



colada de laranja tostada; bourbon com melaço

peritos em sabor

A missão da McCormick & Company é salvar o mundo da comida aborrecida! Como líder global em sabor, a nossa paixão tem sido ajudar pessoas em todo o mundo a darem o melhor sabor possível aos seus pratos. As nossas marcas líderes em especiarias, ervas aromáticas, misturas de temperos, condimentos e outros produtos saborosos fazem uma verdadeira diferença no modo como as pessoas cozinham e desfrutam da comida, e podem ser encontradas em toda a indústria alimentar — em pontos de venda, em fabricantes, em empresas de serviços de restauração — e nas cozinhas de todo o mundo.

De facto, a McCormick cria experiências alimentares inesquecíveis e inspira escolhas saudáveis que contribuem para o desfrutar da vida. Com uma qualidade incomparável, a McCormick oferece os sabores nos quais você confia, obtendo ingredientes de alta qualidade de 40 países, com uma família de marcas internacionais que chega aos consumidores em 100 países. A nossa equipa de investigadores, especialistas em marketing, chefes, cozinhas, técnicos alimentares e analistas sensoriais identifica os sabores das tendências emergentes desde o ano 2000 por meio de Tendências de Sabores® da McCormick®, um catalisador para a inovação de sabores em toda a indústria alimentar.

Todos os dias, não importa onde ou o que vai comer, você poderá desfrutar de comida temperada pela McCormick. Para mais informações, visite tendenciasdesabores.com ou www.margao.pt.

