

APPUNTI DI

GUSTO



Stories

[Nombre IV]
JANVIER 2022]



NOUVELLES À RACONTER





TORTELLI DES BOIS

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les tortelli:

- 200g pâtes fraîches aux œufs
- 200g ricotta
- 40g Crème d'épinards Demetra
- 150g Parmigiano reggiano
- q.b. Noix muscade Wiberg

Pour l'assaisonnement:

- 150g Pesto de noix Demetra
- 120g Pleurotes du panicaut sautés "C'era una Volta" Demetra

Mise en œuvre

Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients et les mettre dans une poche à douille. Etaler les pâtes la plus fine possible et fabriquer les tortelli à la manière choisie. Assaisonner généreusement avec le pesto de noix et les petits pleurotes sautés préalablement dans la poêle. Servir dans une assiette bien chaude et décorer avec les cerneaux de noix.

CRÈME D'ÉPINARDS	Code 01768	Verre 580ml
NOIX DE MUSCADE MOULUE	Code W214141	Coffre-fort d'arômes 470ml
PESTO DE NOIX	Code 01696	Verre 580ml
PLEUROTÉS DU PANICAUT SAUTÉS "C'ERA UNA VOLTA"	Code 03173	Poche 700g

RISOTTO DE SELVA

Ingrédients pour 4 personnes

- 320g riz carnaroli
- 250g Pleurotes du panicaut sautés "C'era una Volta" Demetra
- 100g Crème d'ortie Demetra
- 80g caciocavallo
- n.1 échalote hachée
- 50g beurre
- 50g parmigiano reggiano
- 20g Huile d'olive extra vierge Demetra
- q.b. vin blanc
- q.b. Bouillon Vital de légumes Wiberg
- q.b. Poivre de Voatsiperifery Wiberg
- q.b. Arôme de champignons Wiberg

Mise en œuvre

Dans une casserole, faire revenir l'échalote avec l'huile. Ajouter le riz, toaster, déglacer avec le vin blanc et démarrer la cuisson avec le bouillon végétal. A trois quart de la cuisson, ajouter la crème d'ortie, la moitié des pleurotes du panicaut hachés et le caciocavallo. Lier avec du beurre glacé, du parmigiano reggiano et du poivre de Voatsiperifery moulu. Servir dans une assiette plate avec des pleurotes du panicaut sautés posés dessus et décorer avec la poudre de champignons.

PLEUROTÉS DU PANICAUT SAUTÉS "C'ERA UNA VOLTA"	Code 03173	Poche 700g
CRÈME D'ORTIE	Code 01770	Verre 580ml (540g)
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Code 02260	Bouteille verre 500ml
BOUILLON DE LÉGUMES VITAL	Code W137671	Coffre-fort d'arômes 1600ml
POIVRE VOATSIPERIFERY	Code W195624	Coffre-fort d'arômes 470ml
ARÔME CHAMPIGNON	Code W208225	Coffre-fort d'arômes 470ml





FILET CACIO E PEPE

Ingrédients pour 4 personnes

- 700g filet de porc
- 150g Pleurotes du panicaut sautés "C'era una Volta" Demetra
- 120g Crème 5 fromages Demetra
- 10g Paprika rubino Wiberg
- 10g Porc-croustillant roustique Wiberg

Mise en œuvre

Créer un rub en mélangeant le paprika avec le mélange porc-croustillant et recouvrir le filet. Insérer dans un sachet sous-vide et laisser reposer au réfrigérateur durant 6 heures. Cuire le filet sous vide à basse température à 60 degrés durant 2 heures environ. Faire descendre la température rapidement et laisser reposer pendant au moins 24 heures. Au moment du service, extraire du sous-vide, bien essuyer et faire rotir rapidement dans la poêle en créant une petite croute. Enfourner et vérifier avec une sonde jusqu'à atteindre 40-45 degrés à cœur. Servir dans une assiette bien chaude avec la sauce au gorgonzola et les pleurotes du panicaut sautés.

