

ANTEPRIMA NOVITÀ 2020

NOVITÀ AUTUNNALI DI DEMETRA E WIBERG

Il 2020 ha fretta di arrivare!

Con l'autunno Demetra e Wiberg anticipano **7 specialità tutte da scoprire**.

Demetra inizia con la ricetta della piemontese **Bagna cauda** a base di acciughe, che col suo gusto unico è ideale per esaltare piatti in bianco o insaporire verdure sia crude che cotte o secondi piatti a base di carne.

Tra i prodotti lanciati in questo Ottobre, il pomodoro trionfa sia in versione gialla, sotto forma di una cremosa e dolce vellutata di pomodori datterini gialli, 100% italiani provenienti dalla campana Piana del Sele, che in versione rossa sotto forma di pomodorini interi, senza pelle, semisecchi, leggermente aromatizzati che si presentano come perle 100% pugliesi, ideali per primi piatti e sfiziose pizze.

Rosso è anche il colore dei **pelati San Marzano DOP ora disponibili anche in latta da 2500g**, che con la loro inconfondibile forma allungata e sapore agrodolce equilibrato, sono ottimi per tutte le ricette della tradizione mediterranea.

Per altrettanto raffinati palati, Wiberg lancia in anteprima un condimento dal sapore fruttato al lampone con una nota balsamica di aceto di vino bianco, un olio di mandorle con aroma naturale di arancia ideali per cucina sia salata che dolce ed il pratico aglio a fette, dalla piena forza aromatica e di qualità selezionata.

Per interessanti applicazioni dei prodotti Demetra e Wiberg, scarica qui *Appunti di Gusto Ottobre 2019* e l'aggiornata versione dell'originale ricettario dei cocktails, *Shake it Baby!*

[prodotto idref="01046" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01045" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01044" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01014" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="W1041" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="W1043" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="W1042" testolink="LEGGI TUTTO"]

