APPUNTI DI

GUSTO Stories

Nombre V
JUIN 2022

FAST & TRENDY

DEMETRA FOOD ACADEMY

FAST&TRENDY

LES SUGGESTIONS DES CHEFS
DE DEMETRA FOOD ACADEMY

● PRODUITS **DEMETRA**
● PRODUITS **WIBERG**

UNE MORSURE GOURMET

FOCACCIA TONIFIANTE

Ingrédients pour 1 focaccia

- 30g Crème d'artichauts Demetra
- 50g tartare de saumon
- 4 Artichauts grillés Demetra
- 30g fromage à étaler
- q.s. Curcuma moulu Wiberg
- q.s. Gomasio Wiberg
- q.s. huile d'olive extra vierge Demetra
- q.s. fenouil sauvage frais

Préparation

Garnir la focaccia avec la crème d'artichauts et cuire au four. En fin de cuisson compléter avec le tartare de saumon assaisonné d'huile et de gomasio, la mousse de fromage à étaler et curcuma, les artichauts grillés et le fenouil sauvage.

CREM-A-POCHE ARTICHAUTS	Cod. 04201	Poche à douille 600
ARTICHAUTS GRILLÉS DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 00512	Verre 1700ml
CURCUMA MOULU	Cod. W195791	470ml Coffre-fort d'arômes
GOMASIO	Cod. W265330	470ml Coffre-fort d'arômes

FOCACCIA ÉNERGÉTIQUE

Ingrédients pour 1 focaccia

- 30g mozzarella fior di latte
- 60g haché de boeuf
- 25g Pholiote Nameco Sautés "C'era una volta" Demetra
- Tomates Cerises Jaunes Semi-Séchées Demetra
- 25g fromage à étaler
- 25g Crème de Cèpes Demetra
- q.s. Cuvée de poivre Wiberg
- q.s. Huile à l'Ail des Ours Wiberg
- q.s. Flocons de Sel de Mer Wiberg

Préparation

Garnir la focaccia avec la mozzarella et cuire au four. En fin de cuisson, compléter avec la mousse de cèpes préparée avec le fromage à étaler et la crème de cèpes, les quenelles de bœuf haché assaisonnés avec l'huile à l'ail des ours, les flocons de sel de mer et le poivre cuvée, les champignons et les tomates semi-séchées.

PHOLIOTE NAMECO SAUTÉS "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03158	Poche 700
TOMATES CERISES JAUNES SEMI-SÉCHÉES DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 01460	Boite 4/4
CRÈME DE CÈPES	Cod. 01751	Verre 580ml
CUVÉE DE POIVRE, MÉLANGE D'ÉPICES CONCASSÉ	Cod. W221128	470ml Coffre-fort d'arômes
FLOCONS DE SEL DE MER SÉCHÉS AU SOLEIL	Cod. W196155	470ml Coffre-fort d'arômes

FOCACCIA SUNSHINE

Ingrédients pour 1 focaccia

- 30g Pesto alla Genovese Demetra
- 30g mozzarella fior di latte
- 25g stracciatella
- 5 Tomates semi-séchées "Gourmet" Demetra
- 3 Tomates cerises jaunes semi-séchées Demetra
- q.s. Olives "Taggiasche" dénoyautées Demetra
- q.s. Condiment d'Huile Au Basilic Wiberg
- feuilles de menthe

Préparation

Garnir la focaccia avec la mozzarella et cuire au four. En fin de cuisson compléter avec le pesto alla genovese, la stracciatella, les tomates jaunes et rouges, les olives "Taggiasche", la menthe et l'huile au basilic.

«PESTO ALLA GENOVESE»	Cod. 01769	Verre 580ml
TOMATES CERISES JAUNES SEMI-SÉCHÉES DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 01460	Boite 4/4
PETITES TOMATES SEMI-SÉCHÉES "GOURMET" DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 00977	Boite 4/4
OLIVES "TAGGIASCHE" DENOYAUTÉES DANS HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Cod. 02288	Boite 4/4
CONDIMENT D'HUILE AU BASILIC	Cod. W152399	Bouteille verre 500ml

Jouons Avec Goût

AU-DELÀ DE L'ESPACE-TEMPS, POUR UN BURGER FROID NON CONVENTIONNEL.

