

APPUNTI DI

GUSTO



Stories

[Numero XI]
GIUGNO 2024

EDIZIONE SPECIALE



THE WINNER IS...

LE MIGLIORI PROPOSTE DEI RICETTARI *Stories*



IMMAGINE DI COPERTINA GENERATA CON L'AUSILIO DI INTELLIGENZA ARTIFICIALE



NUMERO
LUGLIO
2021

● PRODOTTI DEMETRA
● PRODOTTI WIBERG



The winner is...

CARPACCIO DI PESCE SPADA ALL'ORIENTALE

Ingredienti per 4 persone

- 280g carpaccio di pesce spada
- 200g finocchio
- 12 spicchi arancia
- 6 Carciofi Rusticelli Demetra
- 35g Condimento agli Agrumi Wiberg
- 15g salsa di soia
- q.b. Zenzero Wiberg
- q.b. Pepe Cayenna Wiberg
- q.b. Pepe Rosa Wiberg
- q.b. rucola

Procedimento

Realizzare la salsa ponzu emulsionando la salsa di soia con il condimento agli agrumi, il pepe di Cayenna e lo zenzero. Tagliare in due i carciofi e arrostarli in una padella ben calda. Con l'affettatrice tagliare delle fettine molto sottili di finocchio. Comporre il piatto alternando il carpaccio con il finocchio, gli spicchi d'arancia e condire il tutto con la salsa ponzu. Decorare con foglioline di rucola e pepe rosa.



QUI IL NUMERO
COMPLETO

CARCIOFI RUSTICELLI	Cod. 02282	Sc. 4/4
CONDIMENTO AGLI AGRUMI	Cod. W183839	Bottiglia 500ml
ZENZERO MACINATO	Cod. W257615	Sigillaroma 470 - 180g
PEPE DI CAYENNA	Cod. W195788	Sigillaroma 470 - 260g
PEPE ROSA IN GRANI	Cod. W214136	Sigillaroma 470 - 160g



NUMERO
GIUGNO
2022



The winner is...

TARTARE VEGETARIANA

Ingredienti per 4 persone

- 160g Barbabietole rosse Demetra
 - 100g Crema di carciofi Demetra
 - 50g formaggio spalmabile
 - 30g Peperoni arrostiti Demetra
 - 10g Pomodori secchi a filetti Demetra
 - 30g Melanzane grigliate Demetra
 - 30g Zucchine grigliate Demetra
 - Capperi di roccia Demetra
 - Olive nere a rondelle Demetra
 - Crema di aceto classica Wiberg
- q.b. sale e pepe

Procedimento

Frullare la barbabietola con dell'acqua e con l'aiuto del colino ricavare 160g di succo. Portare a ebollizione, aggiustare di sale, versare il cous cous togliere dal fuoco e sgranare con dell'olio. Tagliare le verdure grigliate, aggiungere i capperi, le olive e i pomodori, coppare il tutto con alla base il cous cous. Accompagnare l'insalata con la spuma realizzata con la crema di carciofi e formaggio spalmabile e decorare con la crema di aceto classica.



QUI IL NUMERO
COMPLETO

BARBABIETOLE ROSSE A FETTE	Cod. 01186	Sc. 3/1
CREMA DI CARCIOFI	Cod. 01752	Vaso 580ml
PEPERONI ARROSTITI	Cod. 02259	Sc. 4/4
POMODORI SECCHI A FILETTI	Cod. 02529	Busta 1500g
MELANZANE GRIGLIATE	Cod. 00482	Vaso 1700ml
ZUCCHINE GRIGLIATE	Cod. 02240	Sc. 4/4
CAPPERI DI ROCCIA AL SALE	Cod. 04017	Sc. 1kg
OLIVE NERE A RONDELLE	Cod. 01134	Sc. 3/1
CREMA DI ACETO CLASSICA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. W155372	Bottiglia da decorazione 610ml



NUMERO
OTTOBRE
2022



The winner is...

CARBONARA REMIX

Ingredienti per 4 persone

- 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

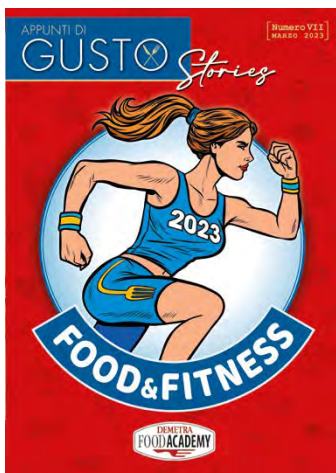
Procedimento

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 arrostiti 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.



QUI IL NUMERO
COMPLETO

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



NUMERO
MARZO
2023

● PRODOTTI DEMETRA
● PRODOTTI WIBERG



The winner is...

PIZZA DEL RISVEGLIO

Ingredienti per 1 pizza

- 50g burrata
- 70g mozzarella fior di latte
- 3 fette prosciutto crudo
- 40g Crema di fave Demetra
- 2 Carciofi rustici Demetra
- 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.



QUI IL NUMERO
COMPLETO

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
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470ml - 170g



NUMERO
GIUGNO
2023

● PRODOTTI DEMETRA
● PRODOTTI WIBERG



The winner is...

SEMIFREDDO AL TORRONCINO, AMARENE E CRUMBLE AL CAFFÈ

Ingredienti per 14 dessert

- 1 busta Base neutra per semifreddi Demetra
- 150g Crema torroncino Demetra
- 14 Amarene allo sciroppo Demetra
- 1l panna fresca
- 100g burro
- 100g farina 00
- 80g zucchero
- 100g farina di mandorle
- q.b. Cardamomo Wiberg
- q.b. caffè liofilizzato

Procedimento

Per realizzare il crumble al caffè, miscelare velocemente la farina 00, la farina di mandorle, il caffè liofilizzato, lo zucchero e il burro freddo. Cuocere a 180°C per circa quindici minuti. Montare la panna con la busta di semifreddo base neutra sino a raggiungere la consistenza desiderata. Aromatizzare con la crema al torroncino. Riporre il semifreddo negli stampi desiderati e riporre in freezer per almeno 3 ore. Servire il semifreddo con le amarene sciroppate aromatizzate al cardamomo e guarnire con il crumble al caffè.



QUI IL NUMERO
COMPLETO

PREPARATO PER SEMIFREDDO BASE NEUTRA	Cod. 03783/D	Astuccio 1000g
CREMA TORRONCINO	Cod. 03726	Barattolo 1000g
AMARENE ALLO SCIROPPPO	Cod. 01458	Sc. 4/4
CARDAMOMO MACINATO	Cod. W257619	Sigillaroma 470ml - 250g



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