APPUNTI DI

GUSTO Stories

Numéro X
JANVIER 2024

NOUVELLES EMOTIONS

DEMETRA FOOD ACADEMY

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

BRETZEL D'AVOCAT

Ingrédients pour 4 personnes

- n.2 brezel
- 200g saumon fumé en longues tranches
- ● 100g Sauce Guacamole Demetra
- ● n.4 Oignons rouges à base de "Cipolla Rossa di Tropea IGP" Demetra
- ● q.s. Condiment d'huile au citron Wiberg
- ● q.s. Poivre de Sichuan Wiberg
- ● q.s. Zitronia Sun
- q.s. pousses germées

Préparation

Couper les bretzels en deux et faites-les griller. Assaisonner le saumon avec de l'huile au citron et très peu de poivre de Sichuan moulu. Couper les oignons en deux dans le sens de la longueur et dresser. Disposer le bretzel sur l'assiette, garnir de saumon, de gouttes de sauce guacamole et de pétales d'oignon rouge mariné. Garnir de zitronia sun et pousses germées.

SAUCE GUACAMOLE	Cod. 01689	Verre 580ml
NEW OIGNONS ROUGES A BASE DE "CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP"	Cod. 00461	Verre 1700ml
CONDIMENT D'HUILE AU CITRON	Cod. W189424	Bouteille verre 500ml
POIVRE DE SICHUAN WIBERG	Cod. W265290	Coffre-fort d'arômes 470ml
ZITRONIA SUN	Cod. W108901	Coffre-fort d'arômes 470ml

MACARON DE VIANDE

Ingrédients pour 4 personnes

- 100g farine de pistaches
- 450g croupe de boeuf
- 100g lait frais
- 100g sucre glace
- ● 70g Crème de safran Demetra
- ● 40g Sauce à la pistache Demetra
- ● 60g Pistaches Wiberg
- 25g eau
- 60g sucre
- 75g blanc d'œuf
- ● q.s. Huile d'olive extra vierge Demetra
- ● q.s. Flocons de sel de mer Wiberg
- ● q.s. Cuvée de poivre Wiberg
- ● q.s. Golden BBQ Wiberg

Préparation

Pour préparer les macarons, mélangez la farine de pistache et le sucre glace dans un bol, mélanger au fouet en ajoutant les blancs d'œufs pour rendre le mélange homogène. Ajouter la moitié des blancs d'œufs dans le batteur planétaire et commencer à fouetter doucement. Préparer le sirop en mélangeant l'eau et le sucre en le portant à 121°, puis ajouter le reste blancs d'œufs lentement. Enfin, ajouter la meringue en prenant soin de bien mélanger les ingrédients. Remplir une poche à douille et façonner les macarons, cuire à 140° pendant 12 minutes. Battre au couteau très finement la viande. L'Assaisonner avec la sauce aux pistaches, du sel, du poivre et de l'huile. A l'aide d'un emporte-pièce, découpez des cercles de la même taille que les macarons et assembler. Couper les pistaches en morceaux et les disposer sur l'assiette avec la crème au safran. Pour garnir, saupoudrer le macaron du Mélange Golden BBQ.

NEW CRÈME DE SAFRAN	Cod. 01684	Verre 580ml
SAUCE À LA PISTACHE	Cod. 01733	Verre 580ml
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Cod. 02260	Bouteille verre 500ml
PISTACHES – DÉCORTIQUÉES	Cod. W108801	Coffre-fort d'arômes 1200ml
FLOCONS DE SEL DE MER	Cod. W196155	Coffre-fort d'arômes 470ml
CUVÉE DE POIVRE, MÉLANGE D'ÉPICES CONCASSÉES	Cod. W221128	Coffre-fort d'arômes 470ml
NEW GOLDEN BBQ	Cod. W287578	Coffre-fort d'arômes 470ml

PIZZA GRANDE SAVEUR SUR LIT DE CRÈME TRUFFÉE

Ingrédients pour 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 50g Crème de morue Demetra
- 30g Crème truffée noire "ricetta toscana" Demetra
- 40g Oignons rouges caramélisés Demetra
- n.3 Poivrons secs doux et croquants Demetra
- n.8 Tomates datterino jaunes semi-séchées Demetra
- q.s. Aneth lyophilisé Wiberg

Préparation

Garnir le disque de pizza avec la crème de truffe, la mozzarella et cuire. Une fois cuit, compléter avec les quenelles de cabillaud à la crème, oignon rouge caramélisé et tomates datterini jaunes semi-séchées. Décorer de poivrons secs et croquants, d'aneth et de basilic frais.

