



Tendências de Sabores[®] 2016

Margão



TENDÊNCIAS GLOBAIS
QUE DITAM O FUTURO DO SABOR

SABOREIE HOJE O AMANHÃ



Frango à Peruana com Purê de Banana-pão e Molho de malaguetas

▲ CALOR COM NOTAS ÁCIDAS

Eleve a sua experiência gastronômica com o agradável contraste do sabor picante com notas ácidas de ingredientes como lima, vinagre de arroz, yuzu, tamarindo, lima Meyer, arando, kumquat e molho Portzu.

Malaguetas do Peru e lima: o citrino conjugado com malaguetas peruanas como rocoto, ají panca e ají amarillo

Molho Sambal: molho picante originário do sudeste asiático feito à base de malaguetas, vinagre de arroz, açúcar e alho



▲ SABORES ANCESTRAIS

Receitas modernas recuperam ingredientes antigos numa celebração do sabor autêntico, puro e reconfortante dos alimentos.

Ervas Antigas: redescubra o tomilho, a hortelã-pimenta, a salsa, a lavanda e o alecrim

Amaranto: um grão ancestral dos Astecas com um suave aroma a noz e a terra

Mescal: licor mexicano de aroma torrado obtido a partir das folhas de agave



Barras de Amaranto com Chocolate Negro e Arandanos

▲ SABORES ASIÁTICOS COM UM TOQUE TROPICAL

Os palatos aventureiros procuram sabores de novas regiões. Dois locais no sudeste asiático—Malásia e Filipinas—oferecem ingredientes únicos e receitas de autor para uma cozinha vibrante.

Pinoy BBQ: popular comida de rua filipina temperada com molho de soja, limão, alho, açúcar, pimenta e purê de banana

Caril Rendang: pasta de especiarias da Malásia (médio picante) com malaguetas, erva-limão, alho, gengibre, tamarindo, coentros e açafrão das Índias



Pinoy BBQ de Porco com Juliana de Manga Verde

▶ MISTURAS COM BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE

Ervas e especiarias cheias de sabor conferem versatilidade a ingredientes que fazem bem à saúde, como o matchá e a chia.

Chá Verde Matchá: o gengibre e o limão conferem equilíbrio à nota ligeiramente amarga do matchá

Linhaça: as ervas mediterrânicas convidam a linhaça para receitas saborosas

Sementes de Chia: a chia torna-se fresca combinada com limão, pimenta e alho

Açafrão das Índias: descubra o potencial doce da mistura do açafrão das Índias com cacau, canela e noz moscada



Salada Niçoise com Atum em Crosta de Chia, Limão e Pimenta

▶ PROTEÍNAS ALTERNATIVAS

Ricas em proteína e nutrientes, as leguminosas como os feijões secos, as ervilhas e as lentilhas são acentuadas por deliciosos ingredientes.

Ervilha-de-pombo: (chamada Toor Dal quando dividida): tradicionalmente cozinhada com cominhos e coco

Feijão-catarino: combina na perfeição com salva e vinho Alvarinho

Lentilha beluga: o seu sabor é especialmente acentuado com pêssego e mostarda



Canapés de Lentilhas Beluga e Pêssego em Pickle



Cocktail de Licor de Melão com Melancia em Pickle

▶ INFUSÕES CULINÁRIAS

Três técnicas clássicas de culinária proporcionam novos sabores e inspiração para criar as mais recentes bebidas.

Pickle: combina o acre com os temperos para resultados frescos

Torrado: distintivo aroma que acrescenta riqueza

Brûlé: nota de açúcar caramelizado que confere intensidade





McCormick Dá Paixão ao Sabor™ 

A celebrar atualmente o seu 16º aniversário, o projeto Tendências de Sabores® da McCormick® é líder na identificação das principais tendências 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, o 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 135 países e territórios, 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.

Fotografia da capa: Noodles Sambal com Camarão e Brócolos Chineses
Copyright © McCormick & Company, Inc. 2015. Todos os direitos reservados.

