

APPUNTI DI

GUSTO



Stories

Numero II
OTTOBRE 2021



DEMETRA
FOODACADEMY





LE PROPOSTE DEGLI CHEF DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY

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

*Misteriosi
sapori che si
inseguono per
farvi impazzire
di piacere.*

DOLCETTO O SCHERZETTO?

Ingredienti per 4 persone

- 320g riso carnaroli
- ▶ 200g Crema di zucca Demetra
- 160g carpaccio di branzino crudo
- ▶ 60g Gallinacci trifolati piccoli Demetra
- n.1 scalogno
- 30g burro
- 30g parmigiano
- ▶ q.b. Zenzero Wiberg
- ▶ q.b. Brodo Vital di verdura Wiberg
- ▶ q.b. Condimento agli agrumi Wiberg
- ▶ q.b. Olio di mandorle Plus arancia Wiberg
- ▶ q.b. Crema di peperoni Demetra
- ▶ q.b. Crema di porcini Demetra
- ▶ q.b. Olive "cultivar leccino" denocciolate Demetra
- q.b. sale

Procedimento: preparare il risotto nella maniera classica, partendo da un soffritto di scalogno, bagnare con del brodo vegetale e portare a cottura. Mantecare con la crema di zucca, zenzero, burro, olio di mandorle e parmigiano. Tagliare il branzino trasversalmente ottenendo un carpaccio e marinare per pochi minuti con l'olio di mandorle, il condimento agli agrumi e il sale. Servire il risotto in un piatto piano con adagiato sopra il carpaccio e completare con i gallinacci trifolati e le gocce di crema di porcini, zucca e peperoni. Terminare con la polvere di olive leccino seccate in forno a 80 gradi per circa 4 ore.

CREMA DI ZUCCA	Cod. 01036	Sc. 4/4 (830g)
GALLINACCI TRIFOLATI PICCOLI	Cod. 03116	Busta 700 (600g)
OLIVE DENOCCIOLATE CULTIVAR LECCINO	Cod. 00521	Vaso 1700ml (1550g)
ZENZERO MACINATO	Cod. W257615	Sigillaroma 470-180g

IL LATO OSCURO DELLA NOTTE

Ingredienti per 4 persone

- n.4 filetti di orata
- ▶ 200g Crema di zucca Demetra
- 200g ricotta
- ▶ 80g Gallinacci trifolati piccoli Demetra
- ▶ 50g Salsa di pistacchio Demetra
- ▶ 3g Curcuma Wiberg
- ▶ q.b. Pesce Scandis Wiberg
- ▶ q.b. Brodo Vital di verdura Wiberg
- ▶ q.b. Pistacchi sgusciati Wiberg
- q.b. carbone vegetale

Procedimento: privare della pelle i filetti di orata, tagliarli a tranci e insaporirli con la miscela di pesce. Cospargere i filetti con la polvere di carbone e arrostarli in padella con i gallinacci. Stemperare la crema di zucca con del brodo vegetale sino a raggiungere la densità desiderata e insaporire con la curcuma. Lavorare la ricotta con la salsa di pistacchio sino ad ottenere una crema omogenea. Posizionare sulla base del piatto la crema di zucca ben calda e alternare i tranci di pesce con delle quenelle di ricotta al pistacchio. Completare con i gallinacci e guarnire con i pistacchi rapé.

CREMA DI ZUCCA	Cod. 01036	Sc. 4/4 (830g)
GALLINACCI TRIFOLATI PICCOLI	Cod. 03116	Busta 700 (600g)
SALSA DI PISTACCHIO	Cod. 01733	Vaso 580ml (530g)
CURCUMA MACINATA	Cod. W195791	Sigillaroma 470 - 280g
PISTACCHI SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200 - 800g

*Un gustoso
inno alla notte
più misteriosa
dell'anno.*



DIVA
System





THE MEAT
EXPERIENCE

LA CARNE
SECONDO
DEMETRA

BOGEY BURGER

Ingredienti per 4 persone

- n.4 panini per hamburger al carbone
- 700g carne trita di manzo
- 120g Porcini trifolati alta gastronomia Demetra
- n.4 Olive verdi farcite con peperone Demetra
- n.2 uova
- n.4 fette di Cheddar
- n.8 fette di bacon
- ▶ 60g Crema di zucca Demetra
- ▶ 15g Miscela grill-barbecue Wiberg
- ▶ q.b. Salsa maionese Demetra
- ▶ q.b. Ketchup Demetra
- 10g grana
- q.b. radicchio rosso
- q.b. chips di zucca

Procedimento: insaporire la carne trita di manzo con la miscela affumicata, creare un burger e grigliare a piacere. Realizzare una frittata alla zucca utilizzando uova, crema di zucca e grana. Comporre il panino con alla base uno strato di maionese, a seguire radicchio, burger, cheddar, bacon arrostito, frittata alla zucca e porcini trifolati ben caldi. Guarnire con le olive farcite tagliate a metà per creare gli "occhi". Accompagnare con la salsa Ketchup e delle chips di zucca.