TARTARE SATURNE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pains à hamburger au curcuma
- 700g bœuf haché
- 120g Cèpes Sautés en Lamelles "C'era una volta" Demetra
- 160g Brocoli-rave Demetra
- 100g Parmigiano Reggiano râpé
- 15g Grill-Barbecue - Sel Aromatique-Sel Aromatique Wiberg
- q.s. Sésame Noir en Grains Wiberg
- q.s. Flocons de sel de mer Wiberg
- q.s. Poivre cuvée Wiberg
- q.s. Condiment d'Huile à l'Ail des Ours Wiberg

Préparation

Assaisonner le boeuf avec sel, poivre et huile à l'ail des ours. Réaliser 4 burgers à l'aide d'un moule. Faire la tuile de Parmigiano Reggiano avec les graines de sésame dans une poêle. Composer le sandwich avec une couche de brocoli-rave à la base, la tuile de parmesan, le brocoli-rave, le burger tartare et une brunoise de cèpes. Assaisonner à discrétion.

CÈPES SAUTÉS EN LAMELLES «C'ERA UNA VOLTA »	Cod. 03108	Poche 700
BROCOLI-RAVE	Cod. 01731	Verre 580ml
GRILL-BARBECUE SEL AROMATIQUE	Cod. W111464	1200ml Coffre-fort d'arômes
SÉSAME NOIR - EN GRAINS	Cod. W203748	470ml Coffre-fort d'arômes
FLOCONS DE SEL DE MER - SÉCHÉS AU SOLEIL	Cod. W196155	470ml Coffre-fort d'arômes
CUVÉE DE POIVRE, MÉLANGE D'ÉPICES CONCASSÉ	Cod. W221128	470ml Coffre-fort d'arômes
CONDIMENT D'HUILE À L'AIL DES OURS	Cod. W152400	Bouteille verre 500ml

BÂTONNET DE TARTARE

Ingrédients pour 4 personnes

- 480g ronde de boeuf
- 200g Mélange de Champignons "Bouquet" Demetra
- q.s. Shichimi Togarashi Wiberg
- q.s. Flocons de sel de mer Wiberg
- q.s. Huile d'Olive Extra Vierge Demetra
- q.s. Paprika Rubino Wiberg

Préparation

Battre le bœuf jusqu'à obtenir un tartare et assaisonner avec le mélange de shichimi, les flocons de sel et l'huile d'olive extra vierge. A l'aide d'un moule en silicone réaliser la forme classique du batonnet et ajouter le petit bâton. Desser avec les champignons à la base, le tartare et garnir de shichimi togarashi. Décorer de paprika rubino.

MÉLANGE DE CHAMPIGNONS «BOUQUET» DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 00503	Verre 1700ml
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Cod. 02260	Bouteille verre 500ml
SHICHIMI TOGARASHI	Cod. W265321	470ml Coffre-fort d'arômes
FLOCONS DE SEL DE MER SÉCHÉS AU SOLEIL	Cod. W196155	470ml Coffre-fort d'arômes
PAPRIKA RUBINO DÉLICATESSE	Cod. W202106	1200ml Coffre-fort d'arômes

CE N'EST PAS L'ÉTÉ SANS BÂTONNET, ICI DANS UNE VERSION SALÉE IRRÉVÉRENCIEUSE AVEC UN SAVEUR ORIENTALE.

Une Touche Chic

UN VOYAGE SOUS LES TROPIQUES LOIN DES STANDARDS, LE JEU D'ÉQUILIBRE DES SAVEURS SUCRÉES ET SALÉES

CARPACCIO TROPICAL

Ingrédients pour 4 personnes

- 240g carpaccio de filet de boeuf
- 12 artichauts "rustichelli" Demetra
- 60g brunoise de mangue
- Gouttes de Piments Rouges Demetra
- écorces de citron
- tortillas
- Cuba nueva Wiberg
- Flocons de sel de mer Wiberg
- Condiment d'Huile Aux Citrons Wiberg

Préparation

Disposer le carpaccio assaisonné de cuba nueva, d'huile de citron et de flocons de sel sur le fond de l'assiette. Ajouter les artichauts rustichelli, piments rouges, brunoise de mangue, écorces de citron, tortillas en petits morceaux et décorer avec des fleurs et des jeunes pousses.

