

CAPOLAVORI
Pizza
Gourmet
DI GUSTO



*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

DEMETRA: UNA STORIA DI GUSTO.

Demetra inizia la propria attività nel 1987. Oggi produce e commercializza in tutto il mondo ottime specialità alimentari. La ricca gamma di prodotti, oltre 500 referenze destinate agli operatori della ristorazione, rappresenta una perfetta sintesi tra la migliore tradizione gastronomica italiana e la cucina contemporanea.

Perché sceglierci? Prima di tutto per le eccellenti materie prime, le lavorazioni accurate e i rigorosi controlli sulla qualità. Oltre a questo possiamo garantire a tutti i nostri clienti un efficiente sistema di distribuzione e un servizio pre e post vendita di alto livello.



La qualità Demetra è certificata



Grazie ad una serie di importanti **Certificazioni Demetra** è in grado di rispondere alle richieste del mercato e ribadire giorno per giorno il proprio impegno per garantire **l'assoluta qualità** dei prodotti e servizi e la **sicurezza alimentare lungo** tutta la filiera produttiva.

Standard

ISO 9001:2015

ISO 22000:2005

FSSC 22000 V4.1 - ISO TS 22002-1:2009



INDICE INGREDIENTI
GOURMET

DATTERINI ROSSI PELATI	P/02
POMODORINI PERLE ROSSE	P/03
DATTERINI GIALLI INTERI	P/04
VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI	P/05
CIPOLLE A FETTE CARAMellate	P/06
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE	P/07
FRUTTI DEL CAPPERO	P/08
GAZPACHO	P/09
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	P/12
CREMA DI PESCE SPADA	P/13
PULLED PORK	P/14
RAGÙ DI SALSICCIA	P/15
CAPONATA	P/16
SALSA TIPICA ALLE ACCIUGHE	P/17
PESTO DI MANDORLE D'AVOLA	P/18
DESSERT GOURMET	
“TIRAMIPIZZA”	P/19



DATTERINI ROSSI PELATI

Ingredienti per 1 pizza

- 30g crema carciofi Demetra
- n.5 datterini rossi pelati Demetra
- 70g mozzarella di bufala
- n.2 carciofi alla romana Demetra
- n.3 carciofi rustichelli Demetra
- 40g prosciutto crudo
- q.b. erba cipollina liofilizzata Wiberg
- q.b. pepe di voatsiperifery Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la crema di carciofi, la mozzarella, i carciofi, i datterini e l'erba cipollina e cuocere al forno.

Terminata la cottura completare con il prosciutto crudo e profumare con un'abbondante grattata di pepe.



IL POMODORO DATTERINO

È un incrocio di provenienza asiatica, di forma ovaleggiante, caratterizzato da un sapore molto dolce e intenso, polpa soda e non troppo acquosa, buccia sottile, con pochi semi al suo interno.



Cod. W195624



POMODORINI PERLE ROSSE

Ingredienti per 1 pizza

- 80g vellutata di datterini gialli Demetra
- 35g stracciatella
- 10 pomodorini perle rosse Demetra
- 15 olive taggiasche denocciolate Demetra
- q.b. basilico Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la vellutata di datterino giallo precedentemente aggiustata di sale, il basilico liofilizzato, le perle di pomodoro e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con le olive taggiasche denocciolate, guarnire con l'olio al basilico qualche fogliolina di basilico fresco.



Cod. W108747

IL POMODORO FIASCHETTO

È una varietà storica meno soggetta ad attacchi di parassiti di quanto avviene con la varietà ibride e quindi è più sano e naturale.



DATTERINI GIALLI INTERI

Ingredienti per 1 pizza

- 30g crema porcini Demetra
- 60g mozzarella fior di latte
- 50g porcini trifolati
C'era una Volta Demetra
- 50g pollo
- 20g datterini gialli Demetra
- q.b. peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. olio all'aglio orsino Wiberg
- q.b. paprica rubino Wiberg
- q.b. miscela pollo croccantino Wiberg
- q.b. parmigiano a scaglie

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la crema ai porcini, la mozzarella, i porcini trifolati, i pomodorini gialli, le gocce rosse, gli straccetti di pollo precedentemente marinati con la miscela pollo croccantino, la paprica e l'olio all'aglio orsino e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con il parmigiano a scaglie.



