

APPUNTI DI

GUSTO



Stories

[Numero VII]
MARZO 2023





BRANZINO MARINATO

Ingredienti per 4 persone

- 400g branzino spellato e spinato
- 15g zucchero di canna
- 100g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- n.12 Peperoncini gocce rosse Demetra
- 50g Olio extra vergine di oliva Demetra
- 25g Sale rosa fino Wiberg
- 5g Umami salsa speziata n°1 Wiberg
- 10g Condimento agli agrumi Wiberg
- q.b. Pepe di Sichuan Wiberg
- q.b. sakura mix

Procedimento

Inserire il branzino in un sacchetto sottovuoto con la salsa di cavolo, sale, zucchero e cinque bacche di sichuan pestate. Sigillare e marinare per dodici ore. Preparare la vinegrette mixando umami, condimento agli agrumi e olio extravergine. Disporre il branzino scaloppato sul piatto, oliare leggermente e abbinare un'insalatina di sakura e peperoncini dolci condita con la vinegrette. Guarnire con bacche di pepe di Sichuan.



NEW	SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO	Cod. 01686	Vaso 580ml
	PEPERONCINI GOCCE ROSSE IN AGRODOLCE	Cod. 02283	Sc. 4/4
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
NEW	UMAMI N.1	Cod. W220812	Bottiglia 500ml
	CONDIMENTO AGLI AGRUMI	Cod. W183839	Bottiglia 500ml
	PEPE DI SICHUAN IN GRANI	Cod. W265290	Sigillaroma 470ml - 110g

EXOTIC SALAD

Ingredienti per 4 persone

- Tonno yellowfin a trancetti Demetra
- Peperoni cruschi Demetra
- Gomasio grosso Wiberg
- Pistacchi sgusciati Wiberg
- Mix colorato di fiori delle Alpi Wiberg
- Condimento al frutto della passione Wiberg
- Songino
- Rucola
- Avocado
- Mango
- Papaia
- Dragonfruit

Procedimento

Creare sulla base del piatto un letto di rucola e songino, adagiare sopra la frutta e i trancetti di tonno. Completare la preparazione con i semi di gomasio, pistacchi, fiori di fiordaliso e i peperoni cruschi spezzati. Abbinare la salsa al frutto della passione.



NEW	TONNO YELLOWFIN A TRANCETTI IN OLIO DI OLIVA	Cod. 02554	Busta 1000g (950g sg.)
NEW	PEPERONI CRUSCHI	Cod. 01501	Sigillaroma 1200ml - 75g
	GOMASIO GROSSO	Cod. W265330	Sigillaroma 470ml - 280g
	PISTACCHI SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200ml - 800g
	MIX COLORATO DI FIORI DELLE ALPI	Cod. W272208	Sigillaroma 470ml - 10g
	CONDIMENTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE	Cod. W183267	Bottiglia 500ml





SPAGHETTONE AL QUINTO GUSTO

Ingredienti per 4 persone

- 200g spaghetti alla chitarra
- 4 gamberi rossi
- 100g primosale
- 40g Umami salsa speziata n.1 Wiberg
- q.b. Zitronia sun Wiberg
- q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
- q.b. Condimento olio al basilico Wiberg
- q.b. Preparato per roux bianco Demetra

Procedimento

Preparare la salsa stemperando l'umami in 200g di acqua, portare a bollore e legare con il roux sino a raggiungere la densità desiderata.

Aromatizzare il primosale con zitronia sun.

Pulire i gamberi, tagliare e condire con olio al basilico e fiocchi di sale.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e saltare con la salsa all'umami. Servire in un piatto ben caldo, completando con il primo sale e i gamberi rossi.



NEW

UMAMI N.1	Cod. W220812	Bottiglia 500ml
ZITRONIA SUN	Cod. W108901	Sigillaroma 470 - 300g
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml - 350g
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml
PREPARATO PER ROUX BIANCO	Cod. 01730	Barattolo 500g

RISOTTO PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone

- 320g riso Carnaroli
- n.1 scalogno tritato
- 50g burro
- 50g Parmigiano Reggiano
- 100g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- 140g Crema "al Gorgonzola DOP" Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Sale rosa Wiberg
- q.b. Brodo vegetale con sale rosa Wiberg
- q.b. Pepe di Voatsiperifery Wiberg
- q.b. Pistacchi sgusciati Wiberg
- q.b. vino bianco

Procedimento

In una casseruola rosolare lo scalogno con l'olio, aggiungere il riso, tostare, sfumare con vino bianco e iniziare la cottura con il brodo vegetale.

