



# GAMME PROFESSIONNELLE





# McCORMICK, L'EXPERT DES SAVEURS.

Depuis plus de 130 ans, nous sommes le **leader des saveurs** dans le monde entier avec **nos marques d'excellences : épices, assaisonnements, condiments et autres produits savoureux**. Toujours de manière responsable vis-à-vis du monde qui nous entoure, nous développons des saveurs nouvelles et originales. Pour donner vie à notre mission : « **Rendre chaque repas et chaque moment plus intenses** », nous avons défini cinq principes clés :



La passion des  
**SAVEURS**



La force des  
**ÉQUIPES**



**L'ASSURANCE**  
du goût



**L'INNOVATION**  
est notre moteur



**PERFORMANCE**  
basée sur  
des objectifs



## LES COMMUNAUTÉS

**NOUS SOUHAITONS CRÉER UN MODÈLE DURABLE. CELA PASSE AVANT TOUT PAR LES PERSONNES AVEC QUI NOUS TRAVAILLONS.**

- McCormick développe et maintient **une base de fournisseurs solide et saine** en nouant des relations avec les communautés agricoles. Nous les aidons à améliorer sans cesse leur situation sociale et économique, ainsi que la qualité et la productivité de leurs cultures.
- Nous mettons en place **des mesures préventives éducatives** chez nos fournisseurs pour une réduction des risques qualités.

### NOS OBJECTIFS 2025 : AMÉLIORER LE NIVEAU DE VIE

des exploitants agricoles qui cultivent nos herbes et épices emblématiques : développement des compétences, des revenus, de l'accès aux services financiers, à l'éducation, la nutrition et à la santé.

#### NOTRE SOUTIEN AUX PRODUCTEURS DE VANILLE

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

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



# LA PLANÈTE

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

**McCORMICK RECONNUE PARMIS LES ENTREPRISES LES PLUS DURABLES DANS LE MONDE\*** 

**n°1** Dans le secteur de l'agroalimentaire pour la 6<sup>ème</sup> année consécutive

**n°14** Tous secteurs d'activité confondus

• Nous sommes certifiés ISO 14001 Norme Internationale de Gestion Environnementale, sur nos deux plus grands sites de production en France et au Royaume-Uni.

## NOS OBJECTIFS

Empreinte carbone (émissions de GES) **-20%**

Réduction de 20% d'ici 2025

Consommation d'eau **-20%**

Réduction de 20% d'ici 2025

Déchets solides **-80%**

Taux de recyclage et de récupération de 80% d'ici 2025

Empreinte carbone des emballages **-25%**

Réduction de 25% d'ici 2025



## NOS 3 SITES EN FRANCE

Plus de 600 employés basés historiquement en Provence.

**Carpentras**  
Usine certifiée BRC

**Monteux**  
Usines certifiées BRC\*\*, IFS\*\*\*, ISO 14001

**Avignon**  
Siège social

\*\*Référentiel Sécurité Anglais \*\*\*Référentiel Sécurité Alimentaire Franco-Allemand

## APPROVISIONNEMENT DURABLE

Nous souhaitons nous procurer de façon durable 100% de nos ingrédients emblématiques (vanille, piment rouge, poivre noir, origan, cannelle) d'ici 2025.



Vanille



Piment rouge



Poivre noir



Origan



Cannelle

# L'ASSURANCE DU GOÛT

GRÂCE À UNE MAÎTRISE PERMANENTE DE L'APPROVISIONNEMENT DE NOS PRODUITS DU CHAMP À L'ASSIETTE, McCORMICK PRÉSERVE LA HAUTE QUALITÉ DE SES HERBES ET ÉPICES.



Nous sélectionnons des centaines d'herbes et épices de la plus haute qualité, en provenance de

**+40 PAYS**  
DANS LE MONDE



Notre accès plus direct en amont de la chaîne d'approvisionnement permet de maîtriser la sécurité et la qualité des produits.



Nous sommes transparents sur l'ensemble de nos processus d'approvisionnement et de fabrication.

**DÉMARCHE DE CLEAN LABELLING**

(sans OGM, sans Bisphénol A, gamme biologique)



McCormick a établi **à Carpentras (France)** son propre laboratoire central d'analyse pour la zone Europe, Moyen Orient et Afrique, gage de la priorité à la qualité des produits vendus.

**50 000**  
**ANALYSES**  
RÉALISÉES PAR AN  
SUR 10 000 ÉCHANTILLONS



# VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

NOUS NOUS APPUYONS SUR LE SAVOIR-FAIRE DE NOS EXPERTS CULINAIRES POUR VOUS OFFRIR LE MEILLEUR ACCOMPAGNEMENT AU QUOTIDIEN.



Afin de vous **accompagner dans l'utilisation** de vos produits, nos experts culinaires et notre chef partenaire, Hugues Marrec, chef du restaurant La Camarette à Pernes-les-Fontaines (84), développent des recettes toujours plus créatives et savoureuses.

Pour vous offrir des produits qui répondent aux attentes de vos clients, notre **équipe de chefs, dénicheurs de tendances et ingénieurs en agroalimentaire**, publie annuellement le Carnet de Saveurs qui dévoile les tendances culinaires d'aujourd'hui et de demain.

**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 25 innovations sur nos 3 marques.

# AUX ORIGINES DES SAVEURS



# LES ÉPICES

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

NOUVEAUTÉ 2022



**Piment concassé**  
901621867  
Poids : 150 g  
DLUO : 36 mois



NOUVEAUTÉ 2022



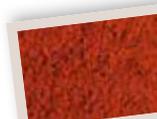
**Piment d'Espelette AOP**  
901622622  
Poids : 250 g  
DLUO : 24 mois



**Mélange chipotle fumé**  
901584212  
Poids : 270 g  
DLUO : 24 mois  
Faites voyager vos légumes !



**Paprika fumé**  
901537533  
Poids : 230 g  
DLUO : 18 mois  
Assaisonnez vos potatoes !



**Paprika doux de Hongrie**  
510819  
Poids : 500 g  
DLUO : 24 mois  
Relevez subtilement vos produits de la mer !



**Paprika demi-doux poudre**  
510822  
Poids : 425 g  
DLUO : 24 mois



**Piment doux moulu**  
510823  
Poids : 425 g  
DLUO : 24 mois



**Piment fort entier**  
510777  
Poids : 95 g  
DLUO : 24 mois



**Piment de Cayenne**  
510776  
Poids : 215 g  
DLUO : 24 mois  
À utiliser en marinade pour vos viandes et poissons !



**Gingembre moulu**

901581381  
Poids : 180 g  
DLUO : 24 mois  
Ajoutez une pincée dans vos salades de fruits !



**Cannelle moulée**

510814  
Poids : 390 g  
DLUO : 24 mois  
Agrémentez vos pâtisseries au chocolat !



**Clous de girofle**

510775  
Poids : 165 g  
DLUO : 24 mois  
À ajouter dans vos bouillons de viandes !



**Coriandre**

510815  
Poids : 230 g  
DLUO : 24 mois  
Parfait avec des champignons à la grecque !



**Cumin entier**

510816  
Poids : 375 g  
DLUO : 24 mois



**Cumin moulu**

510817  
Poids : 400 g  
DLUO : 24 mois  
Sublimez vos veloutés !



**Curcuma**

511856  
Poids : 250 g  
DLUO : 24 mois  
Sassocie parfaitement avec le fromage de chèvre !



**Muscade moulée**

510818  
Poids : 435 g  
DLUO : 24 mois  
Idéale dans vos gratins et purées !



**Sésame doré**

511858  
Poids : 270 g  
DLUO : 18 mois



Préparation 20 min.



