APPUNTI DI

GUSTO Stories

Numero I
LUGLIO 2021

SOGNO D'ORIENTE

DEMETRA FOOD ACADEMY

SOGNO D'ORIENTE

LE PROPOSTE DEGLI CHEF
DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY

A COLPO D'OCCHIO:
- PRODOTTI **DEMETRA**
- PRODOTTI **WIBERG**

Carpaccio di pesce spada all'orientale

Ingredienti per 4 persone

- 280g carpaccio di pesce spada
- 200g finocchio
- 12 spicchi arancia
- 6 Carciofi Rustichelli Demetra
- 35g Condimento agli Agrumi Wiberg
- 15g salsa di soia
- q.b. Zenzero Wiberg
- q.b. Pepe Cayenna Wiberg
- q.b. Pepe Rosa Wiberg
- q.b. rucola

Procedimento: realizzare la salsa ponzu emulsionando la salsa di soia con il condimento agli agrumi, il pepe di Cayenna e lo zenzero. Tagliare in due i carciofi e arrostirli in una padella ben calda. Con l'affettatrice tagliare delle fettine molto sottili di finocchio. Comporre il piatto alternando il carpaccio con il finocchio, gli spicchi d'arancia e condire il tutto con la salsa ponzu. Decorare con foglioline di rucola e pepe rosa.

CARCIOFI RUSTICHELLI	Cod. 02282	Sc. 4/4 (770g)
CONDIMENTO AGLI AGRUMI	Cod. W183839	Bottiglia 500ml
ZENZERO MACINATO	Cod. W257615	Sigillaroma 470 - 180g
PEPE DI CAYENNA	Cod. W195788	Sigillaroma 470 - 260g
PEPE ROSA IN GRANI	Cod. W214136	Sigillaroma 470 - 160g

Gamberetti arcobaleno

Ingredienti per 4 persone

- 240g gamberetti cotti
- 120g Salsa Maionese Demetra
- 200g insalata mista
- 60g carote
- 60g zucchine
- 60g finocchi
- q.b. Condimento Olio Limone Wiberg
- q.b. Zitronia Sun Wiberg
- q.b. Aneto Liofilizzato Wiberg
- q.b. Erba Cipollina Liofilizzata Wiberg
- q.b. Sale Rosa Wiberg
- q.b. Fiocchi di Pomodoro Wiberg
- q.b. Sesamo Nero Wiberg

Procedimento: tagliare a fettine sottili le carote e le zucchine e scottare in acqua bollente per alcuni secondi.
Aromatizzare la maionese con zitronia, erba cipollina e aneto.
Comporre l'insalata miscelando tutti gli ingredienti , condire con l'olio al limone e completare con la maionese, i fiocchi di pomodoro e i semi di sesamo.

SALSA MAIONESE	Cod. 01738	Vaso 1000ml
CONDIMENTO OLIO LIMONE	Cod. W189424	Bottiglia 500ml
ZITRONIA SUN	Cod. W108901	Sigillaroma 470 - 300g
ANETO	Cod. W234667	Sigillaroma 1200 - 80g
ERBA CIPOLLINA	Cod. W214135	Sigillaroma 1200 - 40g
SALE ROSA GROSSO	Cod. W152660	Sigillaroma 1200 - 1400g
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470 - 170g
SEMI DI SESAMO NERO INTERI	Cod. W203748	Sigillaroma 470 - 300g

Crudaiola di tonno ai 7 sapori

Ingredienti per 4 persone

- 360g pasta secca
- 140g tonno fresco
- 180g ciliegini gialli e rossi
- 60g Olive Taggiasche Demetra
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale Rosa Wiberg
- q.b. Shichimi Togarashi Grossa Wiberg
- q.b. Menta Essiccata Wiberg
- q.b. basilico

Procedimento: in una ciotola unire i cubetti di tonno, i pomodorini tagliati e le olive Taggiasche, condire con olio, shichimi, menta e sale. Lasciare riposare in frigorifero qualche minuto.
Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e saltare con la crudaiola di tonno.
Servire decorando il piatto con basilico fresco.

OLIVE TAGGIASCHE	Cod. 00519	Vaso 1700ml
SALE ROSA GROSSO	Cod. W152660	Sigillaroma 1200 - 1400g
SHICHIMI TOGARASHI GROSSA	Cod. W265321	Sigillaroma 470 - 200g
MENTA	Cod. W234680	Sigillaroma 470 - 70g

Filetto di tonno esotico

Ingredienti per 4 persone

- 480g filetto di tonno
- 200g Salsa Guacamole Demetra
- 4 ciliegini gialli
- 50g yogurt
- 30g Crema di Aceto Lime-Tè verde Wiberg
- q.b. Olio di semi di sesamo Wiberg
- q.b. Sale Rosa Wiberg
- q.b. Gomasio Grosso Wiberg
- q.b. zucchero

Procedimento: in un pentolino scaldare lo zucchero senza farlo bruciare, successivamente aggiungere l'acqua fatta bollire a parte e realizzare il caramello, quindi immergere i pomodorini e passarli nel Gomasio.
A parte miscelare lo yogurt con la crema di aceto, il sale e l'olio di sesamo.
Passare il filetto di tonno nel Gomasio e arrostirlo in padella ben calda con un filo di olio di sesamo per pochi secondi.
Tagliare il filetto in 4 porzioni e posizionare nel piatto con alla base la salsa guacamole, guarnire con alcune gocce di salsa lime e tè verde e il pomodorino caramellato.

