

LE PROPOSTE DEGLI CHEF DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY





SASHIMI MEDITERRANEO CON SALSA AGRODOLCE DI SAN MARZANO DOP E CARDAMOMO

Ingredienti per 4 persone

- 150g tonno
- 150g filetto di salmone spellato
- 100g branzino spellato
- n.1 avocado
- 60g San Marzano dell'Agro-Sarnese Nocerino DOP Demetra
- 40g Datterini gialli mid-dry Demetra
- 40g Salsa agrodolce, sweet & sour sauce Wiberg
- g.b. Cardamomo macinato Wiberg
- q.b. alga nori

Procedimento

- Per realizzare la salsa, in un mixer frullare il pomodoro San Marzano con salsa agrodolce e insaporire a piacere con il cardamomo.
- Per il sashimi tagliare il tonno, salmone e branzino a listarelle del diametro di circa 1 cm e avvolgere ciascuno nell'alga sino a ricoprire tutto il pesce, aiutandosi con un pennello e dell'acqua per ammorbidire l'alga.
- Comporre il rotolo finale inserendo i rotoli misti all'interno di un'alga grande, posizionare l'avocado al centro e stringere bene con un tappetino da sushi o pellicola. Riposare per solidificare bene in frigorifero.
- Al momento di comporre il piatto tagliare i dischi di sashimi, abbinare abbondante salsa di pomodoro San Marzano e completare con i datterini gialli semisecchi.

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P.	Cod. 02284	Sc. 4/4
DATTERINI GIALLI MID-DRY	Cod. 01461	Sc. 4/4
SWEET & SOUR SAUCE	Cod. W224555	Squeezer 800g
CARDAMOMO MACINATO	Cod. W257619	Sigillaroma 470ml

CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO AL GINEPRO CON CIPOLLE DI TROPEA IGP E SALSA TZATZIKI

Ingredienti per 4 persone

- 480g filetti di branzino senza lische e pelle
- 30g sale fino

Per salsa tzatziki:

- 125g yogurt greco
- 50g cetriolo grattugiato con buccia
- 10g Condimento olio limone Wiberg
- 10g Condimento olio all'aglio orsino Wiberg
- q.b. Menta Wiberg
- · q.b. sale e pepe

- 15g zucchero
- n.7 Bacche di ginepro Wiberg

Per la finitura:

- n.8 Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP Demetra
- q.b. Bacche di ginepro Wiberg
- q.b. pane carasau

Procedimento

- Disporre i filetti di branzino in un sacchetto sottovuoto e marinare con sale, zucchero e il ginepro tagliato a metà per 24 ore. Successivamente estrarre dal sacchetto e tamponare con carta assorbente.
- Affettare trasversalmente il filetto dello spessore desiderato.
- Per la salsa miscelare tutti gli ingredienti e aggiustare a piacere di sale e pepe.
- Disporre al centro del piatto il cetriolo affettato sottilmente e comporre il piatto disponendo carpaccio di branzino, la cipolla marinata di tropea a falde, delle chips di pane carasau arrostite e la salsa tzatziki.
- Guarnire con bacche di ginepro.

CIPOLLA ROSSE DI TROPEA CALABRIA IGP	Cod. 00461	Vaso 1700ml
BACCHE DI GINEPRO - IN GRANI	Cod. W108813	Sigillaroma 1200ml
CONDIMENTO OLIO LIMONE	Cod. W189424	Bottiglia 500ml
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W152400	Bottiglia 500ml
MENTA - ESSICCATA	Cod. W234680	Sigillaroma 470ml





TAGLIOLINO AL BAROLO CON CARBONARA, PORRO E CARDONCELLI

Ingredienti per 4 persone

- 320g tagliolini al barolo
- 160g di guanciale
- · n.1 porro
- n.4 tuorli
- 200g Cardoncelli trifolati "C'era una volta" Demetra
- 160g Crema di formaggio al pecorino Demetra
- q.b. Pepe cuvée Wiberg

Procedimento

Rosolare il guanciale fino a raggiungere la croccantezza desiderata e toglierlo dal fuoco. Con il grasso rimasto stufare il porro a fuoco dolce per 20', poi alzare la temperatura, aggiungere i cardoncelli e saltare.

Creare la salsa carbonara amalgamando i tuorli con la crema pecorino e il pepe cuvée.

Duocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e saltare con il porro e i cardoncelli e fuori dal fuoco mantecare con la salsa alla carbonara.

