

LE NOVITÀ DEMETRA 2019

WHAT'S NEW TODAY?

Grande successo delle **8 prelibatezze** lanciate quest'anno da Demetra, nate a partire da ricette della tradizione culinaria italiana ed adattate ai gusti e alle necessità degli chef professionisti che vogliono stupire i clienti con **menu sempre nuovi e di tendenza**.

Alla categoria ortaggi e legumi si aggiungono le saporite **cipolle caramellate** con Aceto Balsamico di Modena Igp e sempre per gustosi aperitivi, ma anche primi e secondi, le **olive taggiasche denocciolate** in latta da 750g. La sfiziosa e vellutata **crema di pesce spada** arricchisce invece la linea Creme, mentre dal gusto più tradizionale e di pronto utilizzo, il **ragù di salsiccia di suino di prima scelta** stimola la preparazione di piatti dal sapore deciso ed essendo senza pomodoro lascia allo chef la scelta della sua personalizzazione.

Dopo il successo dello stinco di maiale, ecco aggiungersi un altro pratico prodotto in busta da cuocere in acqua o nel forno, le **costine di maiale precotte**, ideali se accompagnate dalle lenticchie in umido. Nuovo formato invece per le pregiate **acciughe del Mar Cantabrico in comode latte da 50g** e come non chiudere un buon pasto con una fetta della **nuova torta al limone e mandorle** o un dessert arricchito con la **crema ai frutti di bosco**?

Per qualsiasi consiglio sugli abbinamenti o sulle modalità di utilizzo dei prodotti, contatta i nostri Chef della Demetra Food Academy o marketing@demetrafood.it.

[prodotto idref="01036" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01032" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01033" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01034" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01035" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="00979" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01031" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="00737" testolink="LEGGI TUTTO"]

