

Revista **SOCIO**  
sam's club. <>

**15 especias** para  
realzar el **sabor**  
de tus **platos**



## Sabor único para todos tus platillos

Descubre cómo combinar las especias y condimentos Member's Mark by McCormick para darles a tus platillos un sabor espectacular.



## ¿Por qué elegir las especias Member's Mark?

Porque están elaborados con ingredientes de la más alta calidad para aromatizar de manera única cualquier preparación y hacer de tus platillos algo inolvidable, ya sea que prepares carne, pescado, pollo, pasta, ensalada o cualquier platillo.

## ¿Cuál es la diferencia entre especia y condimento?

Las especias son derivados de las plantas y pueden ser semillas, hojas, frutas, raíces, entre otras, las cuales brindan a cada platillo múltiples sensaciones y aromas; mientras que los condimentos son la mezcla de diferentes especias, pero ambos productos sirven para intensificar el sabor de la comida.



# Sugerencia de uso para cada platillo

## Vinagretas y aderezos

Hecha con cáscara de limón y granos de pimienta negra machacados.



## Cortes a la parrilla

Es una mezcla de ajo deshidratado, sal, especias y chiles que le aportan un gran sabor a las carnes al carbón.



## Pozole y pancita

Es una hierba aromática muy apreciada en la comida mexicana; su fuerte aroma es perfecto para resaltar el sabor de caldos y platillos elaborados a base de jitomate.



## Toda clase de platillos

Es la combinación más tradicional para realzar el sabor de cualquier preparación culinaria, especialmente carnes y pescados.



## Pasta con salsa de perejil

Esta presentación es perfecta para agregar sabor y aroma a guarniciones, ensaladas y pastas, o también para decorar cremas de zanahoria, papa, entre otras.



¡Llévatelas a casa! 



## Ensalada César

Se le conoce como el "rey de las especias" ya que se puede usar en un sinfín de alimentos, ya sea entera o en polvo.



## Lasaña

Ingredientes como orégano, romero, lavanda, albahaca, tomillo, mejorana y estragón conforman este condimento, ideal para platillos italianos.



## Arroz con leche

Es originaria de la India y es una de las especias aromáticas más antiguas del mundo. Tiene un aroma y sabor mayormente dulce.



## Carnes magras

Está hecho a base de enzimas que rompen las fibras de la carne, proporcionándole así cierta suavidad a la hora de prepararla.



## Camarones al mojo de ajo

Este delicioso ingrediente proveniente de Asia es obtenido de la molienda de ajos deshidratados.



¡Llévatelas a casa! 



## Pizzas

Esta es la especia indicada si quieres darle un toque picosito y de color a todas tus preparaciones.



## Arroces salados

Este tipo de presentación ofrece el mismo sabor y nutrientes que la cebolla entera ya que está hecha de la molienda de cebollas deshidratadas.



## Pescados y mariscos

La combinación de especias como ajo, romero, albahaca, tomillo, mejorana, lavanda y estragón es perfecta para sazonar toda clase de pescados y mariscos.



## Pollo al carbón

Es una combinación única y explosiva de ingredientes como ajo, cebolla, sal de mar, romero, albahaca, tomillo, mejorana, lavanda, estragón, orégano y paprika.

## Papas bravas

Conocida también como pimentón español, tiene un ligero sabor dulce y es ideal para darle color a diferentes platos, especialmente de la cocina española.



¡Llévatelas a casa! 

# Revista **SOCIO** sam's club