ARTICHAUTS "RUSTICHELLI" DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 02282	Boite 4/4
GOUTTES DE PIMENTS ROUGES AIGRE-DOUX	Cod. 02283	Boite 4/4
CUBA NUEVA	Cod. W233364	470ml Coffre-fort d'arômes
FLOCONS DE SEL DE MER SÉCHÉS AU SOLEIL	Cod. W196155	470ml Coffre-fort d'arômes
CONDIMENT D'HUILE AUX CITRONS	Cod. W189424	Bouteille verre 500ml

ROAST-BEEF TONNATO

UN JARDINET AIGRE-DOUX QUI ACCOMPAGNE UNE ÉLÉGANTE RÉINTERPRÉTATION D'UN CLASSIQUE DE L'ÉTÉ.

Ingrédients pour 4 personnes

- 400g carpaccio de filet de roastbeef
- 8 Tomates Cerises Jaunes Semi-Séchées Demetra
- 8 Oignons "Buongusto" Au Vinaigre Balsamique de Modèna Demetra
- 60g Thon en Morceaux Demetra
- 120g Sauce Mayonnaise Demetra
- 4 Filets D'Anchois Demetra
- q.s. Gouttes de Piments Rouges Demetra
- q.s. "Volvaires" à l'Huile de Tournesol Demetra
- q.s. Câpres de Roche Au Sel Demetra

Préparation

Préparer la sauce au thon en mélangeant la mayonnaise, le thon, les câpres et les anchois. Servir en décorant le plat avec la sauce au thon, alterner les tranches de roast-beef avec les tomates cerises, les champignons, les oignons et compléter avec la roquette.

TOMATES CERISES JAUNES SEMI-SÉCHÉES DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 01460	Boite 4/4
OIGNONS "BUONGUSTO" AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNA	Cod. 01098	Boite 4/4
THON EN MORCEAUX	Cod. 02530	Busta 1000g
SAUCE MAYONNAISE	Cod. 04115	Squeezer 1000ml
FILETS D'ANCHOIS PREMIER CHOIX	Cod. 01073	Bauletto 720ml
GOUTTES DE PIMENTS ROUGES AIGRE-DOUX	Cod. 02283	Boite 4/4
«VOLVAIRES» DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 00501	Verre 1700ml
CÂPRES DE ROCHE AU SEL	Cod. 04017	Boite Plastique 1 kg

FAST&TRENDY

LES SUGGESTIONS DES CHEFS
DE DEMETRA FOOD ACADEMY

● PRODUITS **DEMETRA**
● PRODUITS **WIBERG**

EXOTIQUE NEW AGE

UN ARC-EN-CIEL DE SAVEURS AU NOM D'UNE ALIMENTATION SAINE ET ÉQUILIBRÉE.

BUDDHA BOWL

Ingrédients

- Mélange de Légumes "Giardinetto" Demetra
- Gouttes de Piments Rouges Demetra
- Champignons entiers Demetra
- endive rouge fraiche
- graines de courge
- graines de tournesol
- Sésame noir en grains Wiberg
- Condiment à l'huile de basilic Wiberg
- Vinaigre de tomate Wiberg
- fleurs et herbes aromatiques

Préparation

Composer le bowl avec les légumes, compléter avec le sésame noir, les graines de tournesol et les graines de courge. Assaisonner d'huile de basilic et de vinaigre de tomate.

MÉLANGE DE LÉGUMES "GIARDINETTO"	Cod. 02548	Poche 1700
GOUTTES DE PIMENTS ROUGES AIGRE-DOUX	Cod. 02283	Boite 4/4
CHAMPIGNONS ENTIERS DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 00497	Verre 1700ml
SÉSAME NOIR EN GRAINS	Cod. W203748	470ml Coffre-fort d'arômes
CONDIMENT D'HUILE AU BASILIC	Cod. W152399	Bouteille verre 500ml
VINAIGRE DE TOMATES	Cod. W189427	Bouteille verre 500ml

TARTARE VÉGÉTARIEN

Ingrédients pour 4 personnes

- 160g semoule
- 160g Betteraves Rouges Demetra
- 100g Crème d'artichauts Demetra
- 50g fromage à étaler
- 30g Poivrons Rôtis Demetra
- 10g Tomates Séchées en Julienne Demetra
- 30g Aubergines grillées Demetra
- 30g Courgettes grillées Demetra
- Câpres de Roche Au Sel Demetra
- Olives Noires en Rondelles Demetra
- Crème de vinaigre balsamique de Modena
- q.s. sel et poivre

Préparation

Mixer la betterave avec de l'eau et avec l'aide de la passoire, obtenir 160g de jus. Porter à ébullition, assaisonner de sel, verser la semoule, retirer du feu et égrainer avec de l'huile. Couper les légumes grillés, ajouter les câpres, les olives et les tomates et disposer à la base la semoule. Accompagner la salade avec une mousse à la crème d'artichauts et fromage à étaler et décorer avec la crème de vinaigre balsamique.

BETTERAVES ROUGES AU NATUREL	Cod. 01186	Boite 3/1
CRÈME D'ARTICHAUTS	Cod. 01752	Verre 580ml
POIVRONS ROTIS AU NATUREL	Cod. 02259	Boite 4/4
TOMATES SÉCHÉES EN JULIENNE DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 02529	Poche 1500
AUBERGINES GRILLÉES DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 00482	Verre 1700ml
COURGETTES GRILLÉES DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 02240	Boite 4/4
CÂPRES DE ROCHE AU SEL	Cod. 04017	Boite Plastique 1 kg
OLIVES NOIRES EN RONDELLES	Cod. 01134	Boite 3/1
CREMA DI ACETO CLASSIQUE AVEC "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. W155372	Flacon 610ml

L'ILLUSION DE LA VIANDE DANS UN JEU PROVOCATEUR ENTRE LE COUSCOUS ET LES LÉGUMES COLORÉS.

FUSION D'ATMOSPHERES

CETTE PIEUVRE "C'EST CHOUETTE", UNE SÉDUCTION DE FORMES ET DE COULEURS.

PIEUVRE CHOUETTE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tentacules de poulpe
- 200g Gazpacho Demetra
- 40g pommes de terre nouvelles bouillies
- 8 Cœurs de Chicorée Demetra
- 4 Petites Tomates Semi-Séchées "Gourmet" Demetra
- 8 Tomates Cerises Jaunes Semi-Séchées Demetra
- q.s. Olives "Taggiasche" denoyautées Demetra
- q.s. Huile D'Olive Extra Vierge Demetra
- q.s. sel et poivre
- q.s. jeunes pousses

Préparation

Faire dorer les tentacules de poulpe préalablement cuîtes avec un peu d'huile. Dresser l'assiette avec le gaspacho, les tentacules, les pommes de terre, la chicorée, les tomates cerises, les olives et décorer de jeunes pousses.

GAZPACHO	Cod. 00989	Boite 4/4
CŒURS DE CHICORÉE DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 00993	Boite 4/4
TOMATES CERISES JAUNES SEMI-SÉCHÉES DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 01460	Boite 4/4
PETITES TOMATES SEMI-SÉCHÉES "GOURMET" DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 00977	Boite 4/4
OLIVES "TAGGIASCHE" DENOYAUTÉES DANS HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	Cod. 02288	Boite 4/4
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Cod. 02260	Bouteille verre 500ml

CORNET TEX-MEX

UNE PROPOSITION AUX GOÛTS VIFS EN PLEIN STYLE STREET FOOD DANS UNE AMBIANCE TEX-MEX.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tortillas au curcuma
- 400g bavette de boeuf
- 100g Poivrons en Lanières Demetra
- 100g de Haricots "Mexicanos" Demetra
- 80g Crèm-à-poche quatre fromages Demetra
- 15g Grill-Mexikana - Sel Aromatique
- q.s. laitue fraîche

Préparation

Emincer le boeuf en lanières, assaisonner avec le mélange mexicain et faire cuire rapidement sur une plaque chauffante. Assaisonner avec les poivrons et les haricots en sauce. Disposer les tortillas au centre avec de la laitue fraîche, rouler en cornet et décorer le dessus avec des fils de crème au fromage.

POIVRONS EN LANIÈRES	Cod. 00987	Boite 4/4
HARICOTS «MEXICANOS»	Cod. 02248	Boite 4/4
CREM-A-POCHE QUATRE FROMAGES	Cod. 04202	Sac-à-Poche 600g
GRILL-MEXIKANA SEL AROMATIQUE	Cod. W265260	1200ml Coffre-fort d'arômes

DEMETRA
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