

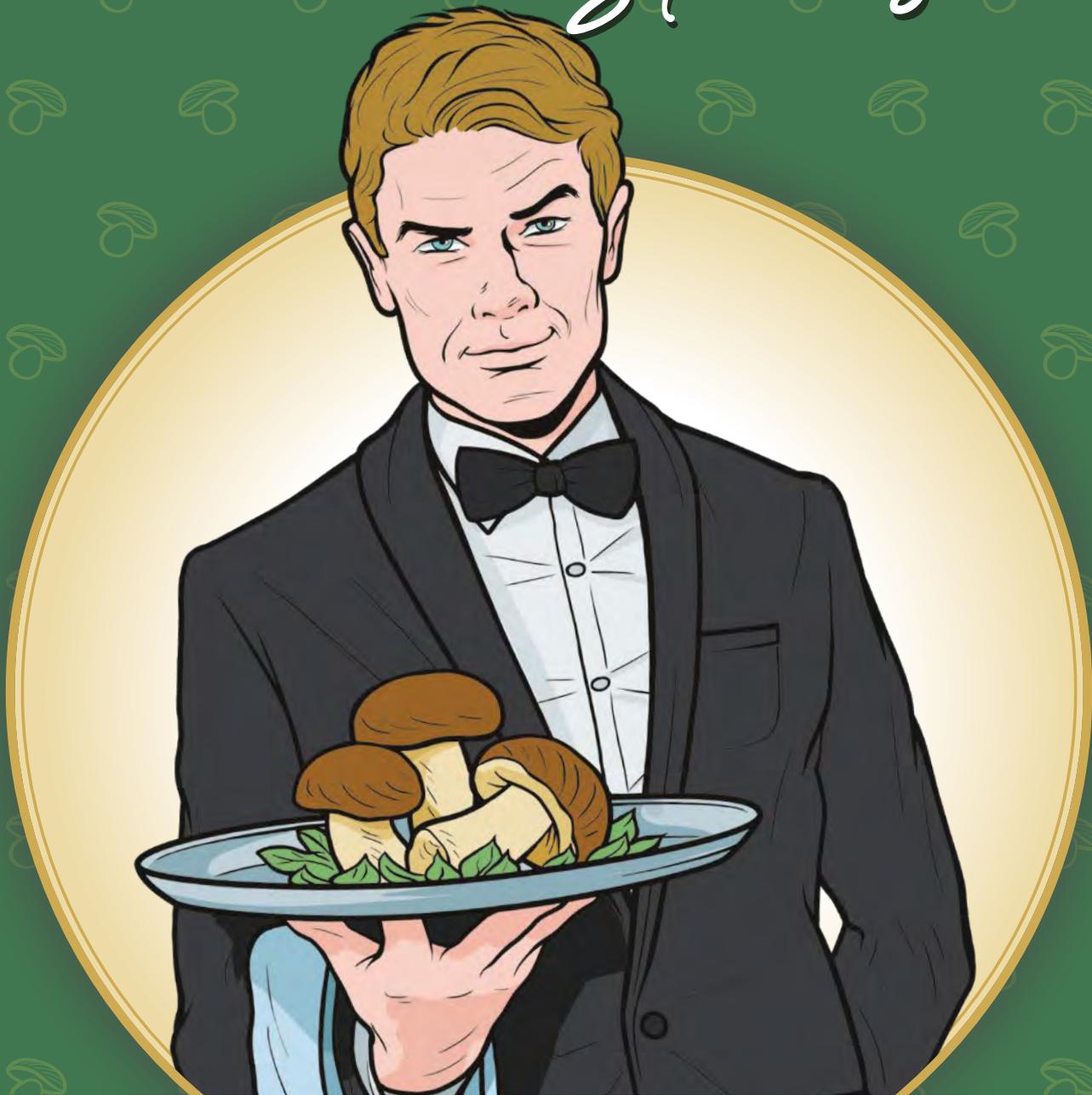
APPUNTI DI

GUSTO

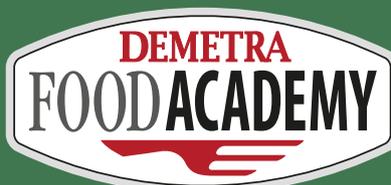


Stories

Numero IX
OTTOBRE 2023



PORCINI SI NASCE



PORCINI AL TOP



FLAN DI ZUCCA, PORCINI E SALSA GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone

- n.3 uova
- 300g Crema di zucca Demetra
- 400g Crem à poche "al gorgonzola DOP" Demetra
- 400g Porcini trifolati alta gastronomia "C'era una Volta" Demetra
- q.b. Prezzemolo liofilizzato Wiberg
- q.b. semi di zucca

Procedimento

In un mixer frullare la crema di zucca con le uova e 100g di crema al gorgonzola. Versare nello stampo desiderato e cuocere in forno a vapore a 85 gradi per circa 30 minuti. Disporre i porcini ben caldi sul piatto e insaporire con del prezzemolo. Adagiare lo sformatino ben caldo e salsare abbondantemente con la salsa al gorgonzola. Guarnire con i semi di zucca tostati.

| | | |
|---|--------------|--------------------------|
| CREMA DI ZUCCA | Cod. 01761 | Vaso 580ml |
| CREM-A-POCHE "AL GORGONZOLA DOP" | Cod. 04206 | SAP 600g |
| PORCINI TRIFOLATI ALTA GASTRONOMIA "C'ERA UNA VOLTA" | Cod. 03109 | Busta 700 |
| PREZZEMOLO LIOFILIZZATO | Cod. W278484 | Sigillaroma 1200ml - 60g |

DIAFRAMMA AI PORCINI CON GIRASOLE DI PATATE

Ingredienti per 4 persone

- 600g diaframma di manzo
- 200g acqua
- 200g bietole cotte
- 4 patate
- 320g Porcini trifolati a fette "C'era una Volta" Demetra
- q.b. Olio extravergine Demetra
- 60g Condimento al sambuco Wiberg
- q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
- 40g Fondo bruno Wiberg
- q.b. Golden BBQ Wiberg
- q.b. burro

Procedimento

Pulire e porzionare il diaframma di manzo in 4 parti. Farcire ogni porzione con 50g di bietole condite e 40g di porcini, avvolgere la carne creando un involtino e legare con lo spago da cucina. Tagliare le patate a fette sottili e scottare per pochi minuti in acqua. Realizzare la salsa stemperando il fondo bruno con l'acqua, aggiungere il condimento al sambuco e cuocere per qualche minuto. Realizzare un ventaglio di patate e cuocere in forno caldo per 15 minuti. Salare la carne e cuocere al sangue in una padella ben calda. Servire l'involentino accompagnato con i funghi porcini, le patate condite con il golden BBQ e la salsa ben calda.

| | | |
|--|--------------|--------------------------|
| PORCINI TRIFOLATI A FETTE C'ERA UNA VOLTA | Cod. 03108 | Busta 700 |
| CONDIMENTO AL SAMBUCO | Cod. W183838 | Bottiglia 500ml |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | Cod. 02260 | Bottiglia 500ml |
| FONDO BRUNO - PASTOSO | Cod. W277846 | Squeezer 850g |
| FIOCCHI DI SALE MARINO | Cod. W196155 | Sigillaroma 470ml - 350g |
| NEW GOLDEN BBQ | Cod. W287578 | Sigillaroma 470ml - 320g |



PIZZE AI PORCINI



PIZZA AI PORCINI CON CREMA DI CECI, CALAMARI E DATTERINI GIALLI

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 70g calamari
- 40g Crema di ceci Demetra
- 50g Porcini trifolati del boscaiolo Demetra
- q.b. Datterini gialli mid-dry a metà Demetra
- q.b. Focci di pomodoro Wiberg