Cuisson 10 min.

## Verrine chocolat pimenté

- 1 Porter 40 cl de crème à ébullition et la verser sur 100g de chocolat noir et 1 c. à c. **Piment d'Espelette AOP**. Remuer délicatement et laisser refroidir dans un siphon.
- 2 Bouillir 250 ml de lait et 250 ml de crème. Blanchir 6 jaunes d'œufs et 60 g sucre. Cuire le tout comme une crème anglaise. Verser l'appareil sur 270g de chocolat et l'émulsionner avant de le couler dans des verrines à 1/3. Réserver au réfrigérateur.
- 3 Mélanger 115g de beurre, 70g de sucre, 130g de farine et 15g de cacao en poudre à la façon d'une pâte sablée. Cuire à 160°C pendant 12 minutes et laisser refroidir.
- 4 Déposer sur les crémeux figés quelques miettes de crumble et un peu de mousse chocolat pimentée.

# SAVEURS ET LÉGÈRETÉ



# LES HERBES

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.

CULTIVÉES ET RÉCOLTÉES PAR  
L'UNION DE PRODUCTEURS RÉCOLTANTS  
« AROMATES DE PROVENCE »,  
SITUÉE AU PIED DE LA MONTAGNE SAINTE-VICTOIRE.





**Ciboulette**  
510798  
Poids : 80 g  
DLUO : 24 mois  
S'associe très bien  
avec du fromage  
frais !



**Echalote semoule**  
510799  
Poids : 370 g  
DLUO : 24 mois



**Estragon**  
510802  
Poids : 70 g  
DLUO : 24 mois  
Parfumez  
vos asperges !



**Fenouil**  
510803  
Poids : 330 g  
DLUO : 24 mois  
Parfumez  
vos poissons !



**Herbes de Provence**  
514230  
Poids : 185 g  
DLUO : 24 mois  
Saupoudrez vos  
brochettes de viandes !



**Laurier moulu**  
510805  
Poids : 275 g  
DLUO : 24 mois



**Origan**  
514620  
Poids : 120 g  
DLUO : 24 mois  
Réinventez  
vos polentas !



**Persil**  
510809  
Poids : 65 g  
DLUO : 24 mois  
Idéal dans  
vos vinaigrettes !



**Thym**  
510812  
Poids : 165 g  
DLUO : 24 mois  
A utiliser lors de la  
cuisson ou en marinade  
de vos viandes !



Préparation 15 min.



Cuisson 15 min.

## Burger New York à l'Ail Fumé

- 1 Pour la viande, préparer la veille 1.8kg d'échine de porc en l'enduisant d'huile d'olive puis mettre 50g du Mélange Burger Smokey Fumé et faire cuire au four pendant 18h à 90°C. Après cuisson, effiloche la viande.
- 2 Râper finement 125g de chou et 125g de carottes. Les mélanger à 50g de mayonnaise, 5g d'Ail Fumé, 50g de fromage frais, au jus et zestes de 2 citrons verts. Assaisonner.
- 3 Réchauffer les pains au four et composer les hamburgers.

# UN CONCERT DE NOTES INTENSES



# LES POIVRES

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 ou apportez une touche d'exotisme à vos plats grâce à la saveur citronnée et pétillante du poivre Sechuan.

**Baies roses**  
510807  
Poids : 220 g  
DLUO : 24 mois  
Sublimez vos noix  
de Saint-Jacques et  
poêlées de gambas !



**Mélange 5 baies**  
510764  
Poids : 180 g  
DLUO : 24 mois  
Parfumez  
vos foies gras !



**Mélange 5 baies  
concassées**  
513940  
Poids : 220 g  
DLUO : 24 mois



**Mélange spécial  
moulin**  
146650  
Poids : 200 g  
DLUO : 24 mois





**Poivre blanc moulu**  
510792  
Poids : 425 g  
DLUO : 24 mois



**Poivre gris moulu**  
510793  
Poids : 400 g  
DLUO : 24 mois



**Poivre noir concassé**  
510791  
Poids : 420 g  
DLUO : 24 mois



**Poivre noir**  
901189497  
Poids : 200 g  
DLUO : 24 mois



**Poivre noir en grains**  
510794  
Poids : 460 g  
DLUO : 24 mois



**Poivre Szechuan**  
510788  
Poids : 85 g  
DLUO : 24 mois  
Parfumez vos viandes et volailles grillées !



**Poivre vert en saumure 850ml**  
514440  
Poids : 475 g  
DLUO : 24 mois  
Aromatisez vos volailles et sauces exotiques !



**Poivre vert en saumure 240ml**  
514430  
Poids : 130 g  
DLUO : 24 mois



Préparation 20 min.

## Salade fraîche de tomates, concombre et Poivre noir

- 1 Mélanger 2 oignons rouges ciselés avec du sel et de l'eau dans un bol. Laisser tremper pendant 10 min, puis égoutter soigneusement.
- 2 Fouetter 60 ml de jus de citron vert avec 2 c. à s. d'huile, 1 c. à s. de miel, de l'ail, du **Poivre noir concassé** et du sel dans un saladier.
- 3 Couper en cubes 500g de tomates épépinées et ½ concombre.
- 4 Ajouter les oignons égouttés, les tomates, le concombre, 2 carottes râpées et de la coriandre fraîche ciselée. Mélanger bien. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

# SAVEUR ET COULEURS PRÉSERVÉES



# PREMIÈRE SAVEUR

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

## QU'EST-CE QUE LE SÉCHAGE PAR LYOPHILISATION ?



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

### Utilisation

Idéales en fin de préparation, les herbes de la gamme Première Saveur **se réhydratent** avec l'humidité d'un plat, sur des légumes vapeurs ou poêlés, dans une sauce, de la crème...