SALSA GUACAMOLE	Cod. 01689	Vaso 580ml (550g)
CREMA DI ACETO LIME-TÈ VERDE	Cod. W220757	Bottiglia squeeze 500ml
OLIO DI SEMI DI SESAMO	Cod. W152405	Bottiglia 500ml
SALE ROSA GROSSO	Cod. W152660	Sigillaroma 1200 - 1400g
GOMASIO GROSSO	Cod. W265330	Sigillaroma 470 - 280g

Salmone scottato al sole

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di salmone fresco
- 400g di finocchi
- 40g Croccante alle Mandorle Demetra
- 40g yogurt
- 30g cipolla
- q.b. Shichimi Togarashi Wiberg
- q.b. Gomasio Grosso Wiberg
- q.b. Fili di Zafferano Wiberg
- q.b. Sale Rosa Wiberg
- q.b. Olio di Semi di Sesamo Wiberg
- q.b. Zitronia Sun Wiberg
- q.b. Olio extravergine d'oliva

Procedimento: in un pentolino far appassire la cipolla con l'olio, aggiungere i finocchi aggiustare di sale e stufare. A cottura ultimata frullare, aromatizzare con i pistilli di zafferano e un goccio di olio extravergine. Aromatizzare lo yogurt con la zitronia. Realizzare il croccante come indicato nella confezione aggiungendo il gomasio. Salare e insaporire i filetti di salmone con il shichimi e scottare con l'olio di sesamo in una padella ben calda.
Impiattare il filetto di salmone su una base di crema di finocchi, completare con il croccante alle mandorle e alcune gocce di yogurt al limone.

PREPARATO PER CROCCANTE ALLE MANDORLE	Cod. 03728	Astuccio 2000g
SHICHIMI TOGARASHI GROSSA	Cod. W265321	Sigillaroma 470 - 200g
GOMASIO GROSSO	Cod. W265330	Sigillaroma 470 - 280g
FILI DI ZAFFERANO	Cod. W108804	Blister 4g
OLIO DI SEMI DI SESAMO	Cod. W152405	Bottiglia 500ml
ZITRONIA SUN	Cod. W108901	Sigillaroma 470 - 300g

Tris di pesce in crema

Ingredienti per 4 persone

- 4 trancetti di tonno fresco
- 4 trancetti di salmone fresco
- 4 tentacoli di polpo cotto
- 12 gamberi
- 400g zucchine
- 12 Peperoncini Gocce Rosse Demetra
- q.b. Olio Extravergine di Oliva Demetra
- q.b. Sale Rosa Wiberg
- q.b. Shichimi Togaraschi Wiberg

Procedimento: in un pentolino far appassire la cipolla con l'olio, aggiungere le zucchine, aggiustare di sale e stufare. A cottura ultimata frullare, aromatizzare con la miscela shichimi e un goccio di olio extravergine.
Salare e rosolare il pesce in una padella ben calda, portando a cottura completa i gamberi e il salmone e scottando leggermente il tonno e polpo.
Impiattare con alla base la crema di zucchine, i tranci di pesce, i gamberi, le gocce rosse e decorare a piacere.

PEPERONCINI GOCCE ROSSE	Cod. 02283	Sc. 4/4 (790g)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
SALE ROSA GROSSO	Cod. W152660	Sigillaroma 1200 - 1400g
SHICHIMI TOGARASHI GROSSA	Cod. W265321	Sigillaroma 470 - 200g

SOGNO D'ORIENTE

LE PROPOSTE DEGLI CHEF
DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY

A COLPO D'OCCHIO:
- PRODOTTI **DEMETRA**
- PRODOTTI **WIBERG**

Pokè 7 vizi capitali

Ingredienti per 4 persone

- Ceci al naturale Demetra
- Salsa maionese Demetra
- Olio di semi di sesamo Wiberg
- Semi di sesamo nero Wiberg
- Pistacchi sgusciati Wiberg
- Paprika affumicata Wiberg
- Salsa wok all'agrodolce Wiberg
- Bianco Wiberg
- Polpo cotto
- Salsa di soia
- Alga Nori
- Riso per sushi condito
- Mango
- Carote viola
- Pomodori ciliegini
- Avocado

Procedimento: tagliare il polpo cotto e marinarlo con olio di sesamo, soia, sesamo nero e alghe spezzate. Tagliare l'avocato e polverizzare con il prodotto "bianco" per evitare l'ossidazione. Comporre la bowl e abbinare la salsa agrodolce alla paprika affumicata, miscelando maionese, wok agrodolce, acqua e paprika affumicata, regolando grammature e densità in base al proprio gusto e maniera di utilizzo. Completare con semi di pistacchi rapè.

