



pour les Chefs

## HISTOIRE D'ÉPICES

# OLD BAY<sup>MD</sup>

Tradition de longue date, le mélange unique d'herbes et d'épices OLD BAY<sup>MD</sup> propose une saveur caractéristique de la région de Chesapeake depuis plus de 75 ans. Cet assaisonnement est maintenant de plus en plus populaire auprès des Canadiens, qui l'utilisent à toutes les sauces, y compris avec les fruits de mer, le poulet, la pizza, les pâtes, les salades et les légumes. Le mélange relevé d'épices et d'herbes de qualité supérieure OLD BAY<sup>MD</sup> continue d'inspirer les menus des restaurateurs d'un océan à l'autre.



## L'HISTOIRE de saveur du mélange OLD BAY<sup>MD</sup>

- OLD BAY<sup>MD</sup> est délicieux sur les poissons et fruits de mer.
- OLD BAY<sup>MD</sup> est délicieux sur tous les autres plats.
- Le mélange OLD BAY<sup>MD</sup> est notamment composé de sel de céleri, de paprika et de graines de moutarde.
- Les graines de céleri ont une saveur légèrement amère ainsi que des notes de terre et de gazon, comme le céleri que l'on mange.
- Le paprika, fait à partir de poivrons rouges séchés, a une saveur douce légèrement sucrée et dégage un parfum agréable.
- Les graines de moutarde révèlent d'abord une douceur florale, puis une finale plus intense et corsée.



## RECETTES EN VEDETTE



### Pommes de terre au sel OLD BAY<sup>MD</sup> et mayonnaise citronnée

Donnez une saveur audacieuse et relevée à ce plat d'accompagnement classique. Ajoutez l'assaisonnement OLD BAY<sup>MD</sup>, puis laissez l'eau s'évaporer pour révéler des pommes de terre enrobées d'une croûte salée.

[CLIQUEZ ICI POUR OBTENIR LA RECETTE >>](#)



### Saumon en croûte OLD BAY<sup>MD</sup>

Ce saumon facile à quatre ingrédients offre un équilibre parfait entre authenticité et saveur distinctive. Le mélange unique de sel et de 18 herbes et épices de l'assaisonnement OLD BAY<sup>MD</sup> se marie merveilleusement au poisson.

[CLIQUEZ ICI POUR OBTENIR LA RECETTE >>](#)

Communiquez avec votre représentant aujourd'hui ou visitez le [clubhousepourleschefs.ca](http://clubhousepourleschefs.ca) pour découvrir de toutes nouvelles combinaisons de saveurs et des idées de menus et de recettes.

Colombie-Britannique/Prairies  
International Pacific Sales Ltd.  
(C.-B./Alb./Sask./Man.)  
1-800-525-5155  
Envoyez-nous un courriel

Ontario  
Total Focus Sales & Marketing  
1-800-265-2513  
Envoyez-nous un courriel

Québec  
Freeman Canada  
1-888-641-2040  
Envoyez-nous un courriel

Terre-Neuve et Maritimes  
Freeman Canada  
1-888-641-2040  
Envoyez-nous un courriel

On s'occupe des saveurs. Vous vous occupez du reste.



ClubHouseForChefs



ch4Chefs



@CH4Chefs

\* Marque déposée de McCormick Canada.  
\* Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.