## LES AROMATES



## LES HERBES

### Aneth

901418243  
Poids : 240 g  
DLUO : 24 mois  
S'associe parfaitement  
avec des agrumes !



1 boîte =  
1632 g  
de frais

### Basilic

901418244  
Poids : 65 g  
DLUO : 24 mois  
Assaisonnez  
vos légumes cuisinés !



1 boîte =  
631 g  
de frais

### Ciboulette

901418021  
Poids : 55 g  
DLUO : 24 mois  
À ajouter dans  
vos mayonnaises  
et sauces au yaourt !



1 boîte =  
550 g  
de frais

### Estragon

901418246  
Poids : 90 g  
DLUO : 24 mois  
Idéal avec du citron vert,  
de l'ananas et du melon !



1 boîte =  
576 g  
de frais

### Menthe

901418247  
Poids : 70 g  
DLUO : 24 mois  
Apportez de la fraîcheur  
à vos farces !



1 boîte =  
483 g  
de frais

### Persil

901418249  
Poids : 70 g  
DLUO : 24 mois  
Parfumez vos soupes  
de légumes !



1 boîte =  
399 g  
de frais

## LES MÉLANGES

### Persillade

901418248  
Poids : 115 g  
DLUO : 18 mois  
Assaisonnez vos  
fruits de mer !



1 boîte =  
569 g  
de frais



Préparation 15 min.



Cuisson 15 min.

## Cassolettes de cabillaud

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Peler 400g d'asperges et les couper en morceaux. Couper une trentaine de tomates cerises en 2. Presser 3 gousses d'ail. Déposer ces éléments dans 10 cassolettes.
- 3 Ajouter 10 c. à s. de crème fraîche et 50ml de bouillon de légumes dans chaque cassolette, parsemer avec de l'**Echalote Première Saveur**. Verser un filet d'huile d'olive. Découper 1,5kg de dos de cabillaud en cubes et l'ajouter aux cassolettes.
- 4 Dans un petit bol, mélanger 125g de beurre mou, 125g de noix concassées, 125g d'amandes concassées et du poivre mélange 5 baies. Parsemer ensuite ce mélange sur chaque cassolette.
- 5 Enfourner pendant 15 min.

**SAUPOUDREZ,  
C'EST PRÊT !**



# LES MÉLANGES

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.



**Mélange court-bouillon**  
901566037  
Poids : 190 g  
DLUO : 24 mois  
Oignons, poireau,  
persil, céleri, thym,  
laurier, poivre...



**Mélange barbecue**  
901632819  
Poids : 220 g  
DLUO : 24 mois  
Une saveur  
remarquable de paprika  
fumé, de poivron rouge  
et d'ail

Remplace le Touch' Barbecue  
515330  
Disponibilité 1<sup>er</sup> semestre 2023



**Mélange frites & potatoes**  
901616342  
Poids : 600 g  
DLUO : 24 mois  
Un goût savoureux de  
paprika, oignon et ail



**Mélange légumes**  
901565705  
Poids : 170 g  
DLUO : 24 mois  
Oignon, persil, ail,  
curcuma, origan,  
romarin...



**Mélange pour poisson**  
510766  
Poids : 275 g  
DLUO : 24 mois  
Au fenouil, graines de coriandre et écorces de citron



**Mélange poulet rôti**  
510826  
Poids : 650 g  
DLUO : 24 mois  
Des notes d'ail, de paprika et de romarin



**Mélange salade Provençale**  
510789  
Poids : 180 g  
DLUO : 12 mois  
Un mélange original : poivron rouge, ail, tomate et croûtons



**Mélange pour viande rouge**  
510765  
Poids : 310 g  
DLUO : 24 mois  
Des saveurs intenses de poivre et d'ail



Préparation 10 min.



Cuisson 20 min.

## Bouillon au poulet et nouilles de riz, piments, ail et gingembre

- 1 Émincer 2 oignons et couper 250g de carottes en cubes.
- 2 Faire revenir à feu vif dans une sauteuse huilée 650g de blancs de poulet coupés en lanières avec l'oignon et les carottes pendant quelques minutes.
- 3 Ajouter 1 c. à c. de piment, de gingembre, et d'Ail Première Saveur et 2 c. à s. de **Mélange court-bouillon**. Mouiller avec 1,5L d'eau, saler et porter à ébullition puis cuire de 10/12 minutes.
- 4 Cuire 500g de nouilles de riz comme indiqué sur le sachet et stopper la cuisson à l'eau froide.
- 5 Au moment de servir, ajouter au bouillon 250g de germes de soja et les nouilles de riz et portez le tout à ébullition. Servir aussitôt.

# CUISINEZ LE MONDE



# 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.



**Piri Piri**  
901584214  
Poids : 250 g  
DLUO : 24 mois  
Un délice pour vos marinades et sauces tomate !



**Mélange à l'espagnole**  
514520  
Poids : 290 g  
DLUO : 24 mois



**Mélange à l'italienne**  
510778  
Poids : 200 g  
DLUO : 24 mois  
Parfumez votre salade de calamars !



**Mélange à la provençale**  
515410  
Poids : 240 g  
DLUO : 18 mois  
Réchauffez vos sauces cuisinées !

EUROPE



**Quatre épices**  
510784  
Poids : 200 g  
DLUO : 24 mois



**Poudre à colombo**  
510780  
Poids : 230 g  
DLUO : 24 mois



**Mélange à la libanaise**  
901604487  
Poids : 180 g  
DLUO : 24 mois  
Retrouvez les saveurs du Moyen-Orient !

EUROPE

ANTILLES

MOYEN ORIENT



**Epices couscous**  
510825  
Poids : 375 g  
DLUO : 24 mois  
S'accorde très bien avec des brochettes d'agneau



**Mélange à l'orientale**  
510917  
Poids : 240 g  
DLUO : 18 mois  
Saupoudrez vos légumes cuisinés !



**Mélange à la marocaine**  
514890  
Poids : 225 g  
DLUO : 24 mois  
Rafraîchissez vos poulet panés !



**Ras el Hanout**  
510783  
Poids : 215 g  
DLUO : 24 mois  
Réalisez un délicieux Tajine de cabillaud

AFRIQUE





**Poudre de curry**  
901361199  
Poids : 440 g  
DLUO : 24 mois  
Parfait pour un velouté de potiron et crumble au curry !



**Curry Biryani**  
901443899  
Poids : 280 g  
DLUO : 24 mois  
Twistez vos plats salés et sucrés !



**Curry Madras**  
515300  
Poids : 270 g  
DLUO : 24 mois  
Marinez vos viandes rouges !



**Curry Saveur Brute**  
515310  
Poids : 260 g  
DLUO : 24 mois  
Relevez votre poulet caramélisé !



ASIE



**Garam Masala**  
901060818  
Poids : 230 g  
DLUO : 24 mois  
Parfumez vos croustillants de canard confit aux amandes !



