



Trendy w smakach® 2015

wraz z



Smaki przyszłości

Ekspert w zakresie smaku

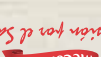
Inicjatywa McCormick® Flavor Forecast® już od 15 lat jest pionierskim wydarzeniem w dziedzinie rozpoznawania trendów i składników, które staną się popularne w kuchniach. Wydarzenie Flavor Forecast zostało przygotowane przez zespół światowych ekspertów z firmy McCormick, składający się z szefów kuchni, profesjonalistów z branży, osób śledzących trendy oraz technologów żywności. Flavor Forecast inspirował do odkrywania nowych smaków i innowacji na całym świecie w najbliższych latach.

Światowy lider w dziedzinie smaku, firma McCormick & Company, już od 125 lat sprawia, że aromaty przygotowywanych potraw na długo pozostają w pamięci. Nasze wiadomości mają znaczący wpływ na zmianę sposobu przygotowywania jedzenia i zapewniają nowe doświadczenia dla kucharzy smakowych.

W ramach bezkompromisowego podejścia do jakości pozyskujemy wyłącznie najwyższej klasy składniki, pochodzące z 40 krajów i będące bazą naszych produktów dostępnych w ponad 100 krajach na całym świecie.

Więcej informacji na stronie www.flavorforecast.com lub www.mccormickcorporation.com.

McCormick, Państwa Smaków™





Krewetki i purée z pieczonej kukurydzy z sosem siwkowym

Płynna rewolucja

Świeże purée i soki dobrze się komponują z wyrazistymi przyprawami i ziołami. Wydobywają pełnię smaku sosów, makaronów, dressingów i innych dań. To przyjemny i pyszny sposób zjedzenia dodatkowej porcji owoców i warzyw.



Dip z pieczonego buraka i białej fasolki

Pasta z zomirów i pieczonej czerwonej papryki

Bliskowschodnie zakąski mezze

Te wyraziste dipy i pasty, pełne aromatycznych ziół i przypraw to pyszne propozycje smaków z różnych stron świata.



Kruche, słodkie ciastka z masłem orzechowym i posypką cynamonowo-orzechową

Przyprawy wędzone

Wędzenie przypraw i ziół wydobywa głębię ich smaku i aromatu, sprawiając, że smak posiłków i napoi staje się jeszcze bardziej wyrazisty.



Brzošwiniów bairbón z wędzonym cynamonem

Kwaśny i słony

Potączenie gruboziarnistej soli z kwaśnymi smakami, takimi jak marynowany imbir, wiśnia, suszone mango i skórka z cytryny nadaje potrawom orzeźwiający charakter i teksturę.



Siedem japońskich przypraw



Kurczak shoarma we wrapie



Mango, curry, limonka, sól

Wiśnia, bekon, sól tymiankowa

Marynowany imbir, zielona herbata, sól z chili

Warto dłużej poczekać!

Podnieś pokrywkę, aby poczuć zapach potraw z całego świata. Długi proces przygotowywania pozwoli stworzyć z tych aromatycznych przypraw i składników pyszne danie.



Kurczak łazijn na ostro z marynowanymi cytrynami i oliwkami

Ciasteczka w nowej odsłonie

Klasyczne ciasteczka korzenne nabierają nowego wymiaru jako dekadentcki i fantazyjny deser, zmieniając wyobrażenie o słodkich dodatkach do mleka.

Warzywa umami

Aby rozkoszować się „piątym smakiem” — umami — wystarczy wykorzystać warzywa, które są jego naturalnym źródłem, takie jak grzyby, pomidory, słodkie ziemniaki i nori.



Warzywa umami na patelni w estragonie i białym winie