



Tendências de Sabores®

.com

Margão

O futuro do sabor global

Especialistas em sabor

A celebrar atualmente o seu 15º aniversário, McCormick® é líder na identificação das principais tendências, opiniões e ingredientes que ditam o futuro do sabor. Criado por uma equipa global de especialistas da McCormick, que inclui chefes, especialistas em gastronomia, pesquisadores de tendências e técnicos alimentares, este projeto é fonte de inspiração para explorar e inovar a gastronomia em todo o mundo durante muitos e bons anos.

Há mais de 125 anos que a McCormick & Company, líder global em sabor, ajuda as pessoas a criar experiências culinárias memoráveis. As nossas principais marcas fazem a diferença na forma como as pessoas criam e desfrutam da comida todos os dias, inspirando escolhas saudáveis e unificando o mundo através do sabor.

Com um foco inigualável na qualidade, a McCormick fornece os sabores em que as pessoas confiam, selecionando, para isso, ingredientes da melhor qualidade vindos de 40 países. A nossa família de marcas globais chega aos consumidores de mais de 100 países e pode ser encontrada em toda a indústria alimentar, desde retalhistas, fabricantes e serviços alimentares, e em todas as cozinhas do mundo inteiro.

Para explorar receitas e muito mais, visite-nos em www.margao.pt ou www.mccormickcorporation.com.

McCormick Dá Paixão ao Sabor



Parceiro por el Sabor





Camarões Picantes com Purê de Milho Torrado e Molho de Ameixa

Revolução líquida

Polpas e sumos frescos misturam-se com especiarias e ervas arrojadas para intensificar molhos, recheios, pratos de massa e muito mais, dando vida e um sabor delicioso a qualquer prato de fruta ou legumes.

Misturas globais em evolução

7 Especiarias Japonesas (Shichimi Togarashi) –

Uma combinação picante de malaguetas, sésamo, casca de laranja, nori e outros ingredientes.

Mistura de Especiarias Shawarma –

Uma comida de rua bastante apreciada no Médio Oriente temperada com cominhos, canela, pimenta preta e outras especiarias.



7 Especiarias Japonesas



Wrap Shawarma de Frango



Sal com Manga, Crail e Lima

Sal com Gengibre em conserva, Chá Verde e Malagueta

Sabores pelos quais vale a pena esperar

Levante a tampa e descubra sabores ricos de receitas de todo o mundo que combinam especiarias aromáticas e ingredientes reconfortantes, em pratos cozinhados lentamente e de criar água na boca.



Tagine de Frango Picante com Limão e Azeitonas



.com

Margão

8 tendências de sabores a seguir de perto



Labneh com Pimenta e Alho

Belderraba Assada com Dip de Feijão Branco

Pasta de Tomate e Pimento Vermelho Assado

Mezze do Médio Oriente

Dips e pastas para barrar, combinados com um toque de ervas e temperos, são uma forma deliciosa de iniciação à gastronomia global cheia de cor.



Tarte Snickerdoodle de Manteiga de Amendoim com Crosta de Amendoim e Canela

Biscoitos reinventados

Os sabores dos clássicos biscoitos de especiarias ganham nova forma em sobremesas criativas e simplesmente divinas que reinventam os vulgares bolinhos e bolachinhas da hora do lanche.

Legumes Umami

Não vá mais longe para experimentar o tentador "quinto sabor" dos Japoneses. Escolha ingredientes já por si naturalmente ricos neste sabor, como cogumelos, tomate, batata-doce e nori.



Legumes Umami Salteados com Estrogão e Vinho Branco

Especiarias fumadas

As especiarias e ervas fumadas têm um sabor e um aroma acentuados que enriquecem qualquer refeição ou bebida.