**Tandoori**  
510918  
Poids : 240 g  
DLUO : 24 mois  
Réalisez une papillote de colin !



**Mélange à la thaïlandaise**  
510919  
Poids : 240 g  
DLUO : 24 mois  
Agrémentez vos bouillons de gambas Thai !



**Burger Classic' Onion**  
901214006  
Poids : 280 g  
DLUO : 18 mois  
Assaisonnez vos avocado burger !



ASIE

AMÉRIQUE



**Burger smokey fumé**  
901343938  
Poids : 320 g  
DLUO : 18 mois



**Mélange cajun**  
513660  
Poids : 220 g  
DLUO : 24 mois  
Réinventez vos pavés de saumon rôti au lait de coco !



**Mélange à la mexicaine**  
510785  
Poids : 185 g  
DLUO : 24 mois  
Idéal pour relever vos ceviches de fêtan !



**Poudre de Chili**  
510786  
Poids : 215 g  
DLUO : 24 mois  
Relevez vos gambas au miel !



AMÉRIQUE



Préparation 10 min. Cuisson 15 min.

## Poulet au Zaatar citrons confits et légumes rôtis

- 1 Réaliser la marinade en mélangeant 25g de **Mélange à la Libanaise**, de l'huile d'olive et deux citrons confits émincés.
- 2 Répartir la marinade sur 10 suprêmes de volaille, enrober et laisser mariner pendant 2h.
- 3 Marquer les volailles sur une plancha ou sur un grill et finir la cuisson au four à 180°C pendant 10 min environ.
- 4 Servir avec un assortiment de légumes rôtis à l'huile d'olive et un Labneh libanais.

# DES RECETTES COLORÉES & SAVOUREUSES



# SAFRANS

Pour une cuisine toujours plus parfumée, découvrez notre incontournable safran, disponible en filament ou en poudre.

## FOCUS QUALITÉ



Ducros sélectionne avec soin son safran pour vous proposer un produit de grande qualité. Les producteurs sont choisis pour leur expertise. A réception de la matière première, de nombreuses analyses sont réalisées par notre laboratoire pour nous assurer de la pureté du safran approvisionné.

Le saviez-vous ?

Pour obtenir 1kg de safran, il faut environ 150 000 fleurs de Crocus, dont les trois stigmates sont cueillis à la main. Seule cette minuscule partie de la plante, le stigmate séché, fournit l'épice : le filament de safran rare et précieux.



**Safran poudre**  
900917715  
Poids : 10 g  
DLUO : 36 mois  
Réinventez vos desse  
à base de fruits  
exotiques !



**Safran filament**  
900917714  
Poids : 10 g  
DLUO : 36 mois  
Laissez mijoter  
ces filaments  
dans vos risottos !



# RIZDOR

Subtil mélange d'épices et de safran. Le Rizdor apporte une coloration dorée et harmonieuse à une multitude de préparations : riz, paëlla, pâtes, céréales, pommes de terre, risottos, soupes de poissons...

NOUVELLE  
FORMULE

3% DE  
SAFRAN



**Rizdor**  
500551  
Poids : 100 g  
DLUO : 24 mois  
Relevez  
votre bouillabaisse !

**Sans colorants artificiels**  
colorants d'origine naturelle issus d'épices.

**3 % de safran pur  
et 7 épices intenses**  
curcuma, paprika, gingembre, coriandre,  
piment de Jamaïque et muscade.

**Dispersion rapide et parfaite**

**Coloration dorée**



Préparation 15 min.



Cuisson 15 min.

## Velouté de fenouil safrané

- 1 Emincer 2kg de fenouils et 2 oignons. Les suer à l'huile d'olive sans coloration, saler et poivrer.
- 2 Lorsque les fenouils sont translucides et ont réduit de volume les mouiller à hauteur avec du bouillon de légumes. Ajouter un peu de bouillon de légumes sur 40 **filaments de Safran** pour bien les réhydrater avant de les incorporer au velouté.
- 3 Continuer la cuisson jusqu'à ce que les fenouils soient complètement cuits. Mixer finement, ajouter un peu d'huile d'olive et vérifier l'assaisonnement.
- 4 Servir froid.

**Astuce du chef :** Pour utiliser correctement les filaments de safran, il est important d'infuser les pistils dans un liquide froid ou chaud afin de lui restituer ses arômes.

# SELS ET POIVRES DE TABLE

Indispensables et pratiques, les sels et poivres de table Ducros en moulin sont prêts à l'emploi : posez-les directement sur vos tables pour ajuster les saveurs des plats au quotidien.

DES SAVEURS  
EN UN TOUR  
DE MAIN

## Moulin sel blanc Méditerranée

901378424  
Poids : 90 g  
DLUO : 36 mois

Ce sel de mer idéal et pratique permet d'apprécier la qualité du sel fraîchement moulu.



## Moulin sel rose Himalaya

901378423  
Poids : 90 g  
DLUO : 36 mois

Récolté artisanalement au Penjab, ce sel est naturellement non iodé, intense et savoureux.



## Moulin poivre blanc Penja

901168857  
Poids : 48 g  
DLUO : 24 mois

Cultivé dans la vallée volcanique du Mougou au Cameroun, ce poivre blanc est à la fois piquant et parfumé.



## Lot de 3 Moulin sel et 3 Moulin poivre

515030  
Poids : 285 g  
DLUO : 24 mois



## Lot de 6 Moulin sel

515380  
Poids : 360 g  
DLUO : 24 mois



## Lot de 6 Moulin poivre

515390  
Poids : 210 g  
DLUO : 24 mois



# LES PETITS CONDITIONNEMENTS ET LES AIDES CULINAIRES

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.



Préparation 15 min.

## Salade d'avocat, mangue, crevettes & Poivre noir Bio

- 1 Couper en cubes 3 mangues, 2 pamplemousses et 6 avocats. Mettre le tout dans un saladier. Ajouter du jus de citrons et mélanger doucement pour garder les cubes intacts.
- 2 Hacher 3 échalotes, les mélanger dans un petit bol avec 10cl d'huile d'olive, 1 c. à s. de **Curcuma Bio**, 1 c. à s. de **Gingembre Bio** et 1 c. à s. de **Ciboulette Bio**, un peu de **Sel de Camargue** et du **Poivre noir moulu bio**.
- 3 Verser dans le saladier avec 375g de queues de crevettes, mélanger, c'est prêt.