PLEUROTÉS DU PANICAUT SAUTÉS "C'ERA UNA VOLTA"	Code 03173	Poche 700g
CRÈME AUX 5 FROMAGES	Code 00994	Boite 4/4 (830g)
PAPRIKA RUBINO	Code W202106	Coffre-fort d'arômes 1200ml
PORC - CROUSTILLANT ROUSTIQUE	Code W108916	Coffre-fort d'arômes 1200ml

ROULEAUX DE MER

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 filets de sole
- 300g Mélange de légumes "Giardinetto" "C'era una volta" Demetra
- q.b. chapelure
- q.b. Pistaches décortiquées Wiberg
- q.b. Crème de vinaigre au safran Wiberg
- q.b. Sauge lyophilisée Wiberg
- q.b. Huile d'olive extra vierge Demetra

Mise en œuvre

Dans un mixer bien mélanger les pistaches avec un peu d'huile, la sauge, la chapelure et obtenir une panure assez sèche. Etaler le mélange sur les filets, les enrouler et les tenir avec un cure dent. Cuire au four à 150 degrés ou à la vapeur (au choix) jusqu'à atteindre 65 degrés à cœur. Disposer les rouleaux de sole dans une assiette avec les légumes vapeurs bien chauds et décorer avec la crème de safran.

MÉLANGE DE LÉGUMES "GIARDINETTO" "C'ERA UNA VOLTA"	Code 02548	Poche 1700g
PISTACHES DÉCORTIQUÉES	Code W108801	Coffre-fort d'arômes 1200ml
CREMA DI ACETO SAFRAN	Code W164406	Squeezer 610ml
SAUGE LYOPHILISÉE	Code W108805	Coffre-fort d'arômes 1200ml
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Code 02260	Bouteille 500ml



TARTELETTES

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 tartelettes de pate brisée
- 240g de bœuf haché
- 80g Crème 4 fromages Demetra
- n.12 Gouttes de piments jaunes aigre-doux Demetra
- 120g fromage à étaler
- q.b. Olives "cultivar Leccino" dénoyautées Demetra
- q.b. sel et poivre
- q.b. Mélange de fleurs alpines multicolores Wiberg
- q.b. Crema di Aceto classique Wiberg

Mise en œuvre

Garnir les tartelettes avec la viande hachée et la crème 4 fromages et relever avec sel et poivre. Décorer les tartelettes avec le fromage à étaler et les gouttes de piments jaunes ainsi que les olives coupées en rondelles. Cuire au four à 180° jusqu'à la fin de la cuisson. Décorer avec la réduction de vinaigre balsamique et le mélange de fleurs alpines multicolores.



CRÈME AUX 4 FROMAGES	Code 01084	Boite 4/4 (830g)
GOUTTES DE PIMENTS JAUNES AIGRE-DOUX	Code 02251	Boite 4/4 (790g)
OLIVES "CULTIVAR LECCINO" DÉNOYAUTÉES	Code 00521	Verre 1700ml
MÉLANGE DE FLEURS ALPINES MULTICOLORES	Code W272208	Coffre-fort d'arômes 470ml
CREMA DI ACETO CLASSIQUE AVEC "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Code W155372	Squeezer 610ml

GAUFRES ROUGES

Ingrédients pour 4 personnes

- 600g haché de bœuf
- 100g Pleurotes du panicaud "C'era una Volta" Demetra
- 100g Crème de cèpes Demetra
- 120g fromage à étaler
- q.b. Gouttes de piments jaunes aigre-doux Demetra
- q.b. Crema di Aceto de prune Wiberg
- q.b. fruit rouges
- q.b. flocons de pomme-de-terre
- q.b. sel et poivre

Mise en œuvre

Assaisonner le bœuf haché avec la crème de cèpes, sel, poivre et flocons de pomme-de-terre. Réaliser des gaufres à l'aide d'un moule. Compléter avec une boule de fromage à étaler, les pleurotes du panicaud, les gouttes de piments jaunes, les fruits rouges et la crème de vinaigre à la prune.

Cuire les gaufres au four à 180 degrés durant 8 à 10 minutes.