CRÈME DE MORUE	Cod. 01690	Verre 580ml
NEW CRÈME TRUFFÉE NOIRE "RICETTA TOSCANA"	Cod. 04207	PAD 600
NEW OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS	Cod. 03178	Poche 700
POIVRONS SECS DOUX ET CROQUANTS	Cod. 01501	Coffre-fort d'arômes 1200ml
TOMATES DATTERINO JAUNES SEMI-SÉCHÉES	Cod. 01461	Boite 4/4
ANETH LYOPHILISÉ	Cod. W234667	Coffre-fort d'arômes 1200ml

PIZZA EN L'HONNEUR DE LA CREME 'NDUJA

Ingrédients pour 1 pizza

- 50g stracciatella
- 70g mozzarella fior di latte
- 30g Crème de 'Nduja Demetra
- 30g Poivrons en lanières Demetra
- n.7 Olives noires dénoyautées Demetra
- n.4 Fruits du câpre Demetra
- q.s. Origan séché Wiberg
- q.s. basilic frais

Préparation

Farcir le disque de pizza de mozzarella, d'olives noires et de poivrons en lanières, d'origan et cuire au four. Une fois la cuisson terminée, décorer avec la crème 'nduja, stracciatella, câpres et basilic frais.

NEW CRÈME DE 'NDUJA	Cod. 01685	Verre 580ml
POIVRONS EN LANIÈRES	Cod. 02509	Poche 1700
OLIVES NOIRES DENOYAUTÉES	Cod. 00471	Verre 1700ml
FRUITS DU CÂPRE À L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 00991	Boite 4/4
ORIGAN SÉCHÉ	Cod. W286001	Coffre-fort d'arômes 1200ml

FUSILLONI AUX ARTICHAUTS CRÈME TRUFFÉE "RICETTA TOSCANA"

Ingrédients pour 4 personnes

- 320g fusilloni
- 70 beurre
- 50g pain rustique
- n.2 Artichauts avec tige Demetra
- 25g Filets d'anchois spéciaux de Sicile Demetra
- 50g Crème truffée noire "ricetta toscana" Demetra
- q.s. Préparation roux blanc Demetra
- q.s. Huile d'amande et orange Wiberg

Préparation

Retirer la croûte du pain, former des petits cubes et faites-les sauter dans une poêle avec de l'huile d'amande et d'orange jusqu'à ce qu'ils soient complètement grillés. Faire fondre le beurre avec les anchois, mélanger avec l'eau et lier avec le roux blanc. Ajouter la sauce aux truffes. Couper les artichauts avec la tige et faites-les rôtir sans matière grasse dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'ils soient complètement dorés. Faites cuire les fusilloni dans un grand volume d'eau salée, les égoutter et les mélanger à la sauce. Dresser et compléter avec les artichauts et les croûtons dorés. Garnir d'herbes aromatiques.

ARTICHAUTS AVEC TIGE	Cod. 01108	Boite 3/1
FILETS D'ANCHOIS SPECIAUX DE SICILE	Cod. 01073/SP	Boite 720ml
NEW CRÈME TRUFFÉE NOIRE "RICETTA TOSCANA"	Cod. 04207	PAD 600
PRÉPARATION ROUX BLANC	Cod. 01730	Boite 500g
HUILE D'AMANDE ET ORANGE	Cod. W261948	Bouteille verre 500ml

RISOTTO DE MOULES, 'NDUJA ET STRACCIATELLA

Ingrédients pour 4 personnes

- 320g riz Carnaroli
- 400g moules fraîches
- 100g stracciatella
- 50g beurre
- 40g pecorino jeune
- n.1 échalote
- 70g Crème de 'nduja Demetra
- 30g Huile d'olive extra vierge Demetra
- q.s. Bouillon végétarien avec sel rose Wiberg
- q.s. Paprika rubino Wiberg
- q.s. vin blanc
- q.s. estragon