# LES SAVEURS À L'ÉTAT BRUT

# LES SACHETS

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

## SACHETS 1 KG



### Poivre blanc moulu

501284  
Poids : 1 kg  
DLUO : 36 mois



### Poivre noir entier

501287  
Poids : 1 kg  
DLUO : 36 mois



### Poivre gris moulu

501285  
Poids : 1 kg  
DLUO : 36 mois



### Badiane entière

1510103  
Poids : 1 kg  
DLUO : 24 mois



### Curcuma moulu

501263  
Poids : 1 kg  
DLUO : 36 mois



### Curry bonne qualité

901361198  
Poids : 1 kg  
DLUO : 36 mois



### Curry gold

501265  
Poids : 1 kg  
DLUO : 36 mois



### Paprika doux

501277  
Poids : 1 kg  
DLUO : 24 mois



### Epices paella

501269  
Poids : 1 kg  
DLUO : 24 mois



### Herbes de Provence

511213  
Poids : 1 kg  
DLUO : 36 mois



### Ail semoule

501253  
Poids : 1 kg  
DLUO : 36 mois



### Oignon frit

520373  
Poids : 1 kg  
DLUO : 12 mois



### Mélange sel/poivre

511840  
Poids : 1 kg  
DLUO : 24 mois



## SACHETS 500 G



## SACHETS 100 G



Sans colorants ni arômes artificiels Sans conservateurs Débactérisé vapeur

\*conformément à la réglementation en vigueur.



Préparation 10 min.



Cuisson 20 min.

## Granola Cannelle noisettes

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Mélanger 440g de flocons d'avoine, 65g de graines de courge, 65g de graines de tournesol, 8 c. à s. de graines de sésame, des amandes et des noix dans un saladier, puis saupoudrer de 6 c. à c. de **Cannelle moule** en remuant bien.
- 3 Verser 5 c. à s. d'huile végétale et 8 c. à s. de miel liquide tout en mélangeant, pour bien enrober les ingrédients.
- 4 Répartir la préparation sur une plaque et faire dorer 20 min environ au four, en mélangeant à mi-cuisson.
- 5 Sortir du four et verser le contenu dans un saladier, puis incorporer des fruits secs (raisins, cranberry, abricots, figes...). Saupoudrer de **Cannelle moule**, tout en remuant, puis laisser refroidir.

# DES DESSERTS CRÉATIFS ET GOURMANDS



# LES PÉPITES DESSERT

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

NOUVEAUTÉ  
2022



**Pépites Choco  
Caramel**  
901632118  
Poids : 520 g  
DLUO : 12 mois  
Des pépites crémeuses  
au bon goût camarel !



**Croc' goût 3 Chocos**  
901589650  
Poids : 400 g  
DLUO : 12 mois  
Réinventez  
vos frozen yogurt !



**Mini Marshmallows**  
900954681  
Poids : 150 g  
DLUO : 12 mois  
Ultra moelleux !





**Noisettes Pralinées**  
900837597  
Poids : 440 g  
DLUO : 12 mois  
70% de noisette et une touche de caramel !



**Pépites Caramélisées**  
514920  
Poids : 540 g  
DLUO : 12 mois  
Apporte du croquant et de la saveur à vos gourmandises !



**Pépites Fudge Caramel**  
901613863  
Poids : 550 g  
DLUO : 18 mois  
Apportez de la texture et de la douceur à vos desserts



**Perles multicolores**  
515260  
Poids : 820 g  
DLUO : 24 mois



**Pralines amandes concassées**  
901194505  
Poids : 550 g  
DLUO : 12 mois  
Saupoudrez-les sur vos entremets ou ajoutez-les à vos pâtes à gâteaux !



**Vermicelles Arc-en-Ciel**  
901576360  
Poids : 700 g  
DLUO : 12 mois  
Pratique à parsemer sur toutes vos créations !



Préparation 20 min.



Cuisson 12 min.

## Crumble de poires aux Pépites Choco Caramel

- 1 Éplucher et tailler 1,2 kg de poires en cubes.
- 2 Chauffer 40g de miel dans une sauteuse, lorsqu'il commence à mousser ajouter les poires. Laisser cuire pendant 10 min, les poires doivent être légèrement fondantes. En fin de cuisson ajouter 1 c. à s. de Pâte de Vanille.
- 3 Réaliser le crumble : mélanger 80g de sucre, 100g de poudre de noisette, 120g de farine et 100g de beurre coupé en petits dés jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
- 4 Disposer les poires dans des cassolettes, ajouter sur le dessus 150g de **Pépites Choco Caramel** puis le crumble. Cuire au four à 180° C pendant 12 min.

# LA SIGNATURE DES CHEFS

# LES SAUCES DESSERT

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

## FOCUS QUALITÉ



### Un goût authentique

Onctueux et savoureux, le Caramel à l'ancienne Vahiné est confectionné selon une recette authentique dans un **chaudron en cuivre**, uniquement avec de l'eau et du sucre. Utilisez le caramel à l'ancienne Vahiné pour agrémenter vos glaces, gâteaux, yaourts, milkshakes, flans caramel et îles flottantes. Ce caramel peut également servir de décor d'assiette.



Sans colorants  
artificiels



Sans arômes  
ajoutés



Goûts et couleurs  
intenses



**Sweeties Café**  
514790  
Poids : 1 kg  
DLUO : 18 mois



**Sweeties Caramel**  
514850  
Poids : 1 kg  
DLUO : 18 mois



**Sweeties Caramel au lait**  
514840  
Poids : 1 kg  
DLUO : 12 mois



**Sweeties Chocolat**  
514800  
Poids : 1 kg  
DLUO : 18 mois



**Sweeties Saveur Fruits Rouges**  
901369269  
Poids : 1 kg  
DLUO : 18 mois



**+ PRODUIT  
STOP GOUTTE**



Préparation 10 min.

## Mousse légère marron et café

- 1 Monter 500g de crème liquide souple. Ajouter délicatement 500g de crème de marron.
- 2 Remplir le fond des verrines de **Sweeties Café**.
- 3 Recouvrir à moitié de mousse au marron puis à nouveau d'une couche de **Sweeties Café** et finir par la mousse marron.
- 4 Parsemer de **Vermicelles goût chocolat**.

# DES SAVEURS INTENSES



# VANILLE ET AIDES PÂTISSIÈRES

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

## 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.

En 2019, près de 40% des gousses de vanille Bourbon de Madagascar Vahiné proviennent d'une source responsable. Objectif : 100% d'ici à 2025.



NOS GOUSSES DE VANILLE DE MADAGASCAR CERTIFIÉES BIO & RAINFOREST ALLIANCE SONT 100% ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET PRODUITES PAR DES ACTEURS LOCAUX DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

LANCEMENT  
EN MARS 2023



**Pâte de Vanille**  
901636419  
Poids : 210 g  
DLUO : 18 mois



**Vanille certifiées  
Bio & Rainforest  
Alliance**  
901589740  
Poids : 90 g  
DLUO : 24 mois

**Vanille Bourbon**  
901485563  
Poids : 90 g  
DLUO : 12 mois



## LES SACHETS KG



## LEVURE & GÉLIFIANT



## SACHETS SUCRÉS



Préparation 15 min.