DATTERINO GIALLO

Il giallo è simbolo della luce del sole ma anche della conoscenza e dell'energia: a questo colore viene attribuita la capacità di regolare la frequenza del battito cardiaco e la pressione arteriosa.



Cod. W202106



VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI

Ingredienti per 1 pizza

- 80g vellutata di datterini gialli Demetra
- 35g stracciatella
- 5-6 fette di spianata calabra
- 5-6 frutti del capperò in olio Demetra
- 10-12 olive denocciolate cultivar leccino Demetra
- q.b. olio al peperoncino Wiberg
- q.b. fili di peperoncino Wiberg
- q.b timo liofilizzato Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la vellutata di datterini gialli precedentemente salata, le olive leccino, i frutti del capperò e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con la spianata calabra, la stracciatella e guarnire con il timo, l'olio al peperoncino e i fili di peperoncino.



Cod. W108809

PIANA DEL SELE

La Piana del Sele, da cui provengono questi datterini, è una pianura di circa 500 km² che si estende lungo il percorso del fiume Sele nella provincia di Salerno ed è un territorio ricco di oasi e riserve naturali.





LA CIPOLLA

Nell'epoca egizia, la cipolla era venerata come una divinità e veniva lasciata in mano ai defunti, come una sorta di lasciapassare per l'aldilà: ecco perché la si ritrova spesso negli affreschi delle tombe dei faraoni.



CIPOLLE A FETTE CARAMELLATE

Ingredienti per 1 pizza

- 25g pesto di finocchietto selvatico Demetra
- 70g mozzarella fior di latte
- 50g porchetta di maiale
- 50g cipolle caramellate Demetra
- q.b. sesamo bianco Wiberg
- q.b. crema di aceto prugna Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con il pesto di finocchietto, la mozzarella, la porchetta a listarelle e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con il sesamo bianco, le cipolle caramellate e la crema di aceto prugna.



Cod. W243103



OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE

Ingredienti per 1 pizza

- 40g pesto rosso Demetra
- 100g mozzarella di bufala
- 5 filetti di acciughe del mar Cantabrico Demetra
- 10g olive taggiasche denocciolate Demetra
- 20g pomodorini semiseccchi Demetra
- q.b. origano Wiberg

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



OLIVA TAGGIASCA

L'oliva di qualità taggiasca, proviene da piante che possono raggiungere anche 15 metri d'altezza, con rami ben aperti e portamento pendulo.



Cod. W108778



FRUTTI DEL CAPPERO

Ingredienti per 1 pizza

- 80g mozzarella fior di latte
- 40g caprino fresco
- 50g acciughe a filetti speciali di Sicilia Demetra
- n.8 olive taggiasche Demetra
- n.7 frutti del cappero in olio Demetra
- n.7 peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. songino fresco
- q.b. pepe nero in grani Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la mozzarella e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con il caprino a fiocchetti, le acciughe, i capperi, le olive, i peperoncini, e il songino. Profumare il tutto con un filo di olio all'aglio orsino.



IL CAPPERO

Il nome latino del cappero era *Capparis spinosa* e dalla sua pianta si consumano i boccioli, ma anche i frutti, noti anche come cucunci.



Cod. W108789



GAZPACHO

Ingredienti per 1 pizza

- 60g gazpacho Demetra
- 30g patate
- 30g champignon trifolati 100% italiani Demetra
- 80g polpo
- q.b. liquirizia
- q.b. olio aglio orsino Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con i cubetti di patate precedentemente sbollentate, gli champignon e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con il polpo rosolato e condito con olio all'aglio orsino e guarnire con la polvere di liquirizia e il gazpacho.



IL GAZPACHO

Antica ricetta nata in Andalusia, il gazpacho è una zuppa fredda a base di verdure crude, molto apprezzata soprattutto d'estate, accompagnata spesso da crostini di pane con uova sode.