A fine cottura aggiungere la salsa di cavolo cappuccio.

Mantecare all'onda con burro freddo, parmigiano reggiano e il pepe di Voatsiperifery macinato.

Servire in un piatto caldo completare con la crema al gorgonzola e guarnire con i pistacchi.



NEW	SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO	Cod. 01686	Vaso 580ml
NEW	CREM À POCHE AL GORGONZOLA DOP	Cod. 04206	SAP 600g
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
	SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml - 1350g
	BRODO VEGETALE CON SALE ROSA	Cod. W281116	Sigillaroma 1600ml - 1200g
	PEPE DI VOATSIPERIFERY INTERO	Cod. W195624	Sigillaroma 470ml - 240g
	PISTACCHI SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200ml - 800g





TARTARE SULLA LUNA

Ingredienti per 4 persone

- 600g filetto di manzo
- q.b. Pomodorini Gourmet mid-dry Demetra
- q.b. Acciughe a filetti speciali di Sicilia Demetra
- q.b. Frutti del capperio in olio Demetra
- q.b. Olive taggiasche denocciolate Demetra
- q.b. Peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Miscela pepe al limone Wiberg
- q.b. Caprino

Procedimento

Battere il filetto a tartare e insaporire con l'olio extravergine e la miscela.

In un piatto piano con l'aiuto di due coppapasta dare la forma a luna e completare con i pomodorini, i capperi, le acciughe, le olive, i peperoncini e fiocchetti di caprino. Guarnire con una salsa a piacere.



POMODORINI GOURMET MID-DRY A SPICCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00977	Sc. 4/4 (780g)
ACCIUGHE A FILETTI SPECIALI DI SICILIA	Cod. 01073/SP	Bauletto 700
FRUTTI DEL CAPPERO	Cod. 00991	Sc. 4/4
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	Cod. 02288	Sc. 4/4
PEPERONCINI GOCCE ROSSE IN AGRODOLCE	Cod. 02283	Sc. 4/4
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
PEPE AL LIMONE	Cod. W213013	Sigillaroma 1200ml - 750g

SCRIGNI MISTERIOSI

Ingredienti per 4 persone

- 400g macinato di pollo
- 70g fiocco di patate
- 30g ricotta di pecora
- 40g Salsa viola di cavolo cappuccio Demetra
- 70g Crema "al Gorgonzola DOP" Demetra
- 100g Crema di peperoni Demetra
- 15g Miscela grill-universal Wiberg
- q.b. Olive "cultivar leccino" denocciolate Demetra

Procedimento

Insaporire 400g di macinato di pollo con 70g di fiocco di patate, la miscela e la salsa di cavolo. Stendere su un foglio di carta forno e dare uno spessore di circa mezzo cm, creare dei quadrati regolari di sei centimetri.

Farcire al centro con la crema al gorgonzola miscelata con la ricotta e unire le estremità sigillando bene.

Cuocere in forno a 180° per circa 13 minuti.

Servire in un piatto caldo con una spirale di crema ai peperoni e crema al gorgonzola. Guarnire con polvere di olive.



NEW	SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPUCCIO	Cod. 01686	Vaso 580ml
NEW	CREM À POCHÉ AL GORGONZOLA DOP	Cod. 04206	SAP 600g
	CREMA DI PEPERONI	Cod. 01764	Sc. 4/4
	GRILL-UNIVERSAL SALE AROMATICO	Cod. W111469	Sigillaroma 1200ml - 1050g
	OLIVE "CULTIVAR LECCINO" DENOCCIOLATE	Cod. 00521	Vaso 1700ml

CARRÉ D'AGNELLO ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone

- n.1 carré d'agnello
- 200g Salsa di pistacchio Demetra
- 200g Crema di formaggio al pecorino Demetra
- n.8 Carciofi rustici Demetra
- q.b. Erbe della Provenza Wiberg
- q.b. Miscela agnello classico Wiberg
- q.b. pangrattato