## Mousse cheesecake, Vanille et fruits rouges

- 1 Mélanger 325g de fromage à tartiner avec 80g de sucre, 12g de **Pâte de Vanille** et les zestes d'un demi-citron de façon à avoir un mélange bien ferme.
- 2 Fouetter 400 ml de crème à 35% mg en chantilly et l'incorporer délicatement à la première préparation.
- 3 Mettre la mousse cheesecake obtenue dans une poche à pâtisserie et répartir en verrines.
- 4 Répartir 500g de fruits rouges sur la mousse et ajoutez des Pépites Caramélisées au moment de servir.

# DES SAVEURS INTENSES



# 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.

SANS  
ADDITIFS

NOUVEAUTÉ  
2022

Lait de coco  
BIO  
1L  
901626483  
Poids : 1 L  
DLUO : 18 mois



BOUCHON  
REFERMABLE

Lait de coco  
1L  
901543119  
Poids : 1 L  
DLUO : 18 mois



80% D'EXTRAIT DE COCO

Crème de coco  
1L  
901589846  
Poids : 1 L  
DLUO : 18 mois



CRÈME ET LAIT DE COCO

VEGAN



**Sauce Satay**  
880766  
Poids : 1 kg  
DLUO : 18 mois  
A base de cacahuète,  
haricots mungo  
et combava

SAUCE DE CUISSON PRÊTE À L'EMPLOI

VEGAN



**Sweet Chili Sauce**  
901540102  
Poids : 600 ml  
DLUO : 15 mois  
Idéale en sauce  
à dipper

SAUCE D'ASSAISONNEMENT

VEGAN



**Pâte de curry  
jaune**  
901404360  
Poids : 1 kg  
DLUO : 18 mois



**Pâte de curry  
rouge**  
901404361  
Poids : 1 kg  
DLUO : 18 mois



**Pâte de curry  
verte**  
901404362  
Poids : 1 kg  
DLUO : 18 mois

PÂTES DE CURRY



**Nouilles de blé  
en nids**  
880671  
Poids : 1 kg  
DLUO : 24 mois

VEGAN



**Nouilles  
de riz**  
880660  
Poids : 500 g  
DLUO : 24 mois

SANS  
GLUTEN

NOUILLES



Préparation 10 min.

## Flan caramel végétal à la Vanille

- 1 Verser du Caramel à l'ancienne dans le fond des ramequins et réservez.
- 2 Dans une casserole, mélanger à froid 750 ml de **Lait de coco BIO**, 60g sucre, 40g de sirop d'érable et 3g d'agar agar.
- 3 Porter à ébullition en mélangeant continuellement avec un fouet. Faire bouillir 1 minute.
- 4 Hors du feu, ajouter 12g de Pâte de Vanille et  $\frac{1}{2}$  c. à c. de Curcuma qui donnera une couleur dorée à la crème. Mélanger.
- 5 Répartir cette crème directement dans les ramequins et réserver au frais au moins 1 h.
- 6 Cette crème caramel peut être servie directement dans son ramequin ou démoulée comme un flan caramel classique.



FOODSERVICE

LES ÉPICES	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
Cannelle moulue	510814	390 g	24	6	3 275 925 010 220
Clous de girofle	510775	165 g	24	6	3 275 925 107 753
Coriandre	510815	230 g	24	6	3 275 925 010 237
Cumin entier	510816	375 g	24	6	3 275 925 010 244
Cumin moulu	510817	400 g	24	6	3 275 925 010 251
Curcuma	511856	250 g	24	6	3 275 925 118 568
Gingembre moulu	901581381	180 g	24	6	3 275 923 000 070
Mélange Chipotle fumé	901584212	270 g	24	6	3 275 923 000 094
Muscade moulue	510818	435 g	24	6	3 275 925 010 275
Paprika demi-doux poudre	510822	425 g	24	6	3 275 925 010 299
Paprika doux de Hongrie	510819	500 g	24	6	3 275 925 010 282
Paprika fumé	901537533	230 g	18	6	3 179 142 057 238
<i>Nouveauté 2022</i> Piment concassé	901621867	150 g	36	6	3 275 923 051 409
<i>Nouveauté 2022</i> Piment d'Espelette AOP	901622622	250 g	24	10	3 275 923 051 416
Piment doux moulu	510823	425 g	24	6	3 275 925 010 305
Piment fort entier	510777	95 g	24	6	3 275 925 107 777
Piment fort moulu	510776	215 g	24	6	3 275 925 107 760
Sésame doré	511858	270 g	18	6	3 275 925 118 582

LES HERBES	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
Ail fumé smokey	901537543	300 g	18	6	3 275 923 051 010
Ail semoule	510795	500 g	24	6	3 275 925 007 725
Baies de Genièvre	510774	150 g	24	6	3 275 925 107 746
Basilic	510796	145 g	24	6	3 275 925 007 732
Cerfeuil	510797	85 g	24	6	3 275 925 007 749
Ciboulette	510798	80 g	24	6	3 275 925 107 982
Echalote semoule	510799	370 g	24	6	3 275 925 007 770
Estragon	510802	70 g	24	6	3 275 925 007 787
Fenouil	510803	330 g	24	6	3 275 925 007 794
Herbes de Provence	514230	185 g	24	6	3 275 925 142 303
Herbes de Provence Label Rouge	901584213	78 g	24	6	3 275 923 000 100
Laurier moulu	510805	275 g	24	6	3 275 925 007 824
Origan	514620	120 g	24	6	3 275 925 146 202
Persil	510809	65 g	24	6	3 275 925 010 190
Thym	510812	165 g	24	6	3 275 925 010 206

LES POIVRES	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
Baies roses	510807	220 g	24	6	3 275 925 009 781
Mélange 5 baies	510764	180 g	24	6	3 275 925 107 647
Mélange 5 baies concassées	513940	220 g	24	6	3 275 925 139 402
Mélange spécial moulin	146650	200 g	24	6	3 166 291 011 167
Poivre blanc moulu	510792	425 g	24	6	3 275 925 007 695
Poivre gris moulu	510793	400 g	24	6	3 275 925 007 701
Poivre noir	901189497	200 g	24	6	3 166 296 203 451
Poivre noir concassé	510791	420 g	24	6	3 275 925 007 688
Poivre noir en grains	510794	460 g	24	6	3 275 925 007 718
Poivre Sechuan	510788	85 g	24	6	3 275 925 107 883
Poivre vert en saumure 240 ml	514430	225 g	24	6	3 275 925 144 307
Poivre vert en saumure 850 ml	514440	800 g	24	6	3 275 925 144 406