Préparation

Mixer l'estragon jusqu'à le réduire en poudre et réservez-le. Dans un bol, ouvrir les moules et réserver. Hachez finement l'échalote et faites-la revenir dans l'huile, ajouter le riz et les toasts. Déglacer au vin blanc et cuire au bouillon de légumes. Incorporer la crème nduja, le beurre et le pecorino. Disposer au centre de l'assiette et compléter avec les moules décortiquées, les quenelles de stracciatella et la poudre d'estragon.

NEW CRÈME DE 'NDUJA	Cod. 01685	Verre 580ml
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Cod. 02260	Verre 500ml
BOUILLON VÉGÉTARIEN AVEC SEL ROSE	Cod. W281116	Coffre-fort d'arômes 1600ml
PAPRIKA RUBINO DÉLICATESSE	Cod. W202106	Coffre-fort d'arômes 1200ml

THE MEAT EXPERIENCE — LA VIANDE SELON DEMETRA

CANELLONI DE COCHON AVEC CREME 'NDUJA

Ingrédients pour 4 personnes

- n.2 filets de porc
- 300g chair à saucisse
- 100g Crème de safran Demetra
- 80g Crème de 'nduja Demetra
- n.2 Asperges vertes «ristorazione» Demetra
- 150g Préparation pour croquant aux amandes Demetra
- q.s. Porc - croustillant rustique Wiberg
- q.s. Flocons de sel de mer Wiberg
- q.s. Romarin Wiberg
- q.s. chou noir

Préparation

Ouvrir le filet de porc comme un livre, battre bien fort et niveler l'épaisseur finement et uniformément. Blanchir les feuilles de chou dans l'eau bouillante, puis laisser refroidir. Assaisonner le filet avec le mélange de porc croquant et placer les feuilles de chou et la chair à saucisse aromatisée au nduja à l'intérieur, rouler et sceller bien. Cuire sous vide à 59 degrés pendant 1 heure et 20 minutes. Refroidir rapidement. Mélanger la préparation pour croquant aux amandes avec les flocons de sel et le romarin. Disposer une couche d'environ un demi-centimètre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et enfourner à 180 degrés pendant environ sept minutes. Sortir du four et dès que possible, façonner un cylindre à l'aide d'un emporte-pièce. Faire dorer le filet dans du beurre clarifié jusqu'à ce qu'il atteigne 40 degrés à cœur, disposer sur une plaque chauffante avec les asperges et compléter avec le cylindre de croustillant salé et la crème chaude au safran.

NEW CRÈME DE SAFRAN	Cod. 01684	Verre 580ml
NEW CRÈME DE 'NDUJA	Cod. 01685	Verre 580ml
ASPERGES VERTES «RISTORAZIONE»	Cod. 02267	Boite 720
PREPARATION POUR CROQUANT AUX AMANDES	Cod. 03728	Poche 2000g
PORC - CROUSTILLANT RUSTIQUE	Cod. W108916	Coffre-fort d'arômes 1200ml
FLOCONS DE SEL DE MER	Cod. W196155	Coffre-fort d'arômes 470ml
ROMARIN – LYOPHILISÉ	Cod. W208756	Coffre-fort d'arômes 1200ml

MAQUEREAU MARINÉ AUX AGRUMES ET OIGNON CARAMÉLISÉ

Ingrédients pour 4 personnes

- n.4 filets de maquereau
- 160g Oignons rouges caramélisés Demetra
- q.s. huile d'olive extra vierge Demetra
- 200g Condiment aux agrumes Wiberg
- q.s. Baies de genièvre Wiberg
- q.s. Sel rose fin Wiberg
- q.s. pignons de pin
- q.s. zestes d'orange

Préparation

Mélanger le sel avec le genièvre, couvrir les filets et laissez-les reposer pendant deux heures. Les rincer et les faire mariner avec la vinaigrette aux agrumes durant trois heures. Égoutter le maquereau, le couper en tranches et l'assaisonner avec un filet d'huile. Servir avec de l'oignon caramélisé, du zeste d'orange et des pignons de pin.