McCormick Dá Paixão ao Sabor™

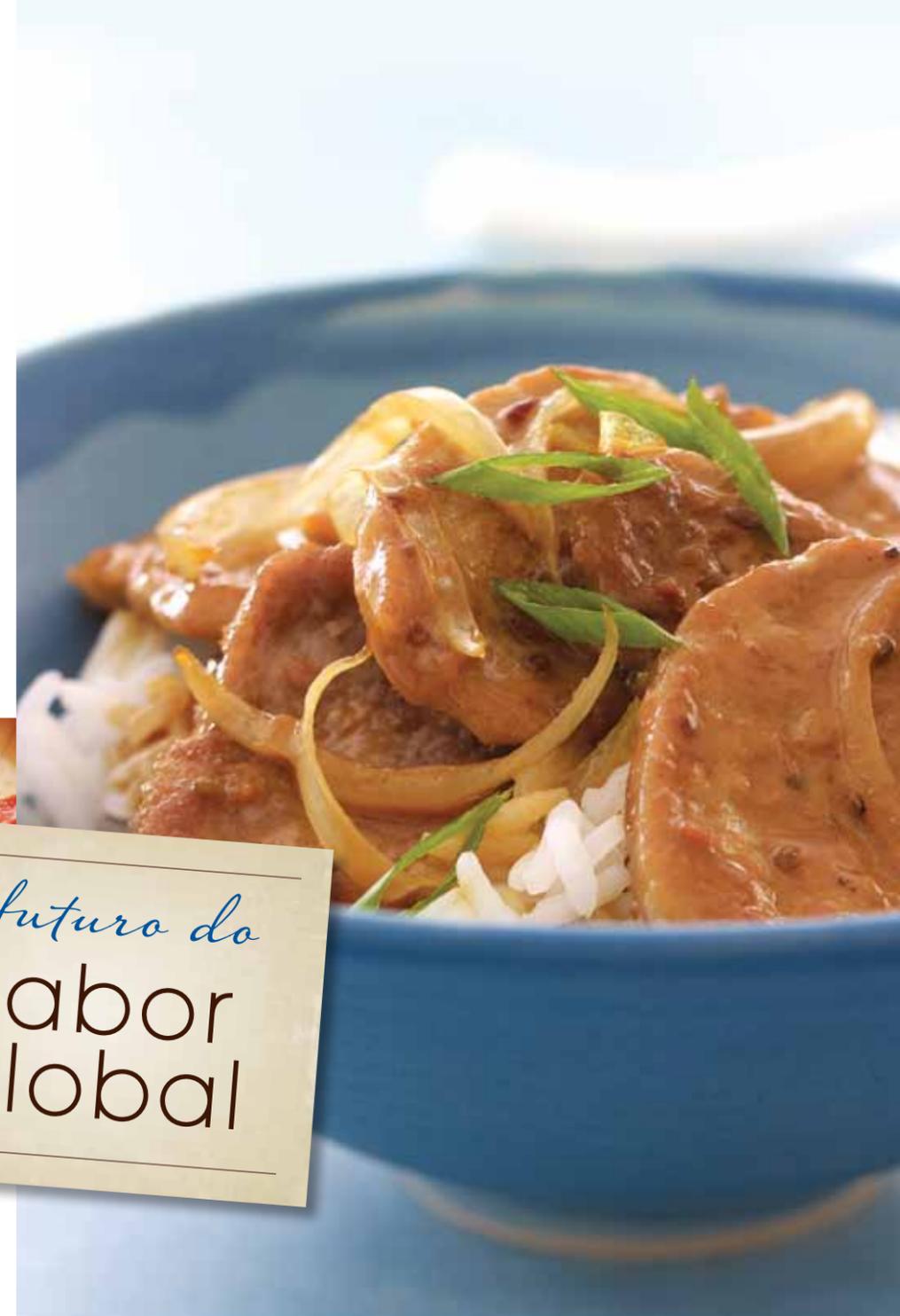


Tendências de Sabores® 2013

.com



a futura do
sabor
global





o futuro do sabor global

McCormick®, a empresa líder mundial em sabor, tem ditado as tendências culinárias emergentes através do projeto Tendências de Sabores®. Esta análise anual sobre o futuro do sabor, tem o papel único de estimular o espírito de descoberta no mundo inteiro. Desde o ano 2000 que as Tendências de Sabores® da McCormick® têm identificado as principais tendências e sabores — uma característica particular da nossa paixão pelo sabor. Desde os sabores prestes a tornarem-se universais até às tendências mais subtis, estas tendências culinárias têm o potencial de alterar o panorama da inovação.

Para compilar esta análise, a McCormick reúne um grupo dinâmico de especialistas—chefes, especialistas em gastronomia, analistas sensoriais, nutricionistas, pesquisador de tendências, especialistas em marketing e técnicos alimentares—de todo o globo, que dedicam um ano inteiro a essa exploração culinária, à descoberta de dados e ao desenvolvimento de conhecimentos.

Em seguida observará cinco tendências com irresistíveis combinações, que ilustram como o sabor está a dar vida a estas tendências. Elas destacam a abordagem evolutiva e intensamente pessoal do mundo com respeito à alimentação — e irão moldar a forma como vamos comer no próximo ano e nos que se seguirão.

McCormick Dá Paixão ao Sabor™



mexilhões ao vapor e alcachofras
com gremolata de avelã

peixe em crosta de dukkah,
brócolos e lentilhas vermelhas





dumplings chineses frios com molho cremoso de dukkah

onde a tradição e inovação convergem

Este ano, as Tendências de Sabores revelam uma característica comum que une as culturas culinárias de todo o globo. Nos restaurantes e cozinhas de todo o mundo, os cozinheiros e chefes estão a promover ingredientes autênticos através de inspirações individuais e técnicas inovadoras. O resultado é uma deliciosa mistura de experiências de sabores sem paralelo que é mais criativa, mais diversificada e muito mais pessoal.



koftas de cordeiro e banana-pão com molho de tomate e iogurte

5 tendências do sabor global

SEM DESCULPAS

Um mergulho de cabeça em sabores sumptuosos, para apreciar a satisfação de uma fuga momentânea

CONFEÇÃO ARTESANAL

Uma abordagem prática para mostrar ao mundo o nosso melhor

COMER COM GOSTO

Harmonizar a saúde e o bem-estar mediante uma abordagem altamente personalizada e flexível

POTENCIAL OCULTO

Uma mentalidade que não permite o desperdício, que descobre todo o sabor do ingrediente