CECI LESSATI AL NATURALE	Cod. 03143	Busta 700g (80%)
SALSA MAIONESE	Cod. 01738	Vaso 1000ml
OLIO DI SEMI DI SESAMO	Cod. W152405	Bottiglia 500ml
SEMI DI SESAMO NERO INTERI	Cod. W203748	Sigillaroma 470 - 300g
PISTACCHI SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200 - 800g
PAPRICA AFFUMICATA	Cod. W204093	Sigillaroma 470 - 270g
SALSA WOK ALL'AGRODOLCE	Cod. W224555	Bottiglia squeeze 800g
BIANCO	Cod. W108884	Sigillaroma 470ml - 400g

Pokè Rosa dei venti

Ingredienti per 4 persone

- Petto di pollo
- Gamberetti cotti
- Porcini tagliati Demetra
- Peperoni in agrodolce Demetra
- Riso basmati
- Ananas
- Rucola
- Cipolla rossa
- Salsa maionese Demetra
- Gomasio grosso Wiberg
- Salsa wok curry Wiberg
- Salsa di soia

Procedimento: tagliare il pollo a cubetti e marinare con soia, olio di sesamo, zucchero di canna e gomasio. Saltare velocemente in padella sino a cottura.
Comporre la bowl e abbinare la salsa orientale al curry, miscelando maionese, salsa wok curry, soia, acidulato di riso e acqua, regolando grammature e densità in base al proprio gusto e maniera di utilizzo.
Completare con gomasio.

PORCINI TAGLIATI	Cod. 01051/OG	Sc. 4/4 (800g)
PEPERONI IN AGRODOLCE	Cod. 02258	Sc. 4/4 (850g)
SALSA MAIONESE	Cod. 01738	Vaso 1000ml
GOMASIO GROSSO	Cod. W265330	Sigillaroma 470 - 280g
SALSA WOK CURRY	Cod. W224554	Bottiglia squeeze 740g

DALLA DISPENSA WIBERG

Shichimi Togarashi grossa

Miscela aromatizzante dal sapore di peperoncino, fruttato, di sesamo.
Ideali per perfezionare salse, sushi, zuppe, spaghetti, ramen, piatti a base di riso, per pesce, carne e salse dip.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
W265321	Sigillaroma 470	200g

Gomasio grosso

Miscela aromatizzante dal gusto salato, di sesamo.
Ideale per insalate, verdure, patate, piatti a base di riso, pesce, carne, salse dip, piatti vegetariani e vegani.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
W265330	Sigillaroma 470	280g

Semi di sesamo nero interi

Gusto terroso di nocciola, dalla piena forza aromatica. Ideali per decorare piatti della cucina dolce e piccante.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
W203748	Sigillaroma 470	300g

Fili di zafferano

Da fiori selezionati a mano, dalla piena forza cromatica e aromatica.
Ideale da cuocere nei piatti a base di riso e pesce.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
W108804	Blister	4g

Paprica affumicata

Dal gusto aromatico e fruttato, delicatamente affumicato, dalla piena forza aromatica.
Ideale per ricette a base di peperone che richiedono una leggera nota affumicata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
W204093	Sigillaroma 470	270g

Fiocchi di pomodoro

Dal gusto aromatico e dolce, decorativi, dalla piena forza aromatica.
Ideali come elemento decorativo nella cucina speziata e piccante.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
W203734	Sigillaroma 470	170g

Zitronia sun

Preparato con olio di limone naturale. Gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali.
Sapore intenso e fresco di scorza di limone appena grattugiata, con una fine nota fruttata.
Ideale per le ricette dolci e per il pesce.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
W108901	Sigillaroma 470	300g

Salsa wok curry

Salsa liquida dal sapore fruttato di curry.
Ideale per piatti wok di tutti i tipi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
W224554	Bottiglia squeeze	740g

Salsa wok all'agrodolce

Salsa liquida dal sapore tipicamente acidulo e fruttato, con aglio.
Ideale per piatti wok di tutti i tipi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
W224555	Bottiglia squeeze	800g

Crema di Aceto Lime-Tè verde

Glassa con aceto di vino bianco italiano.
Sapore rinfrescante- fruttato di lime, con una delicata nota di tè verde.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
W220757	Bottiglia squeeze	500g

Condimento agli Agrumi

Preparazione di frutta e aceto, acidità 4,6%. Sapore rinfrescante, con la tipica nota asprigna di arancia, pompelmo e lime. Ideale per moderne composizioni di insalata, nonché per la cucina dolce.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
W183839	Bottiglia	500ml

Olio di semi di sesamo

Spremuto a freddo, da semi non sbucciati.
Sapore intenso di sesamo, con una delicata nota arrostita. Uso di impiego universale, ideale per la cucina etnica.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
W152405	Bottiglia	500ml

DEMETRA
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

DEMETRA SRL
IMPORTATORE ESCLUSIVO
WIBERG®
CANALE FOODSERVICE
ITALIA e FRANCIA