



Trendy w smakach[®] 2016

wraz z

KAMIS



GLOBALNE TRENDY
KSZTAŁTUJĄ PRZYSZŁOŚĆ SMAKU



Trendy w smakach® 2016

wraz z

KAMIS

ROZSKAKUJ SIĘ W JUTRZE

WYJĄTKOWE MIESZANKI PRZYPRAW

Pełne smaków zioła i przyprawy nadają niepowtarzalnego charakteru składnikom zdrowej diety, takim jak herbata matcha i nasiona chia.

Zielona herbata matcha: imbir i cytrusy równoważą lekką goryczkę herbaty matcha

Nasiona lnu: śródziemnomorskie zioła w wyrazistych daniach doskonale łączą się z lnem

Nasiona chia: w połączeniu z cytrusami, chili i czosnkiem chia nabierają przyjemnej ostrości

Kurkuma: odkryj słodkie oblicze kurkumy zmieszanej z kakao, cynamonem i gałką muszkatołową

▲ OSTRE + GORĄCE

Pikantne nuty doskonale kontrastują z wyrazistymi smakami — limonką, octem ryżowym, yuzu, tamaryndem, cytryną Meyera, żurawiną, kumkwatem i ponzu — dodatkowo je wzmacniając.

Peruwiańskie chili + limonka: cytrusy idą w parze z różnymi odmianami papryki, takimi jak rocoto, ajípanca i ajíamarillo

Sos sambal: ostry południowoazjatycki sos z różnych gatunków chili oraz octu ryżowego, cukru i czosnku

Żurawinowo-
amarantusowe
batoniki w gorzkiej
czekoladzie

PRADAWNE SMAKI ▲

Rdzenne składniki znajdują zastosowanie w nowoczesnych daniach i dają możliwość celebrowania oryginalnych, prostych i sycących posiłków.

Antyczne zioła: odkryj na nowo tymianek, pietruszkę, lawendę i rozmaryn

Amarantus: antyczne zboże Azteków o lekko orzechowym posmaku z ziemistymi nutami

Mezcal: mętny meksykański likier z agawy



Tosty z marynowaną brzoskwinia i czarna soczewica beluga

◀ PROTEINOWA ALTERNATYWA W STRĄCZKACH

Pełne protein i innych składników odżywczych rośliny strączkowe, takie jak suszony groch, fasola i soczewica, zyskują w połączeniu z innymi pysznymi składnikami.

Nikla indyjska (zwana też toor dal): tradycyjnie podawana z kminem i kokosem

Fasola borlotti (tzw. fasola żurawinowa): idealnie komponuje się z szalwią i winem Albariño

Czarna soczewica beluga: w niepowtarzalny sposób łączy się z brzoskwiniami i musztardą

◀ TROPIKALNA AZJA

Poszukiwacze kulinarnych przygód polują na smaki z nowych regionów. Dwa miejsca w południowo-wschodniej Azji — Malezja i Filipiny — mają w ofercie unikalne składniki i oryginalne przepisy: gwarancję niezapomnianego posiłku.

Grill po filipińsku: popularne filipińskie dania z ulicznych stoisk, doprawione sosem sojowym, cytryną, czosnkiem, cukrem, pieprzem i keczupem bananowym

Rendang curry: malezyjskie danie z makaronem o średnio ostrym smaku, który zawdzięcza chili, trawie cytrynowej, czosnkowi, imbirowi, tamaryndowi, kolendrze i kurkumie



Koktajl z sokiem z marynowanego orkocha z papryką z chili i limonką

ŁYK KULINARNYCH INSPIRACJI ▲

Trzy klasyczne techniki kulinarne posłużyły za źródło smakowych inspiracji autorom trunków.

Piklowanie: połączenie cierpkich i ostrych smaków daje przyjemnie pikantne efekty

Pieczenie: unikalne nuty rumienionych składników nadają drinkowi bogatego wyrazu

Brûlée: karmelizowany cukier wydobywa z napoju głębię smaku



McCormick, pasja smaku™ 

Po 16 latach prognozowania Trendy w smakach McCormicka (McCormick FlavourForecast®) są ważnym głosem w określaniu trendów i najpopularniejszych składników, które kształtują przyszłość smaku. Tworzone przez zespół ekspertów McCormicka z całego świata – szefów kuchni, ekspertów kulinarnych, obserwatorów trendów i technologów żywności – Trendy w smakach są inspiracją dla kulinarnych odkryć i innowacji w nadchodzących latach na całym świecie.

Od ponad 125 lat McCormick, światowy lider w kategorii produktów smakowych, pomaga ludziom z całego świata tworzyć niepowtarzalne dania. Każdego dnia nasze marki zmieniają sposób przygotowywania posiłków w niezapomniane kulinarne momenty oraz inspirują do stosowania zdrowych nawyków żywieniowych i odkrywania świata poprzez smaki.

Dbalści o jakość w McCormicku to podstawa, która pozwala ufać smakom pochodzącym z surowców najwyższej jakości, pozyskiwanych w ponad 40 krajach. W swojej ofercie mamy marki, które docierają do klientów w ponad 135 krajach w całym sektorze spożywczym – od sprzedaży detalicznej po produkcję żywności i usługi gastronomiczne – oraz w kuchniach na całym świecie.

Zachęcamy do sprawdzenia przepisów i ciekawych informacji na stronach www.kamis.pl i www.flavorforecast.com

Zdjęcie na okładce: makaron z krewetkami i chińskim brokulem w sosie sambal
Copyright © McCormick & Company, Inc. 2015. Wszelkie prawa zastrzeżone.

