100 g



Cumin moulu

**500592**

100 g



Curcuma moulu

**500595**

100 g



Curry

**500619**

100 g



Gingembre  
moulu

**500602**

100 g



Piment langue  
d'oiseau

**500594**

100 g



Poivre blanc  
grains

**500608**

100 g



Poivre blanc  
moulu

**500605**

100 g



Poivre gris  
moulu

**500596**

100 g



Poivre noir  
grains

**500604**

100 g



Poudre à  
colombo

**500606**

100 g



# LES PÉPITES DESSERT



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





## 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	<b>80 g de Pépites choco caramel</b>
1 sachet de Levure chimique Vahiné	Vahiné

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 165°C.
2. Mettre le beurre dans une casserole et le faire fondre à feu doux. Réservier.
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	3 g de fleur de sel	100 g de noisettes concassées
<b>5 g de Pâte de vanille Vahiné</b>	2 œufs	<b>100 g de Fudge caramel Vahiné</b>
200 g de sucre	340 g de farine blanche	

### 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.



EN NAPPAGE



EN  
DÉCORATION



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

1 citron

400 ml de crème à 35%

Caramel beurre salé Vahiné

80 g de sucre

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 cannelée.
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



**RECETTE TRADITIONNELLE**



Caramel authentique cuit  
dans un chaudron en cuivre !