PREMIÈRE SAVEUR	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
LES MÉLANGES					
Persillade lyophilisée	901418248	115 g	18	6	3 275 923 050 853
LES HERBES					
Aneth effeuillé	901418243	240 g	24	6	3 275 923 050 808
Basilic ciselé	901418244	65 g	24	6	3 275 923 050 815
Ciboulette lyophilisée	901418021	55 g	24	6	3 275 923 050 778
Estragon ciselé	901418246	90 g	24	6	3 275 923 050 839
Menthe lyophilisée	901418247	70 g	24	6	3 275 923 050 846
Persil ciselé	901418249	70 g	24	6	3 275 923 050 785
LES AROMATES					
Ail lyophilisé	901418242	280 g	24	6	3 275 923 050 792
Echalote lyophilisée	901418245	155 g	24	6	3 275 923 050 822

LES MÉLANGES ET LES TOUCH'	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
Mélange barbecue	901632819	240 g	24	6	3 166 296 552 306
Mélange court-bouillon	901566037	190 g	24	6	3 275 923 051 300
Mélange frites & pommes de terre	901616342	600 g	24	6	3 275 923 051 393
Mélange légumes	901565705	170 g	24	6	3 275 923 051 287
Mélange pour poisson	510766	275 g	24	6	3 275 925 107 661
Mélange poulet rôti	510826	650 g	24	6	3 275 925 010 435
Mélange salade provençale	510789	180 g	12	6	3 275 925 107 890
Mélange pour viande rouge	510765	310 g	24	6	3 275 925 107 654

LES ETHNIQUES	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
Burger Classic Onion	901214006	280 g	18	6	3 275 923 050 686
Burger Smokey Fumé	901343938	320 g	18	6	3 166 296 208 326
Curry Biryani	901443899	280 g	24	6	3 166 296 209 484
Curry Madras	515300	270 g	24	6	3 275 925 153 002
Curry saveur brute	515310	260 g	24	6	3 275 925 153 101
Epices couscous	510825	375 g	24	6	3 275 925 010 411
Garam Masala	901060818	230 g	24	6	3 166 296 202 782
Mélange Cajun	513660	220 g	24	6	3 275 925 136 609
Mélange à l'espagnole	514520	290 g	24	6	3 275 925 145 205
Mélange à l'italienne	510778	200 g	24	6	3 275 925 107 784
Mélange à la libanaise	901604487	180 g	24	6	3 166 296 650 392
Mélange à la marocaine	514890	225 g	24	6	3 275 925 148 909
Mélange à la mexicaine	510785	185 g	24	6	3 275 925 107 852
Mélange à l'Orientale	510917	240 g	18	6	3 275 925 109 177
Mélange à la provençale	515410	240 g	18	6	3 275 925 154 108
Mélange Tandoori	510918	240 g	24	6	3 275 925 109 184
Mélange à la Thaïlandaise	510919	240 g	24	6	3 275 925 109 191
Piri piri	901584214	250 g	24	6	3 275 923 000 117
Poudre à colombo	510780	230 g	24	6	3 275 925 107 807
Poudre de Chili	510786	215 g	24	6	3 275 925 107 869
Poudre de curry	901361199	440 g	24	6	3 275 923 050 747
Quatre épices	510784	200 g	24	6	3 275 925 107 845
Ras el Hanout	510783	215 g	24	6	3 275 925 107 838



FOODSERVICE

RIZDOR & SAFRAN	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
Rizdor tube 100g	500551	100 g	24	10	3 166 290 400 955
Safran filament	900917714	10 g	36	6	3 275 925 135 404
Safran poudre	900917715	10 g	36	6	3 275 925 135 503

## SELS &amp; POIVRES PREMIUM

Moulin poivre Penja	901168857	48 g	24	6	3 166 296 202 928
Moulin sel blanc Méditerranée	901378424	90 g	36	6	3 166 296 208 975
Moulin sel rose Himalaya	901378423	90 g	36	6	3 166 296 208 968

## LES SALIÈRES &amp; LES POIVRIERES

Lot 3 moulins Poivre & 3 moulins Sel	515030	285 g	24	3	3 275 925 150 308
Lot de 6 moulins Sel	515380	360 g	24	3	3 275 925 147 506
Lot de 6 moulins Poivre	515390	210 g	24	3	3 275 925 147 407

## PETITS CONDITIONNEMENTS

Estragon	153130	5 g	18	6	3 166 291 531 306
Laurier poudre	146860	24 g	24	6	3 166 290 200 647
Cannelle moulue	146710	39 g	24	6	3 166 290 200 197
Clous de Girofle	146810	23 g	24	6	3 166 290 200 562
Cumin moulu	153110	32 g	24	6	3 166 291 531 108
Curry poudre A partir d'avril 2023 :	901196596 901633603	42 g 47 g	24	6	3 166 296 204 236 3 166 296 552 337
Gingembre moulu A partir d'avril 2023 :	150330 901633606	26 g 29 g	24	6	3 166 291 503 303 3 166 296 552 382
Paprika doux moulu	146490	40 g	24	6	3 166 291 464 901
Piment d'Espelette AOP	154320	40 g	24	6	3 166 291 543 200
Ras el Hanout	901554359	38 g	24	6	3 166 296 212 224
LOTS DE 3					
Moulin sel de Camargue	515060	204 g	24	6	3 275 925 150 605
Moulin poivre noir	901602941	105 g	24	6	3 275 923 000 193
Poivre gris mouliné	900822712	108 g	24	6	3 166 291 745 925
Moulin 5 baies	901602940	78 g	24	6	3 275 923 000 186
Muscade moulue	901631972	126 g	24	6	3 275 923 052 031
Safran poudre 3 doses	515180	0.9 g	24	6	3 275 925 151 800
Sel au Celeri	515090	285 g	24	6	3 275 925 150 902

## AIDES CULINAIRES

Colorant viandes Ducorelle	569090	1.25 kg	24	6	3 275 925 690 903
----------------------------	--------	---------	----	---	-------------------