Procedimento

Farcire il disco della pizza con la crema di ceci, la mozzarella, i porcini, i pomodorini gialli e cuocere al forno. Terminata la cottura rifinire con gli anelli di calamari precedentemente saltati in padella e i focchi di pomodoro.

| | | |
|---------------------------------|--------------|--------------------------|
| CREMA DI CECI | Cod. 01692 | Vaso 580ml |
| PORCINI TRIFOLATI DEL BOSCAIOLO | Cod. 01055 | Sc. 4/4 (800g) |
| DATTERINI GIALLI MID-DRY | Cod. 01461 | Sc. 4/4 (800g) |
| FIOCCHI DI POMODORO | Cod. W203734 | Sigillaroma 470ml - 170g |

PIZZA AI PORCINI CON CREMA AL GORGONZOLA, NIDI DI PATATE E PEPERONE CRUSCO

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 40g Crema "al gorgonzola DOP" Demetra
- 40g Porcini trifolati troll Demetra
- q.b. Peperoni cruschi Demetra
- q.b. Crema di peperoni Demetra
- q.b. Arrosto delizia Wiberg

Procedimento

Pelare le patate, tagliare delle striscioline e sbollentarle in acqua calda per qualche minuto.

Farcire il disco della pizza con la crema al gorgonzola, la mozzarella, i porcini, i nidi di patate conditi con la miscela arrosto delizia e cuocere al forno.

Terminata la cottura guarnire con i peperoni cruschi e qualche goccia di crema al peperone.

| | | |
|----------------------------------|--------------|---------------------------|
| CREM-A-POCHE "AL GORGONZOLA DOP" | Cod. 04206 | SAP 600g |
| PORCINI TRIFOLATI TROLL | Cod. 03102 | Busta 700 |
| PEPERONI CRUSCHI | Cod. 01501 | Sigillaroma 1200ml - 75g |
| CREMA DI PEPERONI | Cod. 01764 | Vaso 580ml |
| ARROSTO DELIZIA SALE AROMATICO | Cod. W124776 | Sigillaroma 1200ml - 950g |



NONSOLOPORCINI



SPAGHETTONE DI FARINA DI CASTAGNE CON VONGOLE E GALLINACCI

Ingredienti per 4 persone

- 200g farina di castagne
- 300g farina 00
- 4 uova
- 500g vongole
- 150g pinot nero
- 240g Gallinacci piccoli trifolati Demetra
- q.b. Datterini gialli a metà Demetra
- q.b. Condimento olio all'aglio orsino Wiberg

Procedimento

Realizzare gli spaghetti impastando le farine con le uova sbattute e un pizzico di sale fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Dopo un adeguato riposo e con l'aiuto della chitarra, creare gli spaghetti e trasferirli su un tagliere cosparso di farina.

In una padella ben calda, con dell'olio all'aglio orsino aprire e sfumare le vongole con il pinot. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e saltare nel fondo di cottura dei molluschi, alla giusta cremosità aggiungere le vongole, i gallinacci e i datterini gialli.

Servire in un piatto ben caldo completando con il prezzemolo.

| | | | |
|------------|----------------------------------|--------------|-----------------|
| | GALLINACCI TRIFOLATI PICCOLI | Cod. 03116 | Busta 700 |
| NEW | DATTERINI GIALLI MID-DRY | Cod. 01461 | Sc. 4/4 (800g) |
| | CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO | Cod. W152400 | Bottiglia 500ml |

NIDO DI QUAGLIA DELLA MALGA

Ingredienti per 4 persone

- n.1 rotolo di pasta fillo
- n.4 quaglie
- 350g Funghi trifolati della malga Demetra
- q.b. Selvaggina classica Wiberg
- q.b. mirtilli freschi
- q.b. vino Porto

Procedimento

Tagliare la pasta fillo a strisciole sottili e disporre su un foglio di carta forno. Cuocere a 200 gradi per circa 10 minuti.

Sezionare la quaglia ricavando petto e cosciotto e insaporire con la miscela selvaggina classica.