Impiattare completando con il guanciale e una spolverata di pepe cuvée.

CARDONCELLI TRIFOLATI "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03173	Busta 700
CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO	Cod. 01757/P	Vaso 580ml
PEPE CUVÉE,	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml

CANNELLONI DI PATATE, FUNGHI E RADICCHIO CON RAGÙ DI SPECK

Ingredienti per 4 persone

- n.12 cannelloni
- · 900g patate
- 500g besciamella
- 200g Parmigiano Reggiano
- 200g Champignons trifolati 100% ITA "C'era una volta" Demetra
- 300g Crema di radicchio Demetra
- 300g Ragù di speck Demetra
- q.b. Olio spray Wiberg
- q.b. Maggiorana liofilizzata Wiberg
- q.b. sale e pepe

Procedimento

Duocere le patate a vapore, pelare e passare al passaverdure. Insaporire con la crema di radicchio, gli champignon affettati e aggiustare di sale e pepe.

Farcire i cannelloni, disporre in una teglia unta con olio spray e ricoprire con besciamella, ragù di speck e parmigiano.

- Cuocere in forno a 170 gradi per circa trenta minuti.
- ▶ Per la decorazione inserire la maggiorana in un cutter e frullare sino ad ottenere una polvere finissima, quindi setacciare.
- ▶ Prendere un piatto piano ben caldo e con l'aiuto di un piatto più piccolo capovolto e un colino a maglia fine, creare un cerchio di polvere di maggiorana, posizionare il cannellone al centro e guarnire a piacere.

CHAMPIGNONS TRIFOLATI "C'ERA UNA VOLTA" 100% ITALIANI	Cod. 02506/El	Busta 1700
CREMA DI RADICCHIO	Cod. 01762	Vaso 580ml
RAGÙ DI SPECK	Cod. 03152	Busta 700
OLIO SPRAY - SAPORE NEUTRO	Cod. W108959	Spray 500ml
MAGGIORANA - LIOFILIZZATA	Cod. W108770	Sigillaroma 1200ml





CROISSANT BURGER CON SALSA MESSICANA, POMODORI CONFIT, CHEDDAR E CIPOLLA CARAMELLATA



Ingredienti per 1 hamburger

- n.1 croissant salato
- 180g carne macinata per hamburger
- n.1 fetta cheddar
- 25g Pomodorini Gourmet a spicchi Mid-Dry Demetra
- 20g Cipolle a Fette Caramellate "All'Aceto Balsamico di Modena IGP" Demetra
- 5g Grill mediterraneo Wiberg
- 20g Salsa mexicana Demetra● q.b. Curcuma macinata Wiberg
 - q.b. Paprica rubino Wiberg

Procedimento

- Lavorare la carne macinata con il grill mediterraneo e realizzare il disco di carne.
- Cuocere su griglia rovente e a cottura quasi ultimata posizionare sopra il cheddar per fonderlo alla perfezione.
- ▶ Tagliare il croissant a metà e comporre disponendo sulla base la salsa messicana, la carne, la cipolla caramellata e completare con i pomodori gourmet.
- Servire in un piatto piano con un gioco di polveri di paprica, curcuma e verdura essiccata.

SALSA MEXICANA	Cod. 01773	Vaso 580ml
POMODORINI GOURMET A SPICCHI MID-DRY	Cod. 00977	Sc. 4/4
CIPOLLE A FETTE CARAMELLATE "ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. 03166	Busta 700
GRILL-MEDITERRANEO SALE AROMATICO	Cod. W265238	Sigillaroma 1200ml
CURCUMA MACINATA	Cod. W195791	Sigillaroma 470ml
PAPRICA RUBINO - DELICATA	Cod. W294277	Sigillaroma 1200ml

ALETTE DI POLLO, WAFFLE, MIELE E ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 4 persone

- n.12 alette di pollo
- 80g Aceto balsamico di Modena IGP Demetra
- 40g Miele millefiori della Valtellina Demetra
- n.12 Cipolle buongusto in "Aceto Balsamico di Modena IGP" Demetra
- q.b. Miscela patatine fritte Wiberg
- q.b. olio di semi di arachide

Ingredienti per waffle:

- 200ml latte
- n.2 uova
- · 10g zucchero
- · 80g farina d'avena
- · 80g farina bianca
- 4g Sale rosa fino Wiberg
- · q.b. lievito per dolci

