Ducros

FOODSERVICE

DUCROS FOODSERVICE DÉVOILE DEUX NOUVELLES RÉFÉRENCES INSPIRÉES DES CUISINES D'AMÉRIQUE LATINE

À l'écoute des grandes tendances culinaires, Ducros FoodService élargit son offre à destination des professionnels avec **deux nouvelles références** directement inspirées de l'Amérique latine : **un mélange à la péruvienne** et **un mélange pour Rub**. Développées par les équipes R&D de McCormick FoodService, ces innovations traduisent une expertise produit alignée avec les usages actuels en restauration commerciale et collective.

UNE TENDANCE CULINAIRE DE FOND IDENTIFIÉE DÈS 2018

Portées par un engouement croissant, les cuisines d'Amérique latine s'imposent progressivement dans le paysage gastronomique français. Le Brésil et ses açaï bowls, le Mexique et ses tacos, le Venezuela et ses arepas ou encore le Pérou et ses ceviches nourrissent l'inspiration des chefs et séduisent une clientèle en quête **d'authenticité** et **d'exotisme**.

Ce mouvement se traduit notamment par la multiplication **des festivals street food** mettant à l'honneur des pays comme la **Colombie** et le **Mexique**, ainsi que par la **croissance** notable des chaînes spécialisées, en particulier dans l'univers des tacos. En 2023, le chiffre d'affaires des French Tacos la restauration rapide a enregistré une **hausse de 28 %**[1].

Cette dynamique avait déjà été identifiée en 2018 par les équipes R&D de McCormick FoodService dans leur Carnet de Saveurs, soulignant leur capacité à anticiper les **grandes évolutions du marché**.

1. Étude de marché sur la restauration rapide et le snacking, réalisée par France Snacking, juin 2024

DEUX NOUVEAUTÉS DUCROS FOODSERVICE PRÉVUES POUR AVRIL 2025

En réponse à cette tendance, Ducros FoodService annonce le lancement de **deux nouvelles références** à destination des **professionnels de la restauration** : **le mélange à la péruvienne** et **le mélange pour Rub**. Ces deux créations viennent enrichir une offre pensée pour les besoins spécifiques de la restauration **commerciale et collective**, alliant **facilité** d'utilisation, **qualité** des matières premières, et **ancrage** dans les usages culinaires contemporains.

Mélange à la péruvienne : fraîcheur, herbes & acidité

Le mélange à la péruvienne incarne l'essor de la cuisine péruvienne, aujourd'hui reconnue pour son équilibre entre **technicité, fraîcheur et métissage culturel.** Ce mélange a été conçu intégralement par les équipes R&D de McCormick, depuis la sélection des épices jusqu'au mélange final. Il associe échalote, gingembre, feuille de coriandre, piment jalapeño et écorce de citron pour un profil **aromatique herbacé** et **légèrement piquant**, avec une belle longueur en bouche légèrement **citronnée**.

Polyvalent, il peut être utilisé aussi bien **à froid** (notamment pour les ceviches) qu'**à chaud** (cuissons vapeur ou à basse température), en particulier avec des viandes blanches.

Disponible en **format 185g**, ce mélange est formulé **sans colorants ni arômes artificiels**, et distribué au sein des principaux réseaux professionnels : **Métro, Promocash, EpiSaveurs, TransGourmet, Pro à Pro et Cercle Vert.**

MÉLANGE POUR RUB : LE BARBECUE NOUVELLE GÉNÉRATION

Le Mélange pour Rub puise son inspiration dans les **traditions sud-américaines** de cuisson à la flamme, notamment en Argentine, où la viande est sublimée par des **assaisonnements secs avant grillade**. Revisité pour répondre aux pratiques actuelles des cuisines professionnelles, ce mélange associe cumin, graine de coriandre, piment chipotle et paprika fumé, pour un **profil aromatique fumé et fruité**.

Conçu comme une **marinade sèche**, ce rub s'applique directement sur la viande sans ajout de matière grasse, ni temps de repos nécessaire. À la cuisson (barbecue, plancha, four, poêle), une croûte se forme, préservant l'humidité naturelle des aliments et libérant des **arômes fumés et fruités**.

Particulièrement adapté aux viandes comme les travers de porc, le magret de canard ou le pulled pork, il **peut également être utilisé en inclusion** dans une viande hachée pour burger, en assaisonnement d'un parmentier ou encore en marinade avec de l'huile d'olive pour des légumes rôtis. Une solution à la fois **polyvalente, savoureuse et différenciante** pour les professionnels en quête de créativité.

Disponible en format 243g, ce mélange est formulé **sans colorants ni arômes artificiels**, et distribué au sein des principaux réseaux professionnels : Métro, Promocash, TransGourmet, Pro à Pro et Cercle Vert.

Avec ces deux nouvelles références, Ducros FoodService poursuit sa mission : **offrir aux professionnels** des **solutions culinaires inspirantes**, ancrées dans les tendances internationales et pensées pour une mise en œuvre simple et efficace. Ces **innovations** traduisent **l'expertise** des équipes McCormick FoodService, capables de transformer des mouvements de fond en produits concrets, fiables et adaptés aux réalités de terrain.

McCORMICK

À PROPOS DE MCCORMICK FOODSERVICE EN FRANCE

L'activité « Restauration Hors Foyer » de McCormick en France développe des produits à destination des sociétés de restauration collective et commerciale par l'intermédiaire des grossistes et sociétés « Cash & Carry » en France. A travers les marques Ducros avec plus de 150 références de poivres, herbes, épices et mélanges, Vahiné avec plus de 20 références d'aides aux desserts, Thaï Kitchen et ses 12 références d'ingrédients typiques de la cuisine thaïlandaise et Cholula et ses 4 références de sauce piquante mexicaine, McCormick France propose une offre large et variée pour répondre à tous les besoins de ses clients. **www.mccormickfoodservice.fr**

Ducros FOODSERVICE

Sels, poivres, herbes, épices et mélanges d'épices / Aides culinaires

VAHINÉ PROFESSIONNEL

Sauces desserts sucrées / Décorations sucrées pour desserts /Sucres, levures et aides pâtissières

AUTHENTIC THAI CUISINE THAI KITCHEN FOODSERVICE

Nouilles de riz et de blé / Pâtes de curry / Laits de coco / Sauce Sweet Chili / Sauce Satay

CHOLULA HOT SAUCE SAUCE PIQUANTE

Sauces piquantes mexicaines authentiques

À PROPOS DE MCCORMICK

McCormick & Company, Incorporated est un leader mondial des saveurs.

La société, qui réalise 6,7 milliards de dollars de chiffre d'affaires annuel, produit, commercialise et distribue des épices, mélanges pour assaisonnement, condiments et autres produits savoureux pour tous les acteurs du secteur de l'alimentation – détaillants, industrie alimentaire et restauration. Chaque jour, où que vous soyez et quoi que vous mangiez, vous pouvez déguster des aliments rendus savoureux par McCormick. « McCormick, les saveurs passionnément ».

Pour en savoir plus, merci de nous rendre visite sur
www.mccormickcorporation.com