



PERITOS EM SABOR

Fundada em 1958, a Margão começou como uma pequena empresa familiar de venda de condimentos e de produtos regionais. Hoje, a marca é reconhecida como a especialista portuguesa em ervas e especiarias. A Margão é uma das marcas da McCormick & Company Inc., líder mundial na comercialização de ervas aromáticas, especiarias e soluções de sabores para o grande público e para a indústria alimentar. Para mais informações consulte: www.margao.pt

Como líder de sabor global, a McCormick & Company observa o que o mundo come (e a forma como o faz), como nenhuma outra empresa no mundo. Este ano, a McCormick celebra o seu 125º aniversário com uma longa história de união às pessoas através dos sabores. Estamos orgulhosos da nossa herança em fazer a diferença na forma como as pessoas criam e experienciam os sabores, desde os pontos de venda aos produtores, passando pelas empresas de catering e as cozinhas de todo o mundo.

Através das nossas marcas líderes de especiarias, ervas, misturas, condimentos e outros produtos, a McCormick cria experiências de sabores memoráveis e inspira escolhas saudáveis que ajudam os nossos consumidores a viver melhor e a desfrutar mais. Com um foco incomparável na qualidade, procuramos ingredientes à escala mundial em 40 países e fazemos chegar estes sabores aos nossos consumidores em mais de 100 países.

Desde 2000 que as Tendências de Sabores da McCormick têm estado na vanguarda da identificação de tendências culinárias emergentes, inspirando um espírito de descoberta em todo o mundo. Para desenvolver este relatório, a McCormick reúne um grupo dinâmico de especialistas, incluindo investigadores, especialistas de tendências, especialistas em marketing, Chefs, profissionais de culinária, técnicos alimentares e analistas sensoriais, que serve como um catalisador para impulsionar inovações de sabores em toda a indústria alimentar.

Todos os dias, não importa onde come ou o que come, é possível desfrutar de refeições com sabor com a marca McCormick. Para mais informações, visite o website www.margao.pt ou, por ocasião do nosso 125º aniversário, partilhe connosco as suas histórias de sabores em www.margao.pt ou www.flavoroftogether.com



McCormick Dá Paixão ao Sabor™



125º EDIÇÃO DE ANIVERSÁRIO



Tendências de Sabores® 2014

em conjunto com



O FUTURO DO SABOR GLOBAL



Para celebrar o nosso 125º ano como empresa que tem inovado e ditado as tendências culinárias, a McCormick embarca, agora, numa viagem de um ano, celebrando os sabores. No centro desta celebração, assenta a nossa certeza de que a forma como experienciamos e desfrutamos os sabores une as pessoas e as culturas em todo o mundo.

Esta edição de aniversário do projecto anual das Tendências de Sabores, criada pela primeira vez em 2000, identifica as tendências e os ingredientes em destaque que irão ditar o futuro do sabor. Criada por uma equipa global de especialistas da McCormick - incluindo Chefs, profissionais de gastronomia, especialistas de tendências e técnicos alimentares - partimos à descoberta de histórias de sabores, gastronomia e técnicas associadas, que inspiram inovações deliciosas e criativas para os próximos anos.

Junte-se a nós e aos sabores de 2014! Esperamos que partilhe as suas histórias de sabores em www.flavoroftogether.com.

McCormick Dá Paixão ao Sabor™



CAMARÃO E EMPANADAS DE QUEIJO FRESCO
COM MOLHO DE TOMATE LEVEMENTE TOSTADO

SALADA TANDOORI DE CAMARÃO GRELHADO COM MOLHO DE MANGA



5 IDEIAS DE SABORES

OBSESSÃO PELAS MALAGUETAS

MASALA MODERNA

CULINÁRIA COMPACTA E INTELIGENTE

VISITA AO MUNDO MEXICANO

ENCANTO PELO BRASIL

Estas ideias refletem as novas tendências emergentes e as influências culturais que estão a moldar os gostos do amanhã. Juntas, elas contam uma história emocionante sobre como as pessoas em todos os locais se unem para refeições mais diversificadas, coloridas e saborosas.



FONDUE COM MOLHO DE TRÊS PIMENTÕES



- MOLHO DE CAJU DE SICHUAN
- MOLHO PICANTE DE PAPAIA E ABACAXI
- MOLHO DE PEPITA E MALAGUETAS

OBSESSÃO PELAS MALAGUETAS

“As malaguetas são uma especiaria muito emocionante - aquela deliciosa sensação de sentir a boca a queimar com sentimentos intensos, aventureiros e todo o tipo de emoções positivas. É, por isso, que os apreciadores de malaguetas tanto as adoram, e é, por isso, que estão sempre à procura da próxima emoção que envolva uma malagueta.”
—Silvia King, Analista Sensorial

“Na província de Sichuan, os locais comem malaguetas a quase todas as refeições, que em quiosques de rua ou restaurantes de segmento mais elevado. As malaguetas estão por toda a parte!”
—Chef Billy Mi, China