**Caramel au lait**

**514840**  
1 kg



**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

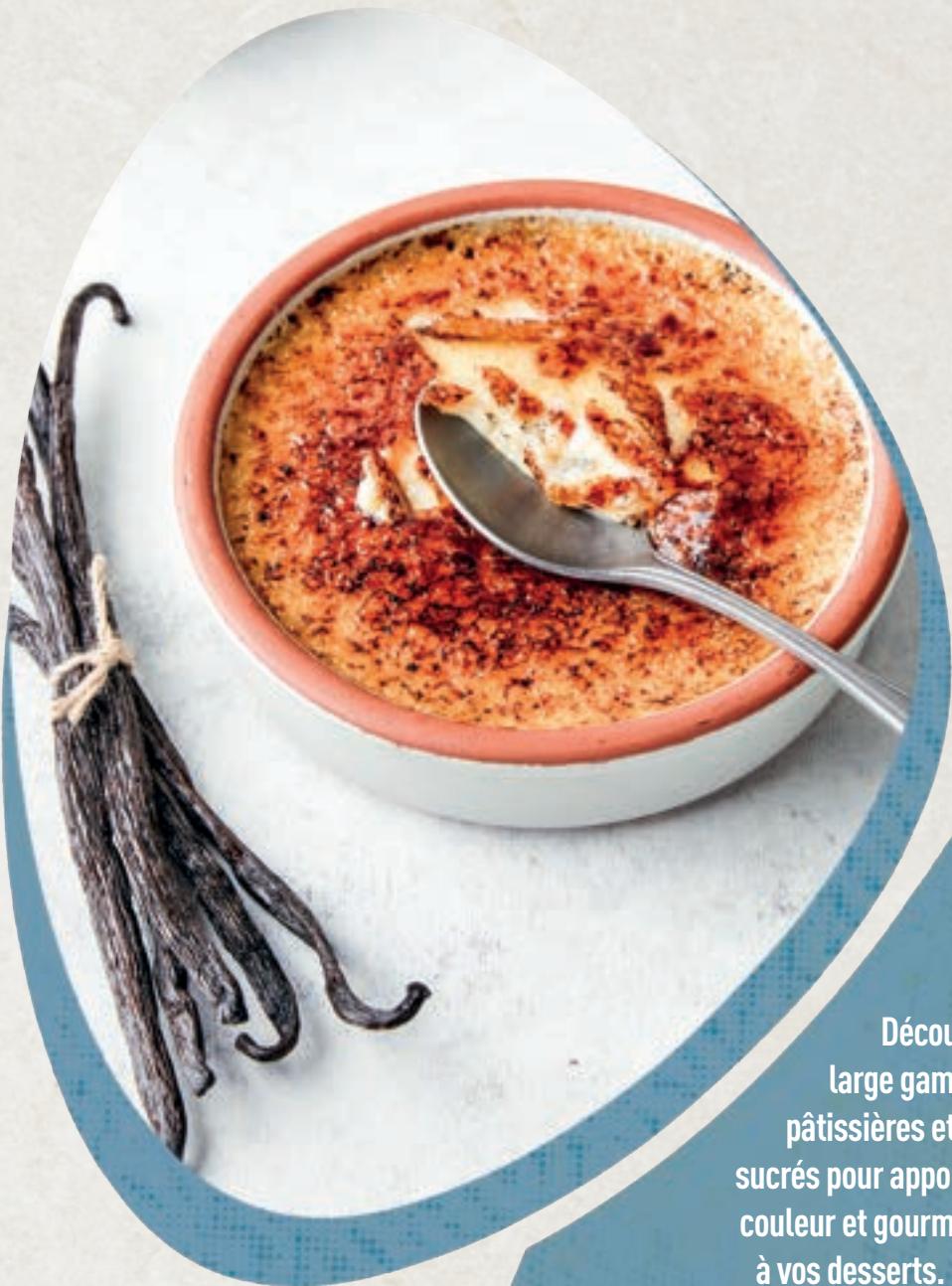
80 g de poudre de noisette

**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 casseroles 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.



## 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**.

901636419  
210 g



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 démoluer 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**.



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



901636654

4 kg

60



VEGAN

901732764

3 L

60



## 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.



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



: nombres de portions

# LAIT ET CRÈME DE COCO



## Crème de coco

901589846

1L

20



## Lait de coco

901543119

1L

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



Réhydratatable à froid

## Nouilles de riz

880660

500 g



# HUILE



## Huile de sésame torréfié

901640202

1 L



# SAUCES

## Sauce satay

880766

1 kg

20



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

## Sweet chili sauce

901540102

600 ml



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. Détailer 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 1L 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 sucrines

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.



# CHOLULA



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 MONDERECETTE FAMILIALE  
DEPUIS 100 ANSNée au mexique dans  
la ville de Chapala.INGRÉDIENTS  
DE QUALITÉUn 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



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

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	●	●	●

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	●	●	●

MÉLANGES ETHNIQUES	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
<b>NON PIMENTÉ</b> 							
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	●	●	●
<b>DOUX</b> 							
Burger classic' onion	901214006	18	280 g	6	●	●	●
Poudre à 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	●	●	●
<b>NOUVEAU</b> 							
Mélange yassa	901732308	24	230 g	6	●	●	●
<b>MOYEN</b> 							
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	●		●
<b>FORT</b> 							
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	●	●	●
<b>TRÈS FORT</b> 							
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			
<b>NOUVEAU</b> Topping pour salade & poké	901633863	18	190 g	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	●	●	●

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	●	●	
<b>PETITS CONDITIONNEMENTS PAR LOT</b>							
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 céleri	515090	24	285 g	6	●	●	
Lot de 3 muscade moulue	901631972	24	126 g	6	●	●	

<b>PETITS CONDITIONNEMENTS</b>							
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	●	●	

<b>LES AIDES CULINAIRES</b>							
Ducorelle colorant viandes et sauces	569090	24	1 L	6	●		

LES SACHETS	CIP	DLUO (mois)	POIDS	PCB			
<b>SACHETS 1 KG</b>							
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	●	●	
<b>SACHETS 500 G</b>							
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	●	●	
<b>SACHETS 100 G</b>							
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	●	●
<b>NOUVEAU</b> 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	🚫	⚠️
<b>VANILLES</b>						
Gousses de vanille Bourbon	901485563	18	90 g	6	●	●
<b>NOUVEAU</b> Pâte de vanille Bourbon	901636419	18	210 g	12	●	●
<b>LEVURES / GELIFIANTS</b>						
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	●	●
<b>SACHETS SUCRÉS</b>						
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 vanilliné (10 sachets de 7,5g)	901602730	24	75 g	12	●	
Sucre vanilliné (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	●	●	●
<b>NOUVEAU</b> 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	●	●	●
<b>NOUVEAU</b> 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.

### 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.

### POLYVALENTS

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

DÉCOUVREZ TOUTES NOS SOLUTIONS CULINAIRES SUR  
[mccormickfoodservice.fr](http://mccormickfoodservice.fr)