Cod. W152400



Vuoi saperne di più?
 SCRIVI A
 marketing@demetrafood.it



POMODORINI PERLE ROSSE

Pomodorini varietà fiaschetto 100 italiani, origine Puglia, governati in olio di girasole leggermente aromatizzato. Interi, senza pelle e semiseccchi, ideali per la preparazione di primi piatti e sfiziose pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
00990	Sc. 4/4	800g



DATTERINI ROSSI PELATI

Pelati e conservati in succo di pomodoro, per mantenere un gusto morbido ed equilibrato, si distinguono per l'elevato grado zuccherino che li rende gustosi e dal sapore pieno. Ottimi per conferire una nota di carattere in tutte le ricette e per la preparazione di sughi, creme o vellutate.

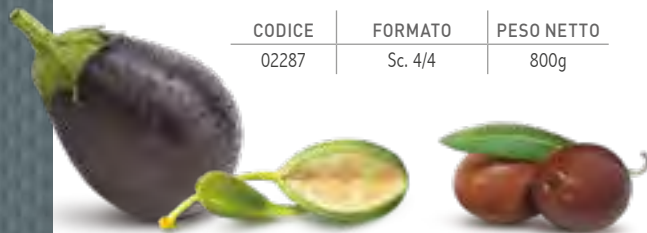
CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02286	Sc. 4/4	800g



DATTERINI GIALLI INTERI

Conservati nel loro succo sono ottimi per preparare salse, vellutate e creme con altri ortaggi di colore giallo di cui esaltano il colore aggiungendo un piacevole gusto dolce e pieno. Ideali per la preparazione di condimenti per pasta o riso e per la preparazione di pizze gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02287	Sc. 4/4	800g



CIPOLLE A FETTE CAREMELLATE

all'"Aceto Balsamico di Modena IGP"

Preparate utilizzando croccanti cipolle bianche affettate ad anelli, sono cucinate all'agrodolce e caramellate con "Aceto Balsamico di Modena IGP". Ottime per condire hamburger, accompagnare formaggi o farcire torte salate, crostini e frittate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03166	Busta	700g
02571	Busta	1700g



VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI

100% datterini gialli della Piana del Sele dalla consistenza cremosa e dal gusto dolce. Prodotto ad altissima resa utilizzata tal quale o da allungare. Si adatta al condimento di qualsiasi tipo di pasta, ideale per esaltare il gusto di secondi piatti di pesce e per la preparazione di pizze gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02289	Sc. 4/4	800g



OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olive di qualità taggiasca denocciolate e in olio extra vergine di oliva. Ottime per aperitivi e per la preparazione di primi e secondi piatti raffinati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02288	Sc. 4/4	750g



FRUTTI DEL CAPPERO IN OLIO DI GIRASOLE

Frutti del cappero governati in olio di girasole, ideali per aperitivi, per la preparazione di primi e secondi piatti e per la farcitura di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
00991	Sc. 4/4	780g



RAGÙ DI SALSICCIA

Ragù di pronto utilizzo preparato con salsiccia di suino scelta esaltato da un fresco soffritto di verdure ed aromi. Senza pomodoro, è ideale per la preparazione di primi piatti, sfiziosi crostini o pizze speciali.



CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03165	Busta	700g



PULLED PORK

Tipica ricetta americana preparata con carne di maiale che, dopo essere stata aromatizzata, viene cotta lentamente per un lungo periodo. Ottima per la preparazione di panini accompagnata da insalata di cavolo e salsa bbq.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02510	Busta	1500g



GAZPACHO

Tipica zuppa di origine spagnola, a base di pomodori, peperoni, cetrioli. Da gustare fredda come antipasto, accompagnata da piccoli crostini di pane.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
00989	Sc. 4/4	820g



SALSA TIPICA ALLE ACCIUGHE BAGNA CAUDA

Salsa tipica da una ricetta piemontese a base di olio, aglio e acciughe. Ideale da consumare con verdure crude o cotte, può essere utilizzata per insaporire secondi piatti a base di carne o primi piatti in bianco.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02285	Sc. 4/4	840g



PESTO DI MANDORLE D'AVOLA

Pesto preparato con mandorle d'Avola, olio e aromi. Ideale per la preparazione di primi piatti, accompagnamento a secondi di pesce o per la farcitura di pizze gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
01794	Vaso 580ml	540g



