



Tendințe în Arome®



2016



TENDINȚE GLOBALE
CARE MODELEAZĂ VIITORUL GUSTULUI



McCORMICK

Tendințe în Arome®



GUSTĂ VIITORUL CHIAR AZI

MIXURI CU BENEFICII ►

Ierburile și condimentele aromate asigură versatilitatea de zi cu zi a ingredientelor sănătoase, precum matcha și chia.

Ceai verde Matcha: ghimbirul și citricele echilibrează notele ușor amărui ale ceaiului Matcha

Semințe de in: ierburile mediteraneene permit adăugarea semințelor de in în feluri de mâncare delicioase

Semințe de chia: devin condimentate atunci când sunt amestecate cu citrice, ardei iute și usturoi

Turmeric: descoperiți dulci posibilități atunci când turmericul este amestecat cu cacao, scorțișoară și nucșoară

► CONDIMENTAT + PICANT

Gustul condimentat contrastează în mod fericit cu accentele picante—lămâie verde, oțet de orez, yuzu, tamarind, lămâie Meyer, merișoare, kumquat și sos ponzu—pentru a înnobila orice masă.

Ardei iuți peruvieni + lămâie verde: citrice cu rocoto, ají panca, ají amarillo și altele

Sos Sambal: sos picant din Asia de Sud-Est, făcut din ardei iuți, oțet de orez, zahăr și usturoi

AROME ANCESTRALE ►

Mâncărurile moderne redescoperă ingredientele indigene pentru a sărbători hrana cu gust autentic, desăvârșit și îndestulător.

Ierburi străvechi: redescoperă cimbrul, menta, pătrunjelul, levănțica și rozmarinul

Amarant: o cereală străveche a aztecilor, cu un gust natural de nucă

Mezcal: lichior mexican afumat, obținut din agave

◀ ASIA TROPICALĂ

Gurmanzii cu simțul aventurii caută arome din regiuni noi. Două locuri din Asia de Sud-Est, Malaysia și Filipine, oferă ingrediente distincte și rețete specifice pentru mâncăruri pline de viață.

Grătar Pinoy: fel de mâncare popular vândut pe stradă în Filipine, condimentat cu sos de soia, lămâie, usturoi, zahăr, piper și ketchup de banane

Curry Rendang: pastă malaeziană ușor picantă din ardei iuți, lămâiță, usturoi, ghimbir, tamarind, coriandru și turmeric

BĂUTURI PE BAZĂ DE INFUZIE ►

Trei tehnici culinare clasice dau naștere unor gusturi noi și inspiră crearea celor mai moderne băuturi alcoolice.

Murarea: combină gustul acru cu cel picant, pentru rezultate condimentate

Coacerea: gustul distinct al ingredientelor coapte adăugă consistență

Brûlée: zahărul caramelizat conferă profunzime gustului

Pui în stil peruvian cu piure de banane și sosuri de ardei iute

Batoane de ciocolată neagră și amarant cu merișoare

Tartine cu linte neagră Beluga și piersici murate

Salată Niçoise cu chia, citrice și ton în crustă de ardei iute

Cocktail de fructe cu pepene verde murat

Grătar din carne de porc Pinoy cu salată de varză și mango verde



McCormick adaugă pasiune gustului™



Ajuns la cea de-a șaisprezecea aniversare, McCormick® Flavour Forecast® este în avangarda identificării celor mai populare tendințe și ingrediente care influențează viitorul gustului. Creat de o echipă internațională de experți McCormick care include bucătari, experți culinari, persoane care monitorizează tendințele și specialiști în produse alimentare, Flavour Forecast inspiră explorarea și inovația în domeniul culinar pe plan global în anii care urmează.

Un lider global în domeniul gustului, McCormick & Company ajută oamenii să creeze experiențe alimentare memorabile de mai bine de 125 de ani. Mărcile noastre de top au schimbat semnificativ experiența gătirii și obiceiurile culinare de zi cu zi ale oamenilor, inspirându-i să aleagă sănătos și să interacționeze cu toată lumea prin intermediul aromelor.

Furnizând o calitate fără egal, McCormick vă oferă gustul în care puteți avea încredere, aprovizionându-se cu ingrediente de cea mai înaltă calitate din 40 de țări. Familia noastră globală de mărci deservește consumatori din peste 135 de țări și teritorii, și este prezentă în toate domeniile industriei alimentare, de la magazinele de vânzare cu amănuntul și până la companiile care oferă servicii alimentare, precum și în bucătăriile din toată lumea.

Pentru a descoperi rețete și multe altele, vizitați www.flavorforecast.com, www.kamis.ro sau www.mccormickcorporation.com.

Fotografie copertă: Taiței Sambal cu creveți și broccoli chinezesc

Copyright © McCormick & Company, Inc. 2015. Toate drepturile rezervate.

