

# NEL CUORE DELLA TOPPING CULTURE

Nel 2003, un simpatico film della Disney intitolato "Lilo & Stitch" ricevette la nomination per l'Oscar al miglior film d'animazione e conseguì ovunque recensioni estremamente positive. È in questa pellicola che Stitch, un esperimento genetico a metà strada tra un koala e un cane dal pelo blu che viene adottato da un'orfana di 6 anni di nome Lilo, pronuncia la frase "Pizza è unico cibo che vale la pena mangiare".

Sono molti gli attori, anche "umani" in carne e ossa, che hanno osannato la pizza nelle loro interpretazioni, da Julia Roberts

a Ryan Reynolds, da Dustin Hoffman a Jeff Marder, un piatto che, oltre all'indiscussa maestria del pizzaiolo, ottime farine e lievito, ha bisogno di ingredienti eccellenti (topping, come dicono gli anglosassoni) per poter raccontare una storia degna dei palati più esigenti.

Questa è l'essenza della Topping Culture, una filosofia in cui Demetra crede da sempre e per la quale ha realizzato centinaia di ingredienti, suddivisi nelle diverse tipologie merceologiche, in grado di abbattere ogni limite alla fantasia di chi si diletta a "ricettare" golosità sempre più attraenti.

- PRODOTTI/CATEGORIE DEMETRA
- PRODOTTI/CATEGORIE WIBERG

## CARCIOFI

Ampia gamma di carciofi in differenti pezzature conservati al naturale, in olio o trifolati, adatti a soddisfare tutte le esigenze di ricettazione sia in cucina che in pizzeria.

25  
referenze

## FUNGHI

Una ricca selezione di funghi essiccati, al naturale o cucinati secondo tradizionale ricetta per la trifolatura con olio, aglio e prezzemolo, in una ampia gamma di tagli e formati.

60  
referenze

## ORTAGGI E LEGUMI

Ortaggi e legumi conservati al naturale o ricettati seguendo tipiche ricette mediterranee, di pronto utilizzo per la realizzazione di molteplici piatti.

87  
referenze

## PRONTI IN TAVOLA

Un'ampia gamma di preparazioni cucinate secondo le ricette della tradizione, che comprende zuppe e secondi di carne da scaldare e servire o personalizzare con estrema facilità.

22  
referenze

## FRUTTI DEL MARE

Selezione di specialità di mare comprendenti acciughe, tonno in olio, gamberetti e vongole, selezionate e preparate nelle ideali pezzature per i diversi tipi di ricettazione.

15  
referenze

## FRUTTA E DESSERT

Linea completa di preparati in polvere per la realizzazione di ottimi dessert, semplici da preparare, accompagnati da una selezione di frutta sciropata e frutti di bosco selvatici.

51  
referenze

## POMODORI

Polpe, vellutate e specialità lavorate esclusivamente con pomodori italiani, trasformati con le migliori tecniche di lavorazione.

22  
referenze

## SUGHI E CONDIMENTI

Sughi e Ragù preparati secondo tradizionali ricette italiane, i ragù di selvaggina sono preparati senza l'aggiunta di pomodoro, oltre ai classici condimenti da tavola della cucina italiana.

50  
referenze

## CREME E SALSE

Un'ampia gamma di creme e salse a base di verdure, pesce, funghi, formaggi, tartufo, preparate utilizzando esclusivamente prodotti freschi e garantiti.

70  
referenze

## ERBE E SPEZIE

Una selezione delle erbe più esclusive e delle spezie più caratterizzanti, controllate e garantite dai territori di raccolta fino al completo confezionamento.

60  
referenze

## MISCELE SPECIALI

Le spezie più rare e ricercate, raccolte a mano negli angoli più remoti del mondo, affiancate alle miscele più esclusive, per una cucina sempre innovativa.

38  
referenze

## SALSE E CONDIMENTI

Una variegata gamma di salse dolci e speziate, dip-sauce, chutneys, oli e aceti premium, per rendere ogni ricetta unica e inimitabile.

50  
referenze

## Pizza DEL CAMPO

### Ingredienti per 4 persone

- 50g mozzarella fior di latte
- 60g stracciatella
- 60g Polpapizza fine polpa di pomodoro Demetra
- 50g Puntarelle saltate Demetra
- n.4 Pomodorini gialli mid-dry Demetra

- n.4 Pomodorini Gourmet mid-dry Demetra
- n.4 Acciughe a filetti del Mar Cantabrico Demetra
- q.b. Olive taggiasche denocciolate Demetra
- q.b. Condipomodoro Wiberg
- q.b. Condimento olio al basilico Wiberg

### Procedimento

Farcire il disco della pizza con la polpa di pomodoro aromatizzata al condipomodoro, la mozzarella, le puntarelle, i pomodorini, le olive e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con le acciughe, la stracciatella e l'olio al basilico.

POLPAPIZZA POLPA DI POMODORO FINE	Cod. 01219	Sc. 3/1 (2500g)
PUNTARELLE SALTATE IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00993	Sc. 4/4 (780g)
POMODORINI GIALLI MID-DRY IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 01460	Sc. 4/4 (750g)
ACCIUGHE A FILETTI DEL MAR CANTABRICO	Cod. 01073/CA	Bauletto 700 (725g)
POMODORINI GOURMET MID-DRY A SPICCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00977	Sc. 4/4 (780g)
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	Cod. 02288	Sc. 4/4 (750g)
CONDIPOMODORO	Cod. W111459	Sigillaroma 1200ml - 650g
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml



## Pizza VIOLA IN FESTA

### Ingredienti per 1 pizza

- 30g fiordilatte
- 20g bacon
- 40g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- 30g Crem à poche "al gorgonzola DOP" Demetra
- 30g Friarielli Demetra
- 10g Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- q.b. Peperoni cruschi Demetra

### Procedimento

Farcire il disco della pizza con la crema di cavolo viola, mozzarella, gorgonzola, bacon, pomodorini gialli e cuocere al forno. Completare a fine cottura con i peperoni cruschi spezzati.

SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO	Cod. 01686	Vaso 580ml
CREM À POCHE AL GORGONZOLA DOP	Cod. 04206	SAP 600g
FRIARIELLI	Cod. 01731	Vaso 580ml
POMODORINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01460	Sc. 4/4
PEPERONI CRUSCHI	Cod. 01501	Sigillaroma 1200ml - 75g



## Pizza DELIZIA

### Ingredienti per 1 pizza

- 100g mozzarella di bufala
- 40g Pesto rosso Demetra
- 5 Filetti di acciughe del Mar Cantabrico Demetra
- 10g Olive denocciolate cultivar leccino Demetra
- 20g Pomodorini gourmet Demetra
- q.b. Origano Wiberg

### Procedimento

Farcire il disco della pizza con il pesto rosso, la mozzarella di bufala a fette, le olive, i pomodorini e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con le acciughe e l'origano prima di servire.

PESTO ROSSO	Cod. 01701	Vaso 580ml
ACCIUGHE A FILETTI DEL MAR CANTABRICO	Cod. 01073/CA	Bauletto 700 (725g)
OLIVE "CULTIVAR LECCINO" DENOCCIOLATE	Cod. 00521	Vaso 1700ml
POMODORINI GOURMET	Cod. 00977	Sc. 4/4
ORIGANO WIBERG	Cod. W108778	Sigillaroma 1200ml - 75g



Oltre 60 idee di ricette di pizza dolce e salata, bruschette e proposte sfiziose nella sezione **Ricette** del sito **Demetrafood.it**