Cuocere in padella per circa 15 minuti, successivamente bagnare con il Porto e proseguire la cottura per altrettanti minuti. Nel frattempo scaldare in padella i funghi della malga aggiungendo i mirtilli.

Disporre al centro del piatto il nido di pasta fillo, i funghi della malga e i mirtilli, e infine la quaglia con la sua riduzione.



| | | |
|------------------------------|------------|------------|
| FUNGHI TRIFOLATI DELLA MALGA | Cod. 02512 | Busta 1700 |
|------------------------------|------------|------------|

| | | |
|---|--------------|---------------------------|
| SELVAGGINA CLASSICA PREPARATO DI SPEZIE | Cod. W202105 | Sigillaroma 1200ml - 480g |
|---|--------------|---------------------------|

DIVA
System

FUNGHI IN LIBERTÀ



MILLEFOGLIE DI CRACKER CON PORCINI, BRESAOLA E RUCOLA

Ingredienti per 4 persone

- 200g farina 00
- 300g bresaola
- 200g Porcini interi Demetra
- 100g Crema di rucola Demetra
- 30g Ribes rossi allo sciroppo Demetra
- 120g acqua
- 5g lievito
- 15g Olio extravergine Demetra
- 4g Sale rosa Wiberg
- q.b. Semi di papavero Wiberg

Procedimento

Per la preparazione della millefoglie: impastare la farina, l'acqua, l'olio, il sale, il lievito e i semi di papavero fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare e lievitare fino al raddoppio del volume, stendere il composto in modo omogeneo e sottile e cuocere a 200°C per 9 minuti.

Disporre le cialde a strati con la bresaola, la crema di rucola e i porcini interi. Guarnire con i ribes rossi e la sua salsa.

| | | |
|--------------------------------|--------------|----------------------------|
| PORCINI INTERI IN OLIO D'OLIVA | Cod. 00982 | Sc. 4/4 (800g) |
| CREMA DI RUCOLA | Cod. 01747 | Vaso 580ml |
| RIBES ROSSI ALLO SCIROPPO | Cod. 01775 | Vaso 580ml |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | Cod. 02260 | Bottiglia 500ml |
| SALE ROSA FINO | Cod. W152658 | Sigillaroma 1200ml - 1350g |
| SEMI DI PAPAVERO - INTERI | Cod. W168756 | Sigillaroma 1200ml - 700g |



BABÀ SALATO

Ingredienti per 4 persone

- 800g carne trita pollo
- 300g Crema al Parmigiano Reggiano DOP Demetra
- 400g Misto funghi trifolati "C'era una volta" Demetra
- 200g formaggio fresco spalmabile
- q.b. Olio spray Wiberg
- q.b. Salsa teriyaki Wiberg
- q.b. Crema di aceto ibisco e peperoncino Wiberg
- q.b. misticanza
- q.b. sale e pepe

Procedimento

Amalgamare la crema al parmigiano alla carne trita di pollo e aggiustare di sale e pepe. Inserire l'impasto negli appositi stampini monoporzione precedentemente spruzzati con l'olio spray e infornare a 160 gradi per circa 15 minuti. Dopo la cottura glassare con la salsa teriyaki e ripassare in forno per 5 minuti a 180 gradi.

Tagliare a metà nel senso della lunghezza e farcire l'interno con il misto funghi trifolati saltati precedentemente in padella. Infine guarnire con formaggio spalmabile aiutandosi con un sac à poche. Aggiungere la misticanza e rifinire con la crema di aceto ibisco e peperoncino.

| | | |
|---|--------------|-----------------|
| CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO | Cod. 01697 | Vaso 580ml |
| MISTO FUNGHI TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA | Cod. 03110 | Busta 700 |
| OLIO SPRAY - SAPORE NEUTRO | Cod. W108959 | Spray 500ml |
| SALSA WOK TERIYAKI | Cod. W224558 | Squeezer 800g |
| CREMA DI ACETO IBISCO-PEPERONCINO | Cod. W164407 | Bottiglia 610ml |