CREMA DI PESCE SPADA

Crema vellutata, preparata con pesce spada, burro, latte e aromi. Ottima per condire primi piatti e per farcire pizze e sfiziosi panini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
01687	Vaso 580ml	540g



ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO A FILETTI IN OLIO DI OLIVA

Pregiati filetti di acciughe del Mar Cantabrico governate in olio di oliva. Ottime come antipasto e per la preparazione di primi e secondi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
01073/CA	Bauletto 720ml	725g
01804	Bauletto	50g



Preparato per TIRAMISÙ

Ad 1 busta di prodotto vanno aggiunti 500ml di latte e 500ml di panna si ottiene così circa 1,2 kg di crema tiramisù.

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03713/D	Astucci	6 buste	2



CAPONATA

Caponata preparata con melanzane fritte, pomodoro, pinoli, olive nere, sedano e cipolla. Ottimo contorno in abbinamento a carne o pesce.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03162	Busta	700g





MAR CANTABRICO

Il Mar Cantabrico bagna la costa nord della Spagna e la costa sud-ovest della Francia ed è un mare di passaggio tra i freddi mari del Nord e quelli temperati delle Azzorre, fenomeno che fa proliferare ottime specie vegetali e animali.



ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Ingredienti per 1 pizza

- 100g pomodori pelati San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP Demetra
- 80g stracciatella
- n.6 acciughe del Mar Cantabrico Demetra
- n.6 frutti del capperò Demetra
- q.b. erba cipollina Wiberg
- q.b. olio al basilico Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con il pomodoro spaccato a mano, salato e condito con un filo d'olio al basilico e cuocere in forno. A cottura ultimata aggiungere la stracciatella, le acciughe, i frutti del capperò e l'erba cipollina.



Cod. W214135



CREMA DI PESCE SPADA

Ingredienti per 1 pizza

- 40g crema di pesce spada Demetra
- 80g mozzarella
- 60g carciofi a spicchi trifolati Demetra
- 20g pomodorini Tuttosole Demetra
- 30g carpaccio di pesce spada affumicato
- q.b. pepe al limone Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la crema di pesce spada, la mozzarella, i carciofi, i pomodori tuttosole e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con il carpaccio di pesce spada e insaporire con il pepe al limone.



IL PESCE SPADA

Nuotatore velocissimo, il pesce spada è in grado di effettuare migrazioni anche su distanze oceaniche ed è molto temuto in quanto predatore estremamente versatile.



Cod. W213013



PULLED PORK

Ingredienti per 1 pizza

- 80g mozzarella fior di latte
- 50g cavolo cappuccio viola
- 70g pulled pork Demetra
- 30g peperoni a filetti Demetra
- q.b. cipolle arrostitite Wiberg
- q.b. dip-sauce smoked honey Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con il cavolo cappuccio viola tagliato finissimo, la mozzarella, il pulled pork a mucchietti, i peperoni e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con la cipolla arrostita e se volete dare un tocco affumicato con gocce di salsa smoked honey.



Cod. W218562

PULLED PORK

Il pulled pork è un piatto statunitense originario della Carolina del Nord, nato durante l'epoca coloniale grazie agli indiani Taino, che erano soliti cuocere carne e pesce su fosse ardenti.



IL RAGÙ

Termine che proviene dal francese ragoût, a sua volta derivato dal verbo ragoûter, cioè "risvegliare l'appetito": indicava piatti di carne stufata con abbondante condimento, divenuto in Italia un accompagnamento per la pasta nei giorni di festa.



RAGÙ DI SALSICCIA

Ingredienti per 1 pizza

- 100g mozzarella
- 70g ragù di salsiccia Demetra
- 50g friarielli Demetra
- q.b. peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. fili di peperoncino Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la mozzarella, il ragù di salsiccia, i peperoncini, i friarielli precedentemente scolati bene dall'olio e tamponati con della carta assorbente, e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con i fili di peperoncino.



DIVA
System



Cod. W127662



CAPONATA

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 40g coda di rospo
- 80g caponata Demetra
- n.9 pomodorini gialli mid dry Demetra
- n.5 frutti del capperò in olio Demetra
- n.5 peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. origano essiccato Wiberg
- q.b. olio al basilico Wiberg
- q.b. basilico fresco

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la mozzarella, la caponata, cubetti di coda di rospo e i pomodorini, e cuocere al forno.

