

APPUNTI DI

GUSTO 

Numero VI  
OTTOBRE 2022

*Stories*



AMAZING  
FOOD

*remix*





Non una ricetta, ma un'eresia che non potrai abbandonare dopo averla degustata.

## CARBONARA *remix*

### Ingredienti per 4 persone

- n. 8 paccheri
- 200g pancia di maiale
- 100g Crema di pecorino Demetra
- 5g Maiale croccantino rustico Wiberg
- 3 tuorli
- 30g acqua
- q.b. Olio di arachidi Wiberg
- q.b. Pepe della tasmania Wiberg

### Procedimento

Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata per 30' ed essiccare a 70°C per 5/6 ore. Friggere i paccheri per pochi secondi in olio di semi a punto di fumo. Insaporire la pancia di maiale aromatizzata con la miscela maiale croccantino e cuocere in un sacchetto sottovuoto a 72°C per 24 ore. Raffreddare, porzionare e arrostitre sino a rendere ben croccante.

Realizzare la salsa carbonara miscelando la crema di pecorino, i tuorli d'uovo e l'acqua. Versare nel sifone, caricare con l'apposito gas e riscaldare a 70°C. Montare il piatto con i paccheri soffiati, la salsa carbonara, la pancetta croccante e insaporire con abbondante pepe della tasmania macinato.

|                                 |              |                         |
|---------------------------------|--------------|-------------------------|
| CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO  | Cod. 01757/P | Vaso 580ml              |
| MAIALE-CROCCANTINO RUSTICO      | Cod. W108916 | Sigillaroma 1200 - 880g |
| OLIO DI ARACHIDI                | Cod. W152402 | Bottiglia 500ml         |
| PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA | Cod. W180169 | Sigillaroma 470 - 200g  |

## RISOTTO ALLA MILANESE *remix*

### Ingredienti per 4 persone

- 320g risotto allo zafferano
- n. 4 mezzi ossi buchi
- 200g Famigliola gialla trifolati Demetra
- q.b. Doppio concentrato di pomodoro Demetra
- q.b. Brodo vital di verdure Wiberg
- q.b. Crema di aceto zafferano Wiberg
- q.b. Pepe al limone Wiberg
- q.b. Sale rosa Wiberg
- q.b. carote
- q.b. scalogno
- q.b. prezzemolo
- q.b. burro
- q.b. farina
- q.b. vino bianco

### Procedimento

Salare e infarinare la carne degli ossi buchi, rosolare con soffritto di carota e scalogno, sfumare con vino bianco e portare a cottura con brodo vegetale e doppio concentrato di pomodoro. Saltare il risotto in padella e servire in un piatto ben caldo, completando l'ossobuco con prezzemolo e pepe al limone, guarnire con la crema di aceto allo zafferano.

|                                |              |                          |
|--------------------------------|--------------|--------------------------|
| FAMIGLIOLA GIALLA TRIFOLATI    | Cod. 03155   | Busta 700g (88%)         |
| DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO | Cod. 01272   | Sc. 3/1 (2750g)          |
| BRODO VITAL DI VERDURA         | Cod. W137671 | Sigillaroma 1600 - 1200g |
| CREMA DI ACETO ZAFFERANO       | Cod. W164406 | Bottiglia squeeze 500ml  |
| PEPE AL LIMONE                 | Cod. W213013 | Sigillaroma 1200 - 750g  |
| SALE ROSA                      | Cod. W280171 | Macinino monouso - 112g  |



Il mondo viene capovolto: è tempo di osso buco con risotto!





Un'incursione orientale che sconvolge la pace dei boschi nostrani.

## CAPRIOLO *remix*

### Ingredienti per 4 persone

- 500g lombata di capriolo
- 50g Crema di zucca Demetra
- n. 8 Castagne allo sciroppo Demetra
- n. 8 cavoletti di bruxelles
- q.b. Preparato per fondo bruno Demetra
- n. 16 bacche di goji

### Per crosta tahina

- 100g Semi di sesamo nero Wiberg
- 10g Black bbq Wiberg
- 10g Olio di semi di zucca Wiberg IGP

### Procedimento

Per la crosta di tahina, frullare tutti gli ingredienti sino a raggiungere una consistenza morbida ma asciutta.

Stendere tra due fogli di carta forno e con essa avvolgere la lombata di capriolo. Cuocere in forno a 180 gradi sino a raggiungere i 55 gradi al cuore. Realizzare il fondo bruno con il preparato, aggiungere le bacche di goji e sobbollire sino a renderle morbide. Frullare la crema di zucca con acqua sino a raggiungere la consistenza desiderata.