THE MEAT
EXPERIENCE
LA CARNE
SECONDO
DEMETRA



DIVA
System



LA LINEA FUNGHI DEMETRA

I FUNGHI ANTIPASTO

PORCINI AFFETTATI PER CARPACCIO IN OLIO D'OLIVA
PORCINI INTERI IN OLIO D'OLIVA
PORCINI TAGLIATI A PEZZI IN OLIO DI GIRASOLE
PORCINI TAGLIATI A METÀ IN OLIO D'OLIVA
PORCINI TAGLIATI A PEZZI IN OLIO D'OLIVA
PORCINI TESTA NERA TAGLIATI IN OLIO D'OLIVA
CHAMPIGNONS AL POMODORO IN OLIO DI GIRASOLE
CHAMPIGNONS GRIGLIATI IN OLIO DI GIRASOLE
CHAMPIGNONS INTERI IN OLIO DI GIRASOLE
BOUQUET DI FUNGHI IN OLIO DI GIRASOLE
BOUQUET DI FUNGHI IN OLIO D'OLIVA
FUNGHI MISTI IN OLIO DI GIRASOLE
GALLINACCI IN OLIO D'OLIVA
FAMIGLIOLA GIALLA IN OLIO DI GIRASOLE
FUNGHI DI MUSCHIO IN OLIO DI GIRASOLE
FUNGHI SHII TAKE INTERI IN OLIO DI GIRASOLE



I FUNGHI TRIFOLATI

PORCINI TRIFOLATI ALTA GASTRONOMIA C'ERA UNA VOLTA
PORCINI TRIFOLATI A FETTE C'ERA UNA VOLTA
PORCINI TRIFOLATI A PEZZI C'ERA UNA VOLTA
PORCINI TRIFOLATI DEL CAMPESINO
PORCINI TRIFOLATI AL TARTUFO LA GRAN RISERVA
PORCINI TRIFOLATI DEL BOSCAIOLO
PORCINI TRIFOLATI FARCI PIZZA FETTE E PEZZI
PORCINI TRIFOLATI FARCI PIZZA A FETTE
PORCINI TRIFOLATI FARCI PIZZA A PEZZI
PORCINI TRIFOLATI GRAN CHEF
PORCINI TRIFOLATI GUSTOSI DAL SECCO
PORCINI TRIFOLATI TROLL
CHAMPIGNONS TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA
CHAMPIGNONS TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA 100% ITALIANI
CHAMPIGNONS TRIFOLATI DAL FRESCO
CHAMPIGNONS TRIFOLATI PRIMA SCELTA
CHAMPIGNONS TRIFOLATI AL TARTUFO
CHAMPIGNONS TRIFOLATI DAL FRESCO SCURI
BOUQUET DI FUNGHI TRIFOLATI
FANTASIA DI FUNGHI TRIFOLATI
FUNGHI TRIFOLATI PORCINETTI
FUNGHI TRIFOLATI DELLA MALGA
MISTO FUNGHI TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA
VOGLIA DI FUNGHI TRIFOLATI
CARDONCELLI TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA
CHIODINI TRIFOLATI
FAMIGLIOLA GIALLA TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA
FAMIGLIOLA GIALLA TRIFOLATI
GALLINACCI TRIFOLATI
GALLINACCI TRIFOLATI A PEZZI
GALLINACCI TRIFOLATI PICCOLI



I FUNGHI AL NATURALE

CHAMPIGNONS AFFETTATI
CHAMPIGNONS AFFETTATI DAL FRESCO
FAMIGLIOLA GIALLA
FUNGHI GALLINACCI
FUNGHI GALLINACCI PICCOLI
MISTO FUNGHI MIX PILZ
PORCINI A PEZZI
PORCINI A FETTE



I FUNGHI ESSICCATI

PORCINI SECCHI BRICIOLE
PORCINI SECCHI COMMERCIALI
PORCINI SECCHI SPECIALI
MELANGE DI FUNGHI SECCHI



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