



McCORMICK



Ducros  
FOODSERVICE

VAHINÉ  
PROFESSIONNEL

AUTHENTIC THAI CUISINE  
THAI  
KITCHEN  
FOODSERVICE

CHOLULA®  
HOT SAUCE  
SAUCE PIQUANTE

# GAMME PROFESSIONNELLE





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

**1<sup>ère</sup> DANS LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE DEPUIS 2011**



- Réduction de 25% de l'empreinte carbone de nos emballages d'ici 2030
- Approvisionnement 100% durable de nos 5 herbes emblématiques



- Augmenter la résilience de près de 44 500 exploitations agricoles cultivant nos herbes et épices emblématiques
- Soutenir les producteurs de vanille (programme de formation, aide à la construction d'école, assurance santé)



- 45% de femmes en postes de direction en 2024
- Accroître la participation de nos employés dans des programmes de bien-être et santé

## LA QUALITÉ McCORMICK

### 130 ANS D'EXPERTISE

Expertise inégalée dans les **recherches sur la nutrition**, les liens entre **les émotions et les saveurs**, la prévision des **tendances mondiales** et le **développement des saveurs** emblématiques.

### EXCELLENCE EN APPROVISIONNEMENT

Une équipe d'experts **spécialisée dans l'approvisionnement mondial rationalisé** avec plus de 100 ans d'expérience.

### SENSORIEL

19 centres d'Innovation et Laboratoires R&D dans le monde : **50 000 analyses/an, 13 spécialistes microbiologistes et chimistes.**

### DURABILITÉ

Mise en place de **normes de classe mondiale** pour des **pratiques durables** dans les herbes, épices et autres matières premières qui constituent nos produits.

## 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.

**EXPERT EN SAVEURS INTENSES  
ET JUSTEMENT DOSÉES**

### LES HERBES



### LES ÉPICES



### LES POIVRES

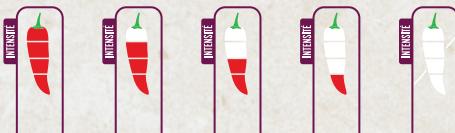


### LES MÉLANGES ETHNIQUES



#### MÉLANGES ETHNIQUES : ÉCHELLE D'INTENSITÉ

5 degrés de piments différents, avec indication «on-pack» pour guider les chefs dans leur choix



### LES ESSENTIELS



### RIZDOR & SAFRANS



### PREMIÈRE SAVEUR



### LES SACHETS



**UNE LARGE GAMME DE PRODUITS RÉPONDANTS  
À TOUS LES USAGES DES CHEFS : +120 RÉFÉRENCES**



RÉINVENTEZ VOS DESSERTS AVEC  
UNE TOUCHE GOURMANDE ET CRÉATIVE

## LES PÉPITES DESSERT APPORTENT FANTASIE ET COULEURS



## LES SAUCES DESSERT IDÉALES POUR NAPPER ET DÉCORER



Bouchon  
stop-goutte

Recette authentique cuite au  
chaudron en cuivre !

## VANILLE PÂTE ET GOUSSES



## FOCUS QUALITÉ

McCormick soutient des conditions de travail éthiques  
et accompagne ses communautés agricoles.

NOS ACTIONS DEPUIS 2017 :

- Aide à la construction et rénovation de 7 écoles concernant 5 200 écoliers.
- Assurance santé disponible pour plus de 15 000 membres de familles d'agriculteurs.



FOODSERVICE

## DES INGRÉDIENTS INCONTOURNABLES DE LA CUISINE THAILANDAISE

### NOUILLES



### LAIT ET CRÈME DE COCO



### PÂTES DE CURRY



Saveurs douces & équilibrées.  
Recette aux notes de curcuma,  
cannelle, cardamome et piment.

Saveurs chaudes et piquantes.  
Recette à base de piment,  
ail, échalote, citronnelle.

### HUILE DE SÉSAME



### SAUCES PRÊTES À L'EMPLOI



Sauce Satay à base de cacahuètes,  
haricots mungo et combava.

Sweet chilli sauce au goût sucré  
et légèrement piquant.



#1

Sauce Piquante Mexicaine  
DANS LE MONDE\*



### INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Un mélange unique de  
piments árbol et piquin  
ainsi qu'un mélange  
d'épices emblématique

Vegan  
Cholula original  
1,89 L





FOODSERVICE



FOODSERVICE



## POURQUOI CHOISIR NOS PRODUITS ?

### SAVEURS & DIVERSITÉ

Des équipes d'experts culinaires conçoivent, développent et réalisent des produits dans une démarche de recherche constante de nouvelle saveur.



### QUALITÉ

- Sélection rigoureuse des matières premières et maîtrise des approvisionnements.
- Démarche clean labelling : élimination/réduction du sucre, du sel, d'exhausteurs de goût et d'additifs, 100% d'arômes et colorants naturels.
- Excellence des usines et suivi qualitatif des gammes.

### ADAPTÉS AUX PROFESSIONNELS

- Une offre innovante et variée pour répondre aux besoins du secteur.
- Des recommandations de dosage pour une gestion maîtrisée des coûts.

### POLYVALENTS

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

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

SITE INTERNET

SCANNEZ MOI