GLOBAL À MINHA MANEIRA

Descobrir as possibilidades ilimitadas do sabor em ingredientes globais, para além dos papéis tradicionais das comidas do mundo

sem desculpas



costelas passadas em cacau com molho barbecue de maracujá



CHOCOLATE
AMARGO SENSUAL,
MANJERICÃO
E MARACUJÁ

uma combinação intensa
que encanta todos os sentidos



RUM PRETO, LARANJA
TOSTADA E
**PIMENTA DA
JAMAICA**

um instantâneo refúgio tropical,
uma colisão sensual de sabores
ricos e quentes

Numa rebelião racional contra o estilo de vida "sempre ligado" da vida moderna, os amantes da comida estão a fazer a escolha consciente de pararem e apreciarem o momento. Esta fuga sem remorsos das exigências diárias é uma pausa necessária, uma oportunidade para saborear cada detalhe da experiência alimentar. Mergulhando de cabeça em sabores sumptuosos, reivindicamos o nosso direito aos prazeres que desejamos e à satisfação que merecemos até que, finalmente, tudo pareça em harmonia no mundo.

confeção artesanal



tarte tatin de maçã e sálvia



SIDRA,
SÁLVA
E MELAÇO

rústica e reconfortante
esta combinação traz a excelência natural a cada refeição diária



TOMATE DEFUMADO,
ALECRIM,
PIMENTAS DO CHILE
E CEBOLA DOCE

sabores defumados, doces e condimentados
dão vida a ketchup, molhos, compotas e outros produtos artesanais

Numa saborosa manifestação de identidade e orgulho, chefes e cozinheiros estão a divulgar uma abordagem prática à comida, elaborando e aperfeiçoando individualmente receitas e ingredientes exclusivos. É com prazer que partem à descoberta e estão confiantes de que, ao dedicarem um pouco mais do seu tempo e esforço, podem oferecer sabores mais genuínos e apresentar o seu melhor. Comunidades de entusiastas da mesma opinião estão a unir-se em torno desta arte de partilhar experiências alimentares excitantes e autênticas.

comer com gosto



Estamos a mudar a nossa relação com os alimentos para torná-la mais ponderada, pessoal e a pensar na saúde e bem estar. Ao escolhermos entre diversos planos alimentares, atingimos um “zen alimentar” por meio de uma abordagem altamente personalizada e flexível, que pode mudar a cada dia ou a cada refeição. Depois de anos de extremismos e de descontrolo relativamente à alimentação, retomamos o domínio através de um estilo de vida mais sustentável — e finalmente, encontramos a harmonia “daquilo que é certo para cada um.”

dumplings chineses frios com molho cremoso de dukkah

GRÃO DE FARRO, AMORA PRETA E CRAVINHO

um antigo e saudável grão
é redescoberto
com um forte toque de fruta
e especiarias

BRÓCOLOS FRESCOS E DUKKAH

(MISTURA DE COMINHO, COENTRO,
SÉSAMO E NOZES)

sabores e texturas que saciam
ao combinar uma variedade inesperada
de brócolos com uma mistura de
especiarias do Médio Oriente

salada de acelga com molho vinagrete de amora preta e cravinho

potencial oculto



mexilhões ao vapor e
alcachofras com gremolata de avelã



SUCULENTOS NACOS DE CARNE, BANANA-PÃO E CANELA EN PAU

uma nova perspectiva de carne e batatas,
estes ingredientes inspiram
abordagens criativas que trazem à
tona todo o potencial do sabor