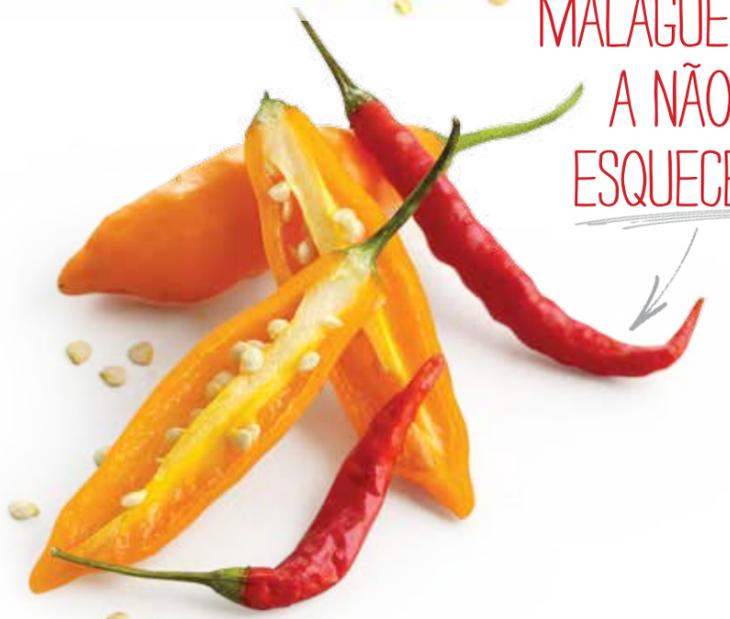
MALAGUETAS COM CHOURIÇO



GUAJILLO
SECO E SUAVE MEXICANO

CHILE DE ARBOL
FORTE MEXICANO

MALAGUETAS
A NÃO
ESQUECER



TIEN TSIN FORTE DE SICHUAN

AJI AMARILLO AMARELO E FORTE PERUANO

O MUNDO ESTÁ À PROCURA
DE SABORES QUENTES.

ALÉM DE DESCOBRIR NOVAS VARIEDADES DE MALAGUETAS, ESTA OBSESSÃO AMPLIOU O USO DE TÉCNICAS COMO GRELHAR, FUMAR, CONSERVAR, FERMENTAR E ADOCICAR NO SENTIDO DE TRAZER À TONA TODO O POTENCIAL DOS SABORES.



MASALA MODERNA

A GASTRONOMIA INDIANA ESTÁ, FINALMENTE, A TER A SUA PROJEÇÃO GLOBAL.

JÁ FAMILIARIZADAS COM AS ESPECIARIAS BÁSICAS, AS PESSOAS EM TODO O MUNDO ESTÃO A AUMENTAR O SEU APREÇO POR ESTA COZINHA RICAMENTE TEMPERADA, EXPLORANDO MAIS SABORES EM NOVOS CONTEXTOS, SEJA EM QUIOSQUES DE RUA SEJA EM RESTAURANTES REQUINTADOS.

“A gastronomia indiana está a influenciar uma grande variedade de pratos, restaurantes e programas de TV virados para a culinária. No Reino Unido e na África do Sul - locais onde a cozinha casual indiana é tão comum como uma piza - vemos os pratos locais preferidos a assumir um toque mais moderno. Isso pode ser tão simples como adicionar uma mistura de masala ou marinar uma carne de veado. Enquanto isso, as pessoas nos EUA estão a explorar perfis de sabores indianos em pratos mais acessíveis como saladas e sanduíches.”
—Chef Steve Love, Reino Unido



KASHMIRI MASALA

MISTURA DE ESPECIARIAS COM ORIGEM NO NORTE DA ÍNDIA COM COMINHOS, CARDAMOMO, CANELA, PIMENTA PRETA, CRAVINHO E GENGIBRE

QUEIJO PANEER

QUEIJO FRESCO, VERSÁTIL COM UM SUAVE SABOR

JALFREZI

UM PRATO DE CARIL "SALTEADO"

SABORES A EXPLORAR



QUEIJO PANEER GRELHADO COM MOLHO CHUTNEY DE MANGA E TOMATE E VINAGRETE DE CARIL



WRAP DE JALFREZI
NAAN DE FRANGO "RÚSTICO"



“Menos espaço para cozinhar requer um pouco mais de criatividade! Os ingredientes que funcionam dupla (ou triplamente) são a chave. E, os electrodomésticos multifuncionais - desde a panela de pressão a aparelhos topo de gama que fazem tudo desde ralar, misturar, cortar, saltear, cozinhar a vapor e fritar - estão a ajudar as pessoas a criar refeições mais saborosas em cozinhas urbanas minúsculas.”

—Michelle Thrift, Economista Doméstica Sénior, Desenvolvimento Culinário, Austrália

“As noodles de todas as formas e tamanhos, quer sejam secas ou frescas, são alguns dos ingredientes mais versáteis que pode ter sempre à mão, especialmente algumas das grandes variedades asiáticas, italianas e da Europa de Leste. Os cozinheiros criativos estão a ir muito além do básico com novos pratos de noodles muito divertidos.”