## SACHETS

SACHETS	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
SACHETS 1KG					
Ail semoule	501253	1 kg	36	10	3 275 925 201 239
Badiane entière	1510103	1 kg	24	10	3 275 925 101 034
Curcuma moulu	501263	1 kg	36	8	3 275 925 107 135
Curry bonne qualité	901361198	1 kg	36	8	3 275 923 050 730
Curry gold	501265	1 kg	36	8	3 275 925 107 739
Epice paella	501269	1 kg	24	8	3 275 925 300 239
Herbes de Provence	511213	1 kg	36	10	3 275 925 112 139
Mélange sel/poivre	511840	1 kg	24	10	3 275 925 118 407
Paprika doux	501277	1 kg	24	8	3 275 925 116 830
Poivre blanc moulu	501284	1 kg	36	8	3 275 925 002 133
Poivre gris moulu	501285	1 kg	36	8	3 275 925 000 238
Poivre noir entier	501287	1 kg	36	8	3 275 925 000 139
Oignon frit	520373	1 kg	12	10	3 275 925 203 738
SACHETS 500G					
Cannelle bâton	501164	500 g	36	8	3 275 925 011 647
Echalote lanières	501166	500 g	36	15	3 275 925 011 661
Gingembre moulu	501293	500 g	36	12	3 275 925 111 248
Laurier feuilles	511274	500 g	24	10	3 275 925 112 740
Persil	511764	500 g	18	10	3 275 925 117 646
SACHETS 100G					
Cannelle moulue	500601	100 g	36	15	3 275 925 101 973
Cing parfums	500613	100 g	36	15	3 275 925 502 374
Cumin moulu	500592	100 g	36	15	3 275 925 106 770
Curcuma moulu	500595	100 g	36	15	3 275 925 107 173
Curry bonne qualité	500619	100 g	36	15	3 275 925 107 579
Gingembre moulu	500602	100 g	36	15	3 275 925 111 279
Piment langue d'oiseau	500594	100 g	36	10	3 275 925 121 070
Poivre blanc entier	500608	100 g	36	15	3 275 925 002 416
Poivre blanc moulu	500605	100 g	36	15	3 275 925 002 171
Poivre gris moulu	500596	100 g	36	15	3 275 925 000 276
Poivre noir entier	500604	100 g	36	15	3 275 925 000 177
Poudre à Colombo	500606	100 g	24	15	3 275 925 302 172



FOODSERVICE

LES PÉPITES	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
<b>Croc'goût 3 chocos</b>	901589650	400 g	12	6	3 275 923 000 162
<b>Mini Marshmallows</b>	900954681	150 g	12	6	3 275 925 149 302
<b>Noisettes pralinées</b>	900837597	440 g	12	6	3 275 927 014 356
<b>Pépites caramélisées</b>	514920	540 g	12	6	3 275 925 149 203
<i>Nouveauté 2022</i> <b>Pépites Choco Caramel</b>	901632118	520 g	12	6	3 275 923 052 048
<b>Pépites Fudge Caramel</b>	901613863	550 g	18	6	3 275 923 051 379
<b>Perles multicolores</b>	515260	820 g	24	6	3 275 925 152 609
<b>Pralines amandes concassées</b>	901194505	550 g	12	6	3 275 923 050 617
<b>Vermicelles arc-en-ciel</b>	901576360	700 g	12	6	3 275 923 000 018

**LES SAUCES DESSERT**

<b>Café</b>	514790	1 kg	18	6	3 275 925 147 902
<b>Caramel</b>	514850	1 kg	18	6	3 275 925 148 503
<b>Caramel à l'ancienne</b>	272210	1 l	18	6	3 179 142 722 105
<b>Caramel au lait</b>	514840	1 kg	12	6	3 275 925 148 404
<b>Chocolat</b>	514800	1 kg	18	6	3 275 925 148 008
<b>Fruits rouges</b>	901369269	1 kg	18	6	3 275 925 148 305

**VANILLE & AIDES DESSERTS**

VANILLE					
<b>Gousses de Vanille Bourbon RFA/BIO</b>	901589740	90 g	24	6	7 610 071 012 968
<b>Gousses de Vanille Bourbon</b>	901485563	90 g	12	6	3 275 923 050 983
<i>Nouveauté 2023</i> <b>Pâte de Vanille</b>	901636419	210 g	18	12	3 275 923 052 123
LES SACHETS					
<b>Vermicelles arc-en-ciel</b>	901576627	1 kg	12	8	3 275 923 000 025
<b>Vermicelles goût chocolat</b>	901572810	1 kg	18	8	3 275 923 051 317
AIDES PÂTISSIÈRES					
<b>Gélifiant Agar Agar</b>	901347744	8 g	24	12	3 179 142 054 428
<b>Levure chimique</b>	901602752	5,5 g	18	20	3 179 140 163 818
<b>Sucre vanillé</b>	901627261	7,5 g	18	14	3 179 140 123 805
<b>Sucre vanilliné</b>	901602730	7,5 g	18	12	3 179 140 123 829



FOODSERVICE

THAI KITCHEN	CIP	POIDS	DLUO (mois)	PCB	EAN
<b>Crème de coco</b>	901589846	1 L	18	12	5 021 047 000 339
<b>Lait de coco</b>	901543119	1 L	18	6	5 021 047 105 317
<i>Nouveauté 2022</i> <b>Lait de coco Bio</b>	901626483	1 L	18	6	5 021 047 001 107
<b>Nouille nid</b>	880671	1 kg	24	6	5 021 047 102 439
<b>Nouilles de riz</b>	880660	500 g	24	20	5 021 047 102 309
<b>Pâte de curry jaune</b>	901404360	1 kg	18	10	5 021 047 106 109
<b>Pâte de curry rouge</b>	901404361	1 kg	18	10	5 021 047 106 116
<b>Pâte de curry verte</b>	901404362	1 kg	18	10	5 021 047 106 123
<b>Sweet chili sauce</b>	901540102	600 ml	15	12	5 021 047 104 976
<b>Sauce satay</b>	880766	1 kg	18	10	5 021 047 104 785

# DÉCOUVREZ TOUTES NOS SOLUTIONS CULINAIRES SUR NOTRE SITE INTERNET :

[MCCORMICKFOODSERVICE.FR](http://MCCORMICKFOODSERVICE.FR) 



## NOS OUTILS

- Nos catalogues produits, livrets recettes...
- La description de nos produits et leurs histoires inédites en vidéos
- Les fiches techniques et les informations nutritionnelles
- Nos engagements RSE



## PLUS DE 150 RECETTES

- Plus de 150 recettes : du salé au sucré, du snacking aux plats traditionnels...
- La recette du mois
- Les astuces et solutions culinaires de nos Chefs
- Le Carnet de Saveurs qui délivre les tendances culinaires et ingrédients d'aujourd'hui et de demain



## NOS ACTUALITÉS

- Les nouveautés de nos marques
- Des échantillons produits
- Des jeux concours
- Nos newsletters



# POURQUOI CHOISIR NOS PRODUITS ?

## 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 (sachets ou boîtes avec bouchon doseur) pour une optimisation du stockage et de la conservation ; des recommandations de dosage pour une réelle maîtrise des coûts.

## 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.



## POLYVALENTS

De l'entrée jusqu'au dessert, en saupoudrage, en marinade ou en inclusion, nos produits agrémentent les ingrédients du quotidien en leur apportant **savoir et texture** en un instant.

## 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.