Procedimento

- Per realizzare i waffle separare il bianco dell'uovo e montare a neve in planetaria.
- A parte frullare il latte, con i rossi d'uovo, le farine, sale, zucchero e lievito sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo e incorporare delicatamente gli albumi montati.
- Cuocere il composto in una piastra per waffle, per circa quattro minuti.
- Per la salsa ridurre in una pentola l'aceto balsamico della metà, e aggiungere il miele, sino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Insaporire le alette di pollo con la miscela patatine fritte e friggere in olio a 170° siano ad avere una perfetta cottura e doratura.
- In un piatto ben caldo servire i waffle con le alette di pollo e glassare abbondantemente con la salsa al miele e aceto balsamico.
- Completare con le cipolline e guarnire a piacere.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	Cod. 02261	Bottiglia 500ml
MIELE MILLEFIORI DELLA VALTELLINA	Cod. 00159	Vaso 370ml
CIPOLLE BUONGUSTO IN "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. 01098	Sc. 4/4
PATATINE FRITTE-SALE AROMATICO	Cod. W214143	Sigillaroma 1200ml
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml



PIZZA AL SAN MARZANO DOP

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 50g Parmigiano Reggiano grattuggiato
- 70g Pomodori pelati San Marzano DOP Demetra
- q.b. Pesto alla genovese Demetra
- q.b. Condimento olio al basilico Wiberg
- q.b. Sale rosa Wiberg
- · q.b. basilico

Procedimento

- Realizzare delle cialde di parmigiano cuocendo il formaggio nel forno a microonde alla massima potenza per 30"-45".
- Farcire il disco della pizza con la mozzarella, il pomodoro San Marzano e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con l'olio al basilico, le cialde di parmigiano e qualche goccia di pesto alla genovese.

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P.	Cod. 02284	Sc. 4/4
PESTO ALLA GENOVESE	Cod. 03106	Busta 700
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml





PIZZA CON RADICCHIO, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE E CARCIOFI

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 50g prosciutto cotto alla brace
- 40g Crema di radicchio Demetra
- on.2 Carciofi cuori Demetra
- q.b. Pepe all'arancio Wiberg

Procedimento

-) Farcire il disco della pizza con la crema di radicchio, la mozzarella, i carciofi e cuocere.
- ▶ Terminata la cottura completare con pepe all'arancio e il prosciutto cotto alla brace.

CREMA DI RADICCHIO	Cod. 01034	Sc. 4/4
CARCIOFI CUORI AL NATURALE	Cod. 01123	Sc. 3/1
PEPE ALL'ARANCIO	Cod. W207718	Sigillaroma 1200ml





Ufficio e Stabilimento

Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italy info@demetrafood.it - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030



Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italy





PASSIONE ITALIANA









CARDONCELLI TRIFOLATI - PUGLIA	COD. 03173	Busta 700
CHAMPIGNONS TRIFOLATI 100% ITALIANI	COD. 02506/EI	Busta 1700

CARCIOFI

CARCIOFI CUORI AL NATURALE - PUGLIA	COD. 01123 Sc. 3/1	
CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE - PUGLIA	COD. 01112 Sc. 3/1	
CARCIOFI CON GAMBO AL NATURALE - PUGLIA	COD 01108 Sc 3/1	

CIPULLE		
CIPOLLE BUONGUSTO ALL'ACETO BALSAMICO	COD. 01098	Sc. 4/4
DI MODENA IGP	COD. 01256	Sc. 3/1
	COD. 00532	Vaso 1700ml
	COD. 02553	Busta 1700
CIPOLLE CHIARE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA	A IGP COD. 01470	Sc. 4/4
	COD. 01252	Sc. 3/1
CIPOLLE A FETTE CARAMELLATE ALL'ACETO BALSAI	MICO COD. 03166	Busta 700
DI MODENA IGP	COD. 02571	Busta 1700
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA CALABRIA IGP	COD. 00461	Vaso 1700ml

POMODORI

POLPAPIZZA FINE	COD. 01219 COD. 01213 COD. 01212 COD. 01243	Sc. 3/1 Sc. 5/1 Minipack 10kg Minipack 2x5kg
POLPAPIZZA SUPERFINE	COD. 01248	Minipack 2x5kg
GRAND CUISINE	COD. 01214	Sc. 5/1
	COD. 01211	Minipack 10kg