PORCINI TRIFOLATI ALTA GASTRONOMIA C'ERA UNA VOLTA	Cod. 03109	Busta 700g
OLIVE VERDI FARCITE CON PEPERONE	Cod. 00427	Vaso 1700ml
CREMA DI ZUCCA	Cod. 01036	Sc. 4/4 (830g)
GRILL-BARBECUE	Cod. W111464	Sigillaroma 1200 - 910g



PROFUMO DI BOSCO

Ingredienti per 4 persone

- 400g carne trita di pollo
- ▶ 100g Crema di zucca Demetra
- ▶ 60g Champignons trifolati Demetra
- ▶ 100g Salsa maionese Demetra
- ▶ 40g Salsa Wok agrodolce Wiberg
- ▶ 100g Mago Panata Wiberg
- ▶ q.b. Paprica affumicata Wiberg
- q.b. fiocchi di patate
- q.b. pangrattato

Procedimento: miscelare la carne trita di pollo con la crema di zucca, gli champignon tritati, i fiocchi di patate ed eventualmente regolare di sale e pepe. Ottenere un composto ben compatto e creare delle piccole sfere. Creare una pastella miscelando 100g di Mago Panata e 200g di acqua. Impanare le sfere passandole nella pastella e successivamente nel pangrattato. Realizzare delle incisioni con il dorso di un coltellino per creare gli spicchi. Friggere le zucchette in abbondante olio caldo per qualche minuto. Accompagnare con la salsa dolce alla paprica affumicata miscelando a piacere maionese, wok agrodolce e paprica affumicata.

CREMA DI ZUCCA	Cod. 01036	Sc. 4/4 (830g)
CHAMPIGNONS TRIFOLATI DAL FRESCO	Cod. 01107	Sc. 3/1 (2400g)
SALSA WOK AGRODOLCE	Cod. W224555	Squeezer 800g
PAPRICA AFFUMICATA	Cod. W204093	Sigillaroma 470 - 270g

La classica
zucca di
Halloween come
non l'avete mai
vista.





SPOOKY PIZZA

Ingredienti per 1 pizza

- mozzarella
- ▶ Crema di Zucca Demetra
- ▶ Porcini trifolati a fette C'era Una Volta Demetra
- radicchio tardivo al forno
- zucca a pezzi al forno
- formaggio di fossa stagionato
- ▶ Rosmarino Wiberg

Procedimento: farcire la base pizza con la mozzarella, la crema di zucca e i porcini, cuocere in forno, a cottura ultimata guarnire con il radicchio, la zucca a pezzi, le scaglie di formaggio e il rosmarino.

CREMA DI ZUCCA	Cod. 01761	Vaso 580ml
PORCINI TRIFOLATI A FETTE "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03108	Busta 700g (88%)
ROSMARINO	Cod. W208756	Sigillaro 1200 - 140g



DIVA
System



DIVA
System



RICETTE A CURA DI
Gianni
CALAON
PIZZA CHEF 4 VOLTE
CAMPIONE DEL MONDO



DIVA
System



BLACK GHOST

Ingredienti per 1 pizza

- impasto pizza al carbone vegetale
- mozzarella
- ▶ Crema di zucca Demetra
- ▶ Olive Taggiasche Demetra
- salamino piccante
- dadolata di zucca arrostita al rosmarino
- guanciale croccante
- ▶ Condimento olio al peperoncino Wiberg

Procedimento: farcire la base pizza con la mozzarella, la crema di zucca, il salamino e il guanciale, cuocere in forno, a cottura ultimata guarnire con la zucca e le olive e condire con un filo di olio al peperoncino.

CREMA DI ZUCCA	Cod. 01761	Vaso 580ml
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE	Cod. 02288	Sc. 4/4 (750g)
CONDIMENTO OLIO AL PEPERONCINO	Cod. W153834	Bottiglia 500ml



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