PLEUROTÉS DU PANICAUD SAUTÉS "C'ERA UNA VOLTA"	Code 03173	Poche 700g
CRÈME DE CÈPES	Code 01077	Boite 4/4 (800g)
GOUTTES DE PIMENTS JAUNES AIGRE-DOUX	Code 02251	Boite 4/4 (790g)
CREMA DI ACETO PRUNE	Code W243103	Flacon 610ml





PIZZA GIARDINETTO

Ingrédients pour 1 pizza

- 80g Pizza sauce aromatisée Demetra
- 70g mozzarella fior di latte
- 90g Mélange de légumes "Giardinetto" "C'era una volta" Demetra
- q.b. Huile aromatisée au basilic Wiberg
- q.b. Ciboulette Wiberg

Mise en œuvre

Garnir le disque de la pizza avec la pulpe, la mozzarella, le mélange de légumes "Giardinetto" et cuire au four. Terminer la cuisson.

Assaisonner avec l'huile au basilic et la ciboulette.

MÉLANGE DE LÉGUMES "GIARDINETTO" "C'ERA UNA VOLTA"	Code 02548	Poche 1700g
SAUCE PIZZA AROMATISÉE	Code 01171	Boîte 5/1 (4050g)
HUILE AROMATISÉE AU BASILIC	Code W152399	Bouteille 500ml
CIBOULETTE LYOPHILISÉE	Code W214135	Coffre-fort d'arômes 1200ml

PIZZA ANTICA ROMA

Ingrédients pour 1 pizza

- 40g Crème de fromage pecorino Demetra
- 70g mozzarella fior di latte
- 70g Chicorée sautée Demetra
- 3 tranches de pancetta
- 10 fèves
- q.b. Poivre cuvée Wiberg
- q.b. écailles de pecorino

Mise en œuvre

Garnir le disque de la pizza avec la crème de pecorino, la mozzarella, la chicorée et cuire au four. Terminer la cuisson. Décorer avec le Crème de fromage pecorino en écailles, les fèves, et la pancetta croquante.

CRÈME DE FROMAGE PECORINO	Code 01757/P	Verre 580ml
CŒURS DE CHICORÉE DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Code 00993	Boîte 4/4 (780g)
CUVÉE DE POIVRE	Code W221128	Coffre-fort d'arômes 470ml



Les nouveautés Demetra 2022



PLEUROTES DU PANICAUT SAUTÉS "C'era una volta"

Pleurotes du panicaut sautés excellents pour la préparation des pâtes ou accompagnement de plats de viande ou de poisson. Idéal pour garnir les pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03173	Poche	700g



MÉLANGE DE LÉGUMES "GIARDINETTO" "C'era una volta"

Chou-fleur, pois mange-tout, carottes, fenouil, brocoli et courgettes cuits à la vapeur et conservés dans peu d'huile. Légumes à utiliser en accompagnement ou pour garnir les pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02548	Poche	1700g



CŒURS DE CHICORÉE dans l'huile de tournesol

Cœurs de chicorée assaisonnés de câpres, basilic, ail et menthe et conservés dans l'huile de tournesol. Produit prêt à l'emploi, idéal pour accompagner les charcuteries, viandes grillées, pots-au-feu ou pour garnir les pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET
00993	Boite 4/4	780g



GOUTTES DE PIMENTS JAUNES AIGRE-DOUX

Petits piments jaunes au goût sucré conservés en aigre-doux. Grâce à leurs petites tailles, elles peuvent être consommées à l'apéritif ou utilisées pour garnir des sandwiches, des pizzas, des salades et bien d'autres préparations, compris chaudes.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02251	Boite 4/4	790g



**NOUVEAU
FORMAT
SQUEEZER!**

Code 04116 KETCHUP
Squeezer 1000g

Code 04115 MAYONNAISE
Squeezer 1000ml



demetrafood.it



Bureaux et Usine
Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italie
info@demetrafood.it - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030

Unité Logistique
Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italie

WIBERG
OFFICIAL DEALER
ITALY FRANCE SPAIN