Terminata la cottura guarnire con i capperi, i peperoncini e spolverare con l'origano e foglie di basilico.



LA CAPONATA

Esistono numerose varianti della caponata, in funzione degli ingredienti utilizzati e della zona di produzione, ma la sua etimologia rimanda di certo allo spagnolo "caponada".



SALSA TIPICA ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 1 pizza

- 40g salsa tipica alle acciughe bagna cauda Demetra
- 40g crema di fave Demetra
- 70g mozzarella fior di latte
- 20g gallinacci trifolati Demetra
- n.6 peperoncini gocce rosse Demetra
- 20g peperoni arrostiti Demetra
- n.2 carciofi rustichelli Demetra
- q.b. misto verdure fresche a piacere
- q.b. fiocchi di pomodoro Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la crema di fave, la mozzarella, i gallinacci, i peperoncini, i carciofi e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con verdure fresche, abbondante bagna cauda e guarnire con fiocchi di pomodoro.



LA BAGNA CAUDA

Pochi sanno che la bagna cauda, tipica specialità gastronomica della cucina piemontese, è molto nota ed apprezzata anche in Argentina e Giappone.



Cod. W203734



LA MANDORLA D'AVOLA

Pianta originaria delle zone asiatiche e coltivata da oltre 4000 anni, la mandorla d'Avola fiorisce precocemente tra gennaio e metà marzo in zone di marina e bassa collina, dove sono rare le gelate tardive.



PESTO DI MANDORLE D'AVOLA

Ingredienti per 1 pizza

- 30g pesto di mandorle d'Avola Demetra
- 40 scarola brasata Demetra
- 50g mozzarella fior di latte
- q.b. flocchi di pomodoro Wiberg
- 30g carpaccio di tonno
- q.b. olio limone Wiberg
- 30g stracciatella

Procedimento. Farcire il disco della pizza con il pesto di mandorle precedentemente stemperato con la stessa quantità di acqua, la mozzarella, la scarola brasata e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con la stracciatella, il carpaccio di tonno, qualche goccia di pesto e guarnire con l'olio limone e i flocchi di pomodoro.



Cod. W189424



DESSERT GOURMET

TIRAMIPIZZA

Ingredienti per 1 pizza

- Impasto per pizza aromatizzato al cioccolato
- preparato per tiramisù Demetra
- zucchero a velo Wiberg
- scaglie di cioccolato fondente
- cacao in polvere
- scioccolato fuso

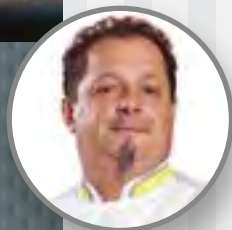
Procedimento: cuocere l'impasto al forno e dopo la cottura tagliarlo a dischetti e bagnarli una bagna al caffè.

Preparare la crema tiramisù come da istruzioni.

Predisporre uno strato di impasto e farcirlo con la crema tiramisù, sbriciolare un amaretto e delle scaglie di cioccolato e procedere così per tre volte, completare il dolce con del cacao in polvere e del cioccolato fuso.

TIRAMIPIZZA

Questa curiosa idea di pizza dessert, creata da pluricampione del Mondo Gianni Calaan, ha trionfato nell'ambito della sesta edizione del Trofeo Pizza Star del 30 settembre 2019 a Firenze.



Cod. W250082

*La qualità Demetra si veste
di innovazione.*



Crema Tartufata



Crema Asparagi



Crema Carciofi



Crema 4 Formaggi

Da oggi, farcire non sarà più come prima.

Demetra propone una nuova linea di creme di alta qualità pronte all'uso in una busta innovativa dal design esclusivo per farcire infinite preparazioni dolci e salate.



Pizza



Hamburger



Vol-au-vent



Crepes



Brioches



Bruschette



Insalate



Sushi



cremapoche.it



DEMETRA S.r.l.

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

demetrafood.it

DEMETRA SRL
IMPORTATORE ESCLUSIVO
WIBERG®
CANALE FOODSERVICE
ITALIA e FRANCIA