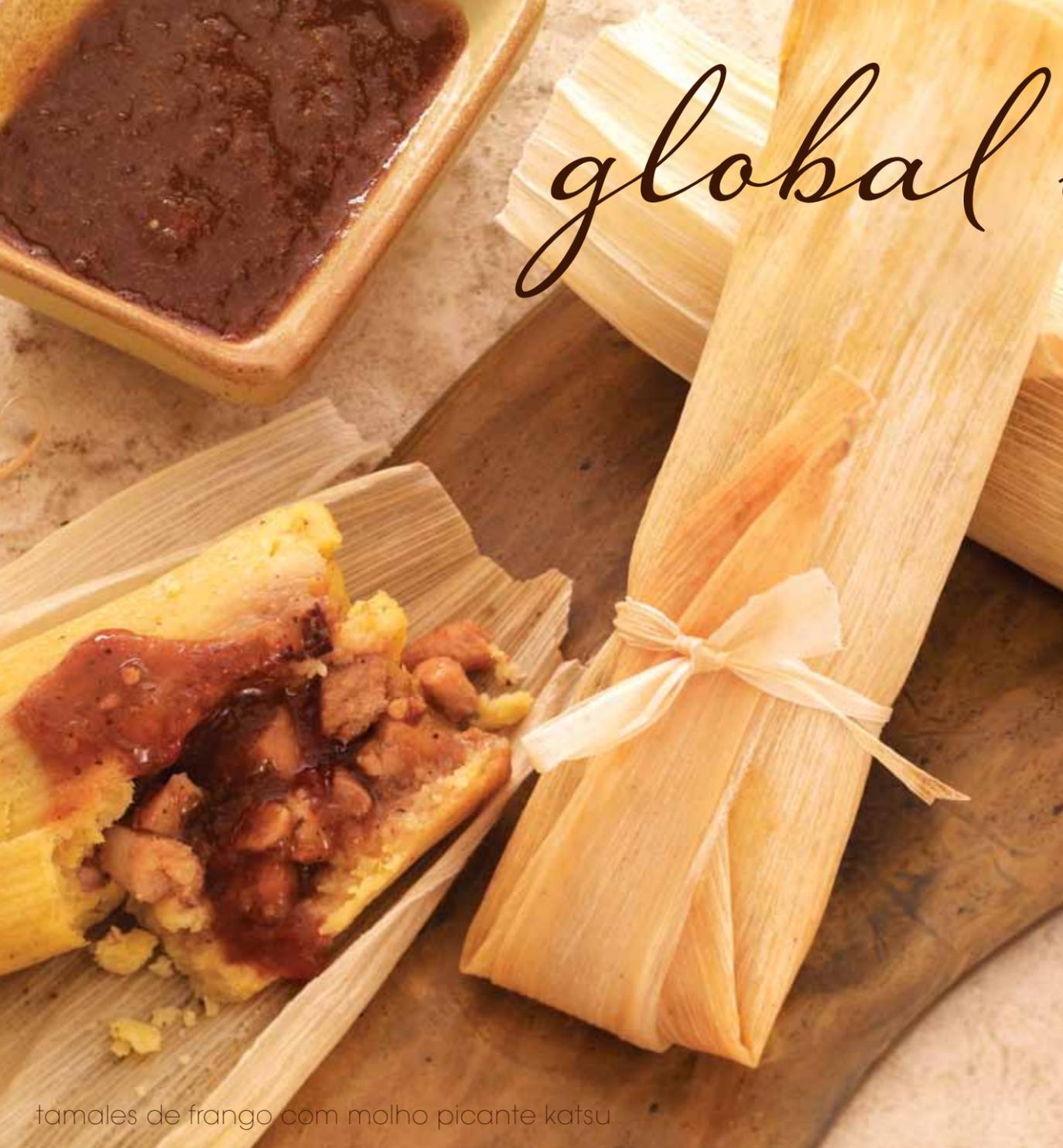
ALCACHOFRA, PAPRIKA E AVELÃ

ingredientes que achava
que conhecia
convidam-no a explorar as suas
deliciosas qualidades versáteis

Ao revelar as possibilidades ocultas dos ingredientes, os amantes da comida estão a libertar sabores incríveis. Usam de forma artística as partes menos utilizadas, como as folhas e os caules, junto com partes de carne, peixes e mariscos menos familiares, para os transformar em refeições extraordinárias. Métodos criativos de cozinhar, uma paixão pela descoberta e uma mentalidade de "não desperdiçar" são a motivação por detrás deste esforço para captar o sabor autêntico de cada parte do ingrediente.

pernil de cordeiro refogado em canela e puré de banana-pão

global à minha maneira



doce e
saboroso lombinho
de porco refogado



Os fãs de comida estão a explorar uma nova forma de cozinhar e comer que, em vez de se inspirar na cozinha tradicional internacional, valoriza cada ingrediente pelo seu sabor exclusivo. Embora ainda sejam identificados com culturas particulares, estes ingredientes já não se limitam apenas à sua utilização original. Os cozinheiros estão a incorporar discretamente estes elementos globais na cozinha quotidiana.

**ERVA DOCE
E CAJETA**
(MOLHO MEXICANO DE CARAMELO)

um prazer rico e doce
que eleva as sobremesas e pratos
salgados a um novo nível

**MOLHO JAPONÊS
KATSU E
OREGÃOS**

**sabores fortes de
molho barbecue e de carne**
criam o próximo tempero chave