NEW OIGNONS ROUGES A BASE DE "CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP"	Cod. 03178	Verre 700
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Cod. 02260	Bouteille verre 500ml
CONDIMENTS AGRUMES	Cod. W183839	Bouteille verre 500ml
BAIES DE GENIÈVRE	Cod. W108813	Coffre-fort d'arômes 1200ml
SEL ROSE FIN	Cod. W152658	Coffre-fort d'arômes 1200ml

TOUTES LES NOVEAUTÉS DEMETRA ET WIBERG

CÈPES EN LAMELLES

Cèpes coupés et conservés au naturel. Conseillés pour toutes les utilisations en cuisine et en pizzerias. A utiliser comme le cèpe frais.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02522	Poche 1700	1700g

SAUCE AUX CÈPES

Sauce prête à l'emploi à base de tomate, cèpes secs, sélectionnés et réhydratés, légumes frais et aromates. Délicieux assaisonnement pour premiers plats. Idéal pour le gratin de polenta.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03177	Poche 700	700g

SOUPE GOULACHE

Une célèbre recette préparée à partir de bœuf, de pommes de terre, d'oignons, de poivrons et de paprika. Prête à l'emploi, elle peut être agrémentée d'épices et d'herbes.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02566	Poche 1700	1700g

CRÈME TRUFFÉE NOIRE "RICETTA TOSCANA"

Crème de champignons hachés, olives noires et écailles de truffe noire avec de l'huile. Base idéale pour croûtons, bruschetta et pour la préparation de plats truffés.

CODE	FORMAT	POIDS NET
04207	PAD 600	600g

CRÈME DE SAFRAN

Crème de safran avec oignons, carottes et arômes. Idéale pour la préparation d'entrées, accompagnement de plats principaux ou hor d'oeuvre de poisson, crémage de risotto, garniture de pizza gourmet.

CODE	FORMAT	POIDS NET
01684	Verre 580ml	540g

CRÈME DE 'NDUJA

Crème à base de charcuterie 'nduja (saindoux, porc, poivrons et épices), au goût épicé. Cette crème est idéale pour garnir les pizzas, assaisonner les éntrées et pour la préparation de bruschette.

CODE	FORMAT	POIDS NET
01685	Verre 580ml	530g

MIREPOIX DE LÉGUMES RISSOLÉS

Classique mirepoix à base de céleri, carottes et oignons coupés en dés, rissolés et conservés dans l'huile d'olive. Produit prêt à l'emploi pour toutes les préparations nécessitant un fond de mirepoix de légumes rissolés.

CODE	FORMAT	POIDS NET
01683	Verre 580ml	520g

TOMATES DATTERINO JAUNES SEMI-SÉCHÉES

Tomates datterino jaunes coupées en deux et légèrement séchées. Prêts à l'emploi, ils sont idéales pour la préparation de plats principaux et pour la garniture de pizza.

CODE	FORMAT	POIDS NET
01461	Boite 4/4	800g

OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS

Oignons rouges émincés caramélisés avec sucre et vinaigre. Idéals pour la ganiture des hamburgers, en accompagnement aux viandes bouillies, fromages et foie gras.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03178	Poche 700	600g

OIGNONS ROUGES A BASE DE "CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP"

Oignons rouges entiers conservés dans du vinaigre de vin, à base de "Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP". Idéal pour accompagner les salades et les apéritifs.

CODE	FORMAT	POIDS NET
00461	Verre 1700	1600g

RONDELLES DE PIMENT

Goût: saveur fruitée avec une note épicée intense et une pleine puissance aromatique, coupés en rondelles.
Utilisation: idéalement utilisées dans les marinades et pendant la cuisson, ainsi que pour assaisonner et décorer les plats.

CODE	FORMAT	POIDS NET
W183466	Coffre-fort d'arômes 470ml	45g

GOLDEN BBQ

Goût: légèrement aromatique avec une touche fumée et une fine note de vanille.
Utilisation: idéal pour tous les plats salés pour lesquels une touche subtile de fumé et de vanille est souhaitée.

CODE	FORMAT	POIDS NET
W287578	Coffre-fort d'arômes 470ml	320g

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