Procedimento

Preparare la farcia dell'agnello miscelando la salsa di pistacchio con le erbe e il pangrattato sino a raggiungere la consistenza desiderata. Aprire manualmente i carciofi rustici a "fiore" e friggere in olio a 170 gradi sino a renderli ben croccanti. Tamponare con carta assorbente. Disossare il carré d'agnello, distribuire bene la farcia, arrotolare e legare con lo spago. Insaporire con la miscela agnello e cuocere sino a raggiungere i 58 gradi al cuore. Riposare nella stagnola per qualche minuto. Servire l'agnello tagliato a fette ben spesse in un piatto piano, con alla base la crema di pecorino e i carciofi fritti. Abbinare un fondo d'agnello.

SALSA DI PISTACCHIO	Cod. 01733	Vaso 580ml
CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO	Cod. 01757/P	Vaso 580ml
CARCIOFI RUSTICI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 02232	Sc. 4/4
ERBE DELLA PROVENZA LIOFILIZZATE	Cod. W108881	Sigillaroma 1200ml - 100g
AGNELLO CLASSICO	Cod. W111534	Sigillaroma 1200ml - 850g



PANNA COTTA ALLE ROSE

Ingredienti per 4 persone

- 500g latte intero
- 500g panna fresca
- 80g cioccolato bianco
- n.1 busta Preparato per panna cotta Demetra
- 4g Petali di rosa bio Wiberg
- q.b. Topping alla fragola Demetra

Procedimento

Mettere i petali di rosa in infusione nella panna per dodici ore circa. Portare a bollore il latte con la panna, spegnere il fuoco, unire la busta di preparato e frullare il tutto con l'aiuto di un mixer. Versare la panna cotta negli stampi e raffreddare per almeno due ore. Disporre il cioccolato bianco spezzato su una teglia coperta di carta forno e infornare a 140 gradi per circa 15 minuti; Raffreddare e tagliare a piacere. Servire la panna cotta alle rose abbinando la salsa di fragola, il crumble di cioccolato e guarnire con fiori freschi.

PREPARATO PER PANNA COTTA	Cod. 03701/D	Astuccio 1000g
PETALI DI ROSA	Cod. W280668	Sigillaroma 470ml - 20g
TOPPING FRAGOLA	Cod. 03753/K	Bottiglia 1000g





PIZZA DELLO SPORTIVO

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 40g speck
- n.4 Asparagi tipo ristorazione Demetra
- 40g Crema "al Gorgonzola DOP" Demetra
- q.b. Mix di petali per decorazioni Demetra
- q.b. Pepe cuvée Wiberg
- q.b. noci

Procedimento

Farcire il disco della pizza con la crema al gorgonzola, la mozzarella, gli asparagi e cuocere al forno.

Completare con le noci, lo speck e il pepe.

Guarnire con il mix di petali.

ASPARAGI VERDI RISTORAZIONE AL NATURALE	Cod. 02267	Bauletto 720 (660g)
CREM À POCHÉ AL GORGONZOLA DOP	Cod. 04206	SAP 600g
MIX DI PETALI PER DECORAZIONI	Cod. 03910	Sigillaroma 470ml - 25g
PEPE-CUVÉE	Cod. W22128	Sigillaroma 470ml - 240g



PIZZA DEL RISVEGLIO

Ingredienti per 1 pizza

- 50g burrata
- 70g mozzarella fior di latte
- n.3 fette prosciutto crudo
- 40g Crema di fave Demetra
- n.2 Carciofi rustici Demetra
- n.4 Pomodorini gourmet Demetra
- q.b. Fiocchi di pomodoro Wiberg
- q.b. rucola

Procedimento

Farcire il disco della pizza con la crema fave, la mozzarella, i pomodorini gourmet e cuocere al forno. Completare con i carciofi rustici tagliati a spicchi, il prosciutto crudo, la burrata e la rucola. Guarnire con il fiocco di pomodoro.

CREMA DI FAVE	Cod. 01693	Vaso 580ml
CARCIOFI RUSTICI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 02232	Sc. 4/4
POMODORINI GOURMET MID-DRY A SPICCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00977	Sc. 4/4 (780g)
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470ml - 170g



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