



NOUVEAU! Piment jalapeño broyé

Saveur authentique et
polyvalence tout usage



Légèrement à moyennement piquant

Code
140013445

SCC
10066200260917

CUP
066200260910

Format
6 x 320 g



94 %
des consommateurs
connaissent le
jalapeño, c'est donc
un incontournable
pour votre cuisine¹.

Notre nouveau piment jalapeño broyé Club House^{MD} — avec sa saveur intense, unique, terreuse et végétale ainsi qu'une note fumée — permet aux restaurateurs d'offrir facilement un piquant intense que les consommateurs adorent. Immense saveur. Sans tracas. Voici pourquoi :

Saveur familière, adorée par les consommateurs

- Aucune préparation requise** : pas besoin de couper ou de manipuler des piments frais. Cela réduit au minimum le gaspillage et le temps de préparation.
- Piquant uniforme et contrôlable** : son degré de piquant fiable garantit une saveur et un piquant prévisibles. Légèrement à moyennement piquant, il convient à un large éventail de clients tout en offrant une saveur prononcée.
- Polyvalence** : le piment jalapeño broyé peut être utilisé à toute heure de la journée et dans différentes cuisines. Il convient pour le déjeuner, le dîner, le souper et les collations; il convient aux cuisines mexicaine, canadienne, fusion et plus encore.



Le jalapeño broyé suscite l'enthousiasme des consommateurs

- Le jalapeño a un taux de pénétration de 42,3 % dans les menus avec une croissance prévue de 12 % sur 4 ans²
- 53 % des consommateurs adorent ou aiment le jalapeño²

¹ Source : Rapport Datassential Snap, 2025. ² Grandes tendances Datassentials, 2024.



Communiquez avec votre représentant Club House^{MD} dès aujourd'hui ou visitez le clubhousepourleschefs.ca pour découvrir notre sélection fraîchement renouvelée de profils de saveurs, de combinaisons d'ingrédients, de recettes et plus encore.

© 2025 MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. | MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.



clubhousepourleschefs.ca
ClubHouseForChefs
ClubHouseForChefs
ch4Chefs