—Chef Michael Cloutier (Canada)



CULINÁRIA COMPACTA E INTELIGENTE

CHÁ

NATURALMENTE SAUDÁVEL, PODENDO SER USADO COMO TEMPERO, MARINADA E LÍQUIDO DE COZEDURA

NOODLES

INGREDIENTE MULTIFUNCIONAL PARA SOPAS, GUISADOS, SALTEADOS E SALADAS

INGREDIENTES QUE NÃO PODEM FALTAR

COENTROS

DESDE A SEMENTE ATÉ À FOLHA, SÃO USADOS DE INÚMERAS FORMAS EM TODO O MUNDO



FOLHADO EM INFUSÃO DE CHÁ DE LIMÃO SIMPLES COM ALPERCES CRISTALIZADOS

OS GRANDES SABORES PODEM SER ORIUNDOS DE PEQUENOS ESPAÇOS.

À MEDIDA QUE O MOVIMENTO PARA COZINHAS COMPACTAS MAIS EFICIENTES CRESCE, OS MORADORES URBANOS MAIS CRIATIVOS TÊM VINDO A DESCOBRIR AS FORMAS MAIS MULTIFUNCIONAIS DE PREPARAR REFEIÇÕES SABOROSAS COM O QUE TÊM MAIS À MÃO.



VISITAAO MUNDO MEXICANO

“À medida que o interesse pelos os alimentos mexicanos evolui no mundo, as pessoas têm vindo a ficar mais ansiosas por descobrir sabores autênticos e locais. Nos EUA, os apreciadores desta cozinha há largos anos estão com os olhos postos nas novas inspirações regionais, desde as pastas da península de Luatã aos molhos mais complexos de Oaxaca.”

—Chef Kevan Vetter (Estados Unidos)

TOMATILLOS

INGREDIENTE QUE SE PARECE COM UM TOMATE MAS QUE CONFERE UM SABOR ALIMONADO AOS ALIMENTOS



SABORES A EXPLORAR

RECADOS

PASTAS PICANTES MUITO POPULARES EM IUCATÃ. O RECADOROJO É FEITO DE URUCUM (PIMENTÃO DOCE), LARANJA AZEDA E UMA MISTURA DE ESPECIARIAS



MOLHO CHAMOY

CONDIMENTO QUE COMBINA ALPERCES, LIMA, MALAGUETAS E ESPECIARIAS

OS SABORES MEXICANOS ESTÃO EM MOVIMENTO.

DESDE UM GOSTO CRESCENTE POR COMIDA MEXICANA REGIONAL NA AMÉRICA DO NORTE À EXPLORAÇÃO PRECOCE NA CHINA, AS CULTURAS DE TODO O MUNDO TÊM VINDO A ADOPTAR ELEMENTOS AUTÊNTICOS DESTA FABULOSA COZINHA, QUE SE MOSTRA CORAJOSA E CASUAL.

- CHAMOY MANGO SUNRISE
- TOMATILLO MARIA



ENCANTO PELO BRASIL



COCKTAIL DE GOIABA BRASILEIRA

O MUNDO ESTÁ
PRESTES A COLOCAR TODO
O SEU FOCO NO BRASIL,

ILUMINANDO OS SABORES VIBRANTES E AS TRADIÇÕES DE UMA CULTURA DINÂMICA E DE FUSÃO QUE MISTURA AS CULTURAS EUROPEIAS, AFRICANAS, ASIÁTICAS E AS INFLUÊNCIAS NATIVAS DA AMAZÔNIA. OS SABORES BRASILEIROS ESTÃO PRESTES A EMERGIR COMO UMA PODEROSA INFLUÊNCIA NA CULINÁRIA DE TODO O MUNDO.

FEIJÃO FRADE
O FEIJÃO DE ELEIÇÃO



FARINHA DE MANDIOCA

TAMBÉM CONHECIDA COM MANDIOCA OU FARINHA DE MANIOCA, SEM GLÚTEN

GOIABA

FRUTA TROPICAL QUE PODE SER COMIDA FRESCA OU COMO NÉCTAR E EM DOCE



INGREDIENTES
EM ASCENSÃO



TEMPERO BAIANO

UMA MISTURA BAIANA QUE POSSUI ORÉGÃOS, SALSA, VARIEDADES DE PIMENTA E COMINHOS



FRANGO PICANTE BAIANO E FEIJÃO COM PURÊ DE MANDIOCA

“Tal como o seu povo, a culinária brasileira é uma mistura sedutora de influências globais e nativas. A atração do mundo pelo Brasil está realmente a aumentar - vamos então descobrir o quão fabulosos podem ser alguns desses ingredientes e sabores.”

—Anthony Palmer, Diretor de Inovação, EMEA