McCORMICK

ТЕНДЕНЦІЇ В СМАКАХ® 2015

РАЗОМ З KAMIS

Майбутнє світових смаків





Соковита революція

Додавання свіжого фруктового пюре, соків, пряних спецій і трав у соуси, пасту та заправки підсилює їх смак. Це також чудовий спосіб отримати додаткову порцію фруктів та овочів.

Кисле + Солоне

Несподіване поєднання солі крупного помелу з кислими продуктами, наприклад, маринованим імбиром, вишнею, сушеним манго і лимонною цедрою, створює свіжу ноту, що надає страві текстури та яскравого смаку.





Суміші спецій з різних куточків світу, які набувають популярності

Японська суміш 7 спецій (шичимі тогараші) – пікантне поєднання чилі, кунжуту, апельсинової цедри, норі тощо.
Суміш спецій до шаурми, улюбленої вуличної їжі жителів Близького Сходу, яку приправляють кумином, корицею, чорним перцем та ін.



На це варто чекати!

Підніміть кришку та відчуйте розмаїття смаків у рецептах з усього світу, що поєднують ароматні спеції та доступні інгредієнти в апетитних стравах, приготованих на повільному вогні.



McCORMICK

ТЕНДЕНЦІЇ В СМАКАХ® 2015

РАЗОМ З KAMIS

8 смакових тенденцій

Меззе з Близького Сходу

Ці чудові соуси та спреди з пікантними травами і приправами – доступний і смачний спосіб ознайомитися з кухнями різних народів світу.



Пиріг «Снікердудль» з арахісовим маслом, корицею та подрібненим арахісом

Кондитерські рімейки

Класична пряна випічка набуває нових форм і несподіваних смаків в оригінальних десертах, де традиційне «молоко з печивом» знаходить нове застосування.



Вегетаріанський умамі

Щоб насолодитися спокусливим «п'ятим смаком», найкраще підійдуть саме вегетаріанські продукти, багаті на природний умамі, а саме: гриби, помідори, батат і норі.



Копчені спеції

В процесі копчення аромат спецій і пряних трав стає глибшим, збагачуючи смак страв і напоїв.





Експерт у світі смаку

Сьогодні, в свою 15-ту річницю, прогноз Смакових Тенденцій від McCormick займає ключові позиції з виявлення найпопулярніших тенденцій, ідей та інгредієнтів, які визначатимуть майбутні смаки. Цей прогноз, створений міжнародною командою експертів компанії McCormick, зокрема шеф-кухарями, кулінарами, спеціалістами з дослідження тенденцій і технологами харчової промисловості, є джерелом натхнення для творчих і незабутніх інновацій у всьому світі.

Світовий лідер у світі смаку, компанія McCormick вже більш ніж 125 років допомагає людям у створенні незабутніх кулінарних шедеврів. Провідні бренди компанії відчутно впливають на повсякденний процес приготування їжі, надихаючи людей у всьому світі зробити вибір на користь здоров'я та об'єднатися у своїй любові до смаку.

Приділяючи величезну увагу якості та безпечності продукції, компанія відбирає найякісніші інгредієнти з більш ніж 40 країн. Наша глобальна сім'я брендів охоплює споживачів у більш ніж 100 країнах світу, в усіх ланках «харчового ланцюжка»: від роздрібних магазинів до виробників продуктів харчування, ресторанів і кухонь.

З більш ніж 20-річним досвідом, Kamis є одним з провідних брендів McCormick в категорії "трави та спеції", пропонуючи українським споживачам різноманітні трави, спеції та приправи у різних типах упаковки, а також гірчицю. Досліджуючи світові кулінарні тенденції, ми постійно оновлюємо великий асортимент продуктів Kamis, пропонуючи споживачам найцікавіші новинки та розширюючи сферу застосування наших продуктів.

Більше рецептів та додаткову інформацію ви знайдете на **www.kamis.ua**

З McCormick народжується любов до спецій™

McCormick