Servire la lombata in un piatto ben caldo, abbinare la purea di zucca, le castagne, i cavoletti di bruxelles e salsare con il fondo alle bacche di goji.

|                            |              |                        |
|----------------------------|--------------|------------------------|
| CREMA DI ZUCCA             | Cod. 01761   | Vaso 580ml             |
| CASTAGNE ALLO SCIROPPO     | Cod. 01459   | Sc. 4/4 (980g)         |
| PREPARATO PER FONDO BRUNO  | Cod. 01710   | Barattolo 500g         |
| SEMI DI SESAMO NERO INTERI | Cod. W203748 | Sigillaroma 470 - 290g |
| BLACK BBQ                  | Cod. W200364 | Sigillaroma 470 - 340g |
| OLIO DI SEMI DI ZUCCA IGP  | Cod. W152403 | Bottiglia 500ml        |

DIVA System



## FARAONA *remix*

### Ingredienti per 4 persone

- n. 2 faraone
- 80g Misto funghi trifolati Demetra
- 80g Porcini trifolati a fette Demetra
- 80g Gallinacci trifolati Demetra
- 120g spinacetti
- q.b. Bacche di ginepro Wiberg
- q.b. Selvaggina classica Wiberg
- q.b. Sale rosa Wiberg
- q.b. Pepe lungo dell'Assam Wiberg
- q.b. Fondo bruno Wiberg
- q.b. burro
- q.b. gin

### Procedimento

Sezionare le faraone e dividere i petti, le sovracosce e le cosce. Cuocere cosce e sovracosce precedentemente salate e insaporite con aroma selvaggina in forno caldo sino a raggiungere i 75°C al cuore. Cuocere dolcemente il petto in padella alla francese con abbondante burro. Salare, pepare e riposare per pochi minuti. Nella stessa padella deglassare con il gin, unire le bacche di ginepro, pepe dell'Assam, fondo bruno e acqua sino a raggiungere la consistenza desiderata. Servire il petto scaloppato con i funghi porcini, la sovracoscia con i gallinacci, e la coscia con il misto funghi e gli spinacetti saltati velocemente. Salsare abbondantemente con il fondo al gin e guarnire con erbe fresche.

|   |              |                         |
|---|--------------|-------------------------|
| MISTO FUNGHI TRIFOLATI "C'ERA UNA VOLTA"    | Cod. 03110   | Busta 700g (88%)        |
| PORCINI TRIFOLATI A FETTE "C'ERA UNA VOLTA" | Cod. 03108   | Busta 700g (88%)        |
| GALLINACCI TRIFOLATI                        | Cod. 01064   | Sc. 4/4 (790g)          |
| BACCHE DI GINEPRO                           | Cod. W108813 | Sigillaroma 1200 - 400g |
| SELVAGGINA CLASSICA                         | Cod. W202105 | Sigillaroma 1200 - 480g |
| PEPE LUNGO DELL'ASSAM                       | Cod. W207438 | Sigillaroma 470 - 200g  |
| FONDO BRUNO PASTOSO                         | Cod. W277846 | Squeezer 850g           |



Un fungo per ogni morso con gin, pepe ed eucalipto pronti a sorprenderti.



DIVA System



## CACIUCCO *remix*

### Ingredienti per 4 persone

- n. 8 gamberi
- n. 20 cozze
- n. 20 vongole
- n. 2 gallinelle
- n. 2 triglie
- n. 2 calamari
- n. 1 scorfano
- n. 4 polipetti
- 600g Datterini gialli intero Demetra
- n. 8 Pomodori gourmet Demetra
- q.b. Olive taggiasche denocciolate Demetra
- Sale fine rosa Wiberg
- Condimento olio al peperoncino Wiberg
- q.b. Paprica rubino Wiberg
- crostini di pane

### Ingredienti spugna al nero di seppia

- 1 uovo intero
- 2 tuorli
- 45g zucchero
- 1 cucchiaino di Miele millefiori della Valtellina Demetra
- 30g farina
- 20g olio arachidi
- 10g latte fresco
- 2g nero di seppia

Protagonista del nuovo "giallo" di Livorno è un datterino che rivoluziona i canoni della zuppa.



### Procedimento

Per realizzare la spugna miscelare tutti gli ingredienti, setacciare e inserire in un sifone da cucina. Riposare per almeno tre ore. Riempire a metà un bicchiere di plastica bucherellato sul fondo e cuocere in microonde per circa 30 secondi. Pulire e sporzionare il pesce. Realizzare una salsa di pesce con olio al peperoncino, verdure a piacere, le lisce e il datterino giallo. Cuocere, filtrare e insaporire.

Montare il piatto disponendo alla base la zuppa di pesce gialla, intervallare i vari pesci cotti separatamente alla perfezione e completare con crostini di pane alla paprica dolce e pomodori gourmet. Guarnire con la spugna al nero di seppia.

|  |              |                         |
|--|--------------|-------------------------|
| DATTERINI GIALLI INTERI                                  | Cod. 02287   | Sc. 4/4 (800g)          |
| POMODORINI GOURMET MID-DRY A SPICCHI IN OLIO DI GIRASOLE | Cod. 01164   | Sc. 3/1 (2500g)         |
| OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE                            | Cod. 02288   | Sc. 4/4 (750g)          |
| MIELE MILLEFIORI DELLA VALTELLINA                        | Cod. 00159   | Vaso 370ml              |
| CONDIMENTO OLIO AL PEPERONCINO                           | Cod. W153834 | Bottiglia 500ml         |
| PAPRICA RUBINO DELICATA                                  | Cod. W202106 | Sigillaroma 1200 - 630g |

## TRIPPA *remix*

### Ingredienti per 4 persone

- 800g Trippa alla marchigiana Demetra
- 160g parmigiano reggiano
- q.b. Brodo di manzo saporito Wiberg
- q.b. Pepe verde liofilizzato Wiberg
- q.b. chips di verdure essiccate

### Procedimento

Per realizzare le chips, affettare molto fini le verdure ed inserire in un essiccatore a circa 70 gradi, sino a completa disidratazione.

Scaldare la trippa e regolare la densità aggiungendo il brodo di manzo. Stendere il formaggio grattugiato aromatizzato con pepe verde liofilizzato su un foglio di carta da forno e cuocere in forno a microonde realizzando così la cialda di parmigiano.

Servire la trippa ben calda con la cialda di parmigiano e le chips di verdure miste.

Avete mai pensato alla trippa come a un piatto moderno e... raffinato?



|                         |              |                          |
|-------------------------|--------------|--------------------------|
| TRIPPA ALLA MARCHIGIANA | Cod. 02208   | Sc. 4/4 (800g)           |
| BRODO DI MANZO SAPORITO | Cod. W234790 | Sigillaroma 1600 - 1200g |
| PEPE VERDE              | Cod. W203173 | Sigillaroma 1200 - 215g  |



La focaccina salata da mordere per gustare un arcobaleno di sapori.



**DIVA**  
System



## BLINIS *remix*

### Ingredienti per 4 persone

Per il blinis

- 100g farina di grano saraceno
- 75g farina bianca 00
- 170g latte
- 120g panna
- 20g burro
- n. 2 uova
- n. 1 cucchiaino Miele millefiori della Valtellina Demetra
- q.b. Olio spray Wiberg
- q.b. lievito istantaneo per torte salate

Per la panna acida al finocchietto

- 100g panna fresca
- 40g Succo di limone Demetra
- 20g Pesto di finocchietto selvatico Demetra

Per la farcitura

- 400g filetto di trota salmonata marinata e affumicata
- 200g Crema di radicchio Demetra
- n. 12 Peperoncini gocce gialle Demetra
- q.b. Crema di aceto zafferano Wiberg
- q.b. sale e pepe

### Procedimento

Per realizzare i blinis, miscelare le due farine con il lievito. A parte fondere il burro e aggiungere il latte, la panna e il miele e intiepidire a circa 40 gradi, infine unire i tuorli d'uovo. Versare il composto sulle farine, miscelare e aggiungere due albumi montati a neve. Cuocere in padella antiaderente, precedentemente spruzzata con olio spray, sino a perfetta doratura (circa 30 secondi per lato).

Per preparare la panna acida al finocchietto, montare la panna fresca con succo di limone, sale, pepe e pesto di finocchietto, sino a raggiungere la consistenza desiderata. Condire i blinis con la crema di radicchio, il filetto di trota affettato e completare con la panna acida e i peperoncini gocce gialle. Guarnire con la crema allo zafferano.

|                                       |              |                         |
|---------------------------------------|--------------|-------------------------|
| MIELE MILLEFIORI DELLA VALTELLINA     | Cod. 00159   | Vaso 370ml              |
| SUCCO DI LIMONE                       | Cod. 03501   | Bottiglia 1 litro       |
| CREMA DI RADICCHIO                    | Cod. 01762   | Vaso 580ml              |
| PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO       | Cod. 01691   | Vaso 580ml              |
| PEPERONCINI GOCCE GIALLE IN AGRODOLCE | Cod. 02251   | Sc. 4/4 (790g)          |
| OLIO SPRAY                            | Cod. W108959 | Spray 500 ml - 600g     |
| CREMA DI ACETO ZAFFERANO              | Cod. W164406 | Bottiglia squeeze 610ml |

## FOCACCIA GENOVESE *remix*

### Ingredienti per 1 focaccia

- n. 4 fette lardo
- 200g Porcini trifolati a fette Demetra
- 80g Chutney zucca-mela Wiberg
- 100g spinaci
- q.b. Pomodori secchi a filetti Demetra
- q.b. Black BBQ Wiberg
- q.b. Olio di noci Wiberg
- Fiocchi di sale marino Wiberg
- q.b. nocciole

### Procedimento

Farcire la focaccia con alla base gli spinaci conditi con olio di noci e fiocchi di sale, aggiungere i porcini caldi, il lardo insaporito con la miscela black BBQ e completare con nocciole, chutney e filetti di pomodoro secco.

La focaccia genovese più "ricca" che potrete incontrare nella vita.



|   |              |                        |
|---|--------------|------------------------|
| PORCINI TRIFOLATI A FETTE "C'ERA UNA VOLTA" | Cod. 03108   | Busta 700g (88%)       |
| POMODORI SECCHI A FILETTI                   | Cod. 02529   | Busta 1500g (80%)      |
| CHUTNEY ZUCCA-MELA                          | Cod. W195846 | Vasetto - 390g         |
| BLACK BBQ                                   | Cod. W200364 | Sigillaroma 470 - 340g |
| CONDIMENTO OLIO DI NOCI                     | Cod. W152407 | Bottiglia 500ml        |
| FIOCCHI DI SALE MARINO                      | Cod. W196155 | Sigillaroma 470 - 350g |



**Innovazione  
allo stato puro: un  
dessert oltre le tue  
aspettative!**



## CREMA CATALANA *remix*

### Ingredienti per 10 persone

- n. 1 Busta preparato per Crema catalana Demetra
- 500g latte intero
- 500g panna da montare non zuccherata
- 100g zucchero
- 40g acqua
- 100g amaro Braulio
- q.b. Mix di frutti e petali per decorazioni Demetra
- q.b. Pistacchi sgusciati Wiberg
- q.b. cioccolato fondente 80%

### Procedimento

Con l'aiuto di un mixer ad immersione frullare la panna e il latte ben freddi con la busta di preparato per catalana per circa un minuto, sino a raggiungere una consistenza ben strutturata. Versare nella coppetta scelta e riporre in frigorifero per almeno tre ore.

Per preparare la salsa portare lo zucchero con l'acqua sopra i 121 gradi, a colorazione desiderata, aggiungere con attenzione il Braulio bollente e riportare sul fuoco sino a completamento del caramello, lasciar raffreddare.

Montare il dessert con una spirale di caramello al Braulio, i pistacchi tagliati grossolanamente e le scaglie di cioccolato fondente. Guarnire con il mix di fiori e frutti.

|                                     |              |                         |
|-------------------------------------|--------------|-------------------------|
| PREPARATO PER CREMA CATALANA        | Cod. 03704/D | 5 x 200g                |
| MIX FRUTTI E PETALI PER DECORAZIONI | Cod. 03911   | Sigillaroma 470ml       |
| PISTACCHI SGUSCIATI                 | Cod. W108801 | Sigillaroma 1200 - 800g |

## TIRAMIFRUIT *remix*

### Ingredienti per 10 persone

- n. 1 Busta preparato per Tiramisù Demetra
- 500g panna non zuccherata
- 500g latte
- 200g zucchero
- 75g acqua
- 5g Sale rosa fino Wiberg
- 80g cioccolato
- q.b. Mix noir allo sciroppo Demetra
- q.b. Cialda al cardamomo macinato Wiberg
- q.b. savoiardi

### Procedimento

Per preparare la sabbia al cioccolato, portare lo zucchero con l'acqua a 121 gradi, togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato tritato. Miscelare velocemente con un cucchiaio ottenendo la sabbia della dimensione desiderata e lasciar raffreddare.

Con l'aiuto di una planetaria montare latte e panna preferibilmente al 30% di materia grassa con la busta di preparato per tiramisù sino ad ottenere un composto ben montato.

Preparare il tiramisù nella maniera classica utilizzando lo sciroppo del mix noir intiepidito al posto del classico caffè e posizionando i frutti di bosco sopra alla crema tiramisù di ogni strato.

Servire abbinando la sabbia di cioccolato, frutti di bosco freschi e la cialda aromatizzata al cardamomo.

|                        |              |                          |
|------------------------|--------------|--------------------------|
| PREPARATO PER TIRAMISÙ | Cod. 03713/D | 6 x 250g                 |
| MIX NOIR ALLO SCIROPPO | Cod. 01778   | Vaso 580ml               |
| SALE ROSA FINO         | Cod. W152658 | Sigillaroma 1200 - 1350g |
| CARDAMOMO MACINATO     | Cod. W257619 | Sigillaroma 470 - 250g   |

**Frutta  
e dessert in  
un'unica portata  
per stupire anche  
il palato a fine  
pasto.**



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

