

APPUNTI DI

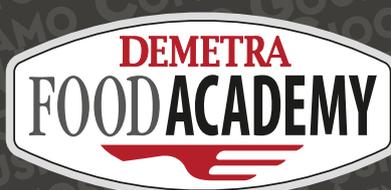
GUSTO 

Numero V  
GIUGNO 2022

*Stories*



**FAST &  
TRENDY**



## UN MORSO GOURMET



### FOCACCIA TONIFICANTE

#### Ingredienti per 1 focaccia

- 30g Crema carciofi Demetra
- 50g tartare di salmone
- 4 Carciofi grigliati Demetra
- 30g formaggio spalmabile
- q.b. Curcuma Wiberg
- q.b. Gomasio Wiberg
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. finocchietto selvatico fresco

#### Procedimento

Farcire la focaccia con la crema carciofi e cuocere in forno. Terminata la cottura completare con la tartare di salmone condita con olio e gomasio, la spuma di formaggio spalmabile e curcuma, i carciofi grigliati e il finocchietto selvatico.

CREM-A-POCHE CARCIOFI	Cod. 04201	Sac-à-Poche 600g
CARCIOFI GRIGLIATI	Cod. 00512	Vaso 1700ml
CURCUMA MACINATA	Cod. W195791	Sigillaroma 470ml
GOMASIO	Cod. W265330	Sigillaroma 470ml

### FOCACCIA ENERGY

#### Ingredienti per 1 focaccia

- 30g mozzarella fior di latte
- 60g battuta di manzo
- 25g Famigliola gialla C'era una Volta Demetra
- Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- 25g formaggio spalmabile
- 25g Crema di porcini Demetra
- q.b. Pepe cuvée Wiberg
- q.b. Olio all'aglio orsino Wiberg
- q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg

#### Procedimento

Farcire la focaccia con la mozzarella e cuocere in forno. Terminata la cottura completare con la spuma di porcini realizzata con formaggio spalmabile e crema di porcini, le quenelle di battuta di manzo condite con l'olio all'aglio orsino, fiocchi di sale e pepe cuvée, i funghi famigliola gialla e i pomodorini mid dry.

FAMIGLIOLA GIALLA TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA	Cod. 03158	Busta 700g
POMODORINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01460	Sc. 4/4
CREMA DI PORCINI	Cod. 01751	Vaso 580ml
PEPE-CUVÉE	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml



### FOCACCIA SUNSHINE

#### Ingredienti per 1 focaccia

- 30g Pesto alla genovese Demetra
- 30g mozzarella fior di latte
- 25g stracciatella
- 5 Pomodorini Gourmet mid-dry Demetra
- 3 Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- q.b. Olive taggiasche denocciolate Demetra
- q.b. Condimento olio al basilico Wiberg
- foglioline di menta

#### Procedimento

Farcire la focaccia con la mozzarella e cuocere in forno. Terminata la cottura completare con il pesto alla genovese, la stracciatella, i pomodorini gialli e rossi, le olive taggiasche, la menta e l'olio al basilico.

PESTO ALLA GENOVESE	Cod. 01769	Vaso 580ml
POMODORINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01460	Sc. 4/4
POMODORINI GOURMET MID-DRY	Cod. 00977	Sc. 4/4
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE	Cod. 02288	Sc. 4/4
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml



# GIOCHIAMO CON GUSTO



**OLTRE  
LO SPAZIO-TEMPO,  
PER UN HAMBURGER  
A FREDDO FUORI  
DAGLI SCHEMI.**



## TARTARE SATURNO

### Ingredienti per 4 persone

- n.4 panini per hamburger alla curcuma
- 700g battuta di manzo
- 120g Porcini trifolati a fette C'era una volta Demetra
- 160g Friarielli Demetra
- 100g parmigiano reggiano grattugiato
- 15g Miscela grill-barbecue Wiberg
- q.b. Semi di sesamo nero interi Wiberg
- q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
- q.b. Pepe cuvée Wiberg
- q.b. Condimento olio all'aglio orsino Wiberg

### Procedimento

Insaporire la battuta di manzo con sale, pepe e olio all'aglio orsino. Creare con l'aiuto di un coppapasta 4 burger. Realizzare in padella la cialda di parmigiano con i semi di sesamo. Comporre il panino con alla base uno strato di friarielli, la cialda di parmigiano, friarielli, burger di tartare e una brunoise di porcini. Guarnire a piacere.

PORCINI TRIFOLATI A FETTE C'ERA UNA VOLTA	Cod. 03108	Busta 700g
FRIARIELLI	Cod. 01731	Vaso 580ml
GRILL-BARBECUE	Cod. W111464	Sigillaroma 1200ml
SEMI DI SESAMO NERO INTERI	Cod. W203748	Sigillaroma 470ml
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml
PEPE-CUVÉE	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml
OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W152400	Bottiglia 500ml

## STECCO TARTARE

### Ingredienti per 4 persone

- 480g girello di manzo
- 200g Bouquet di funghi Demetra
- q.b. Shichimi togarashi grosso Wiberg
- q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Paprica rubino Wiberg

### Procedimento

Battere il girello a tartare e insaporire con la miscela shichimi, i fiocchi di sale e dell'olio extravergine. Con l'aiuto di uno stampo in silicone formare la classica forma a gelato e completare con lo stecco. Impiattare con alla base il bouquet di funghi, la tartare e guarnire con shichimi togarashi. Decorare con paprica rubino.

BOUQUET DI FUNGHI	Cod. 00503	Vaso 1700ml
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
SHICHIMI TOGARASHI	Cod. W265321	Sigillaroma 470ml
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml
PAPRICA RUBINO	Cod. W202106	Sigillaroma 1200ml

**NON È ESTATE SENZA  
LO STECCO, QUI IN  
UNA IRRIVERENTE  
VERSIONE SALATA  
CON UN RETROGUSTO  
D'ORIENTE.**



## UN TOCCO CHIC



UN VIAGGIO  
NEI TROPICI FUORI  
DALLE CONVENZIONI,  
IL GIOCO DI  
EQUILIBRATI SAPORI  
DOLCI E SALATI.



### CARPACCIO TROPICALE

#### Ingredienti per 4 persone

- 240g carpaccio di magatello di manzo
- 12 Carciofi rusticelli Demetra
- 60g brunoise di mango
- Peperoncini gocce rosse Demetra
- scorza di lime
- tortillas
- Cuba nueva Wiberg
- Fiocchi di sale marino Wiberg
- Condimento olio al limone Wiberg

#### Procedimento

Disporre il carpaccio condito con cuba nueva, olio al limone e fiocchi di sale sulla base del piatto. Aggiungere i carciofi rusticelli, peperoncini gocce rosse, il mango a brunoise, la scorza di lime, la tortillas a pezzetti e completare con fiori e germogli.

CARCIOFI RUSTICELLI	Cod. 02282	Sc. 4/4
PEPERONCINI GOCCE ROSSE	Cod. 02283	Sc. 4/4
CUBA NUEVA MIX	Cod. W233364	Sigillaroma 470ml
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml
CONDIMENTO OLIO LIMONE	Cod. W189424	Bottiglia 500ml

### ROAST-BEEF TONNATO

#### Ingredienti per 4 persone

- 400g fettine di roastbeef
- 8 Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- 8 Cipolle buongusto Demetra
- 60g Tonno a pezzi Demetra
- 120g Maionese Demetra
- 4 Acciughe a filetti Demetra
- q.b. Peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. Funghi di muschio Demetra
- q.b. Capperi di roccia Demetra
- q.b. rucola

UN GIARDINETTO  
DAL GUSTO AGRODOLCE  
ACCOMPAGNA  
UNA ELEGANTE  
RIVISITAZIONE DI UN  
CLASSICO DELL'ESTATE.



#### Procedimento

Realizzare la salsa tonnata frullando la maionese, il tonno, i capperi e le acciughe. Impiattare decorando il piatto con la salsa tonnata, alternare le fettine di roastbeef con i pomodorini, i funghi di muschio, le cipolline e completare con la rucola.

POMODORINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01460	Sc. 4/4
CIPOLLE BUONGUSTO IN "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. 01098	Sc. 4/4
TONNO A PEZZI	Cod. 02530	Busta 1000g
MAIONESE	Cod. 04115	Squeezer 1000ml
ACCIUGHE A FILETTI IN OLIO D'OLIVA	Cod. 01073	Bauletto 720ml
PEPERONCINI GOCCE ROSSE	Cod. 02283	Sc. 4/4
FUNGHI DI MUSCHIO IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00501	Vaso 1700ml
CAPPERI DI ROCCIA AL SALE	Cod. 04017	Sc. 1kg





## ESOTIC NEW AGE

### BUDDHA BOWL

#### Ingredienti

- Giardinetto di verdure Demetra
- Peperoncini gocce rosse Demetra
- Champignons interi Demetra
  - radicchio fresco
  - semi di zucca
  - semi di girasole
- Semi di sesamo nero interi Wiberg
- Condimento olio al basilico Wiberg
- Aceto di Pomodoro Wiberg
  - fiori e erbe aromatiche

#### Procedimento

Comporre la bowl con le verdure, completare con sesamo nero, semi di girasole e zucca. Condire con condimento olio al basilico e aceto di pomodoro.

UN ARCOBALENO DI SAPORI ALL'INSEGNA DEL MANGIAR SANO ED EQUILIBRATO.



GIARDINETTO DI VERDURE C'ERA UNA VOLTA	Cod. 02548	Busta 1700g
PEPERONCINI GOCCE ROSSE	Cod. 02283	Sc. 4/4
CHAMPIGNONS INTERI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00497	Vaso 1700ml
SEMI DI SESAMO NERO INTERI	Cod. W203748	Sigillaroma 470ml
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml
ACETO DI POMODORO	Cod. W189427	Bottiglia 500ml

### TARTARE VEGETARIANA

#### Ingredienti per 4 persone

- 160g di cous cous
- 160g Barbabietole rosse Demetra
- 100g Crema di carciofi Demetra
- 50g formaggio spalmabile
- 30g Peperoni arrostiti Demetra
- 10g Pomodori secchi a filetti Demetra
- 30g Melanzane grigliate Demetra
- 30g Zucchine grigliate Demetra
- Capperi di roccia Demetra
- Olive nere a rondelle Demetra
- Crema di aceto classica Wiberg
- q.b. sale e pepe

#### Procedimento

Frullare la barbabietola con dell'acqua e con l'aiuto del colino ricavare 160g di succo. Portare a ebollizione, aggiustare di sale, versare il cous cous togliere dal fuoco e sgranare con dell'olio. Tagliare le verdure grigliate, aggiungere i capperi, le olive e i pomodori, cappare il tutto con alla base il cous cous. Accompagnare l'insalata con la spuma realizzata con la crema di carciofi e formaggio spalmabile e decorare con la crema di aceto classica.

L'ILLUSIONE DELLA CARNE IN UN GIOCO PROVOCATORIO TRA COUS COUS E COLORATE VERDURE.



BARBABIETOLE ROSSE A FETTE	Cod. 01186	Sc. 3/1
CREMA DI CARCIOFI	Cod. 01752	Vaso 580ml
PEPERONI ARROSTITI	Cod. 02259	Sc. 4/4
POMODORI SECCHI A FILETTI	Cod. 02529	Busta 1500g
MELANZANE GRIGLIATE	Cod. 00482	Vaso 1700ml
ZUCCHINE GRIGLIATE	Cod. 02240	Sc. 4/4
CAPPERI DI ROCCIA AL SALE	Cod. 04017	Sc. 1kg
OLIVE NERE A RONDELLE	Cod. 01134	Sc. 3/1
CREMA DI ACETO CLASSICA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. W155372	Bottiglia da decorazione 610ml



## ATMOSFERE FUSION



QUESTA PIOVRA  
"C'EST CHOUETTE",  
UNA SEDUZIONE DI  
FORME E COLORI.



### PIOVRA CHOUETTE

#### Ingredienti per 4 persone

- 4 tentacoli di piovra
- 200g Gazpacho Demetra
- 40g patate novelle bollite
- 8 Puntarelle saltate Demetra
- 4 Pomodorini tuttosole mid-dry Demetra
- 8 Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- q.b. Olive taggiasche denocciolate Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. sale e pepe
- q.b. germogli

#### Procedimento

Rosolare con poco olio i tentacoli di polpo precedentemente cotti. Comporre il piatto con alla base il gazpacho, i tentacoli, le patate, le puntarelle, i pomodorini, le olive e decorare con germogli.

GAZPACHO	Cod. 00989	Sc. 4/4
PUNTARELLE SALTATE	Cod. 00993	Sc. 4/4
POMODORINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01460	Sc. 4/4
POMODORINI TUTTOSOLE MID-DRY	Cod. 00977	Sc. 4/4
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE	Cod. 02288	Sc. 4/4
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml

### CUOPPO TEX-MEX

#### Ingredienti per 4 persone

- n.4 tortillas alla curcuma
- 400g bavetta di manzo
- 100g Peperoni a filetti Demetra
- 100g Fagioli mexicanos Demetra
- 80g Crèm-à-poche 4 formaggi Demetra
- 15g Miscela grill-mexikana style Wiberg
- q.b. lattuga

#### Procedimento

Tagliare la bavetta a straccetti, insaporire con la miscela messicana e cuocere velocemente su una piastra rovente. Condire con i peperoni e i fagioli in salsa. Disporre al centro delle tortillas con della lattuga fresca, richiudere a piacere, e completare con fili di crema ai formaggi.

PEPERONI A FILETTI	Cod. 00987	Sc. 4/4
FAGIOLI MEXICANOS	Cod. 02248	Sc. 4/4
CREM-A-POCHE QUATTRO FORMAGGI	Cod. 04202	Sac-à-Poche 600g
GRILL-MEXIKANA STYLE	Cod. W265260	Sigillaroma 1200ml

UNA PROPOSTA  
DAI GUSTI ACCESI IN  
PIENO STILE STREET  
FOOD IN ATMOSFERA  
TEX-MEX.



demetrafood.it



Ufficio e Stabilimento  
Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italy  
info@demetrafood.it - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030

Unità Logistica  
Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italy

**WIBERG**  
OFFICIAL DEALER  
ITALY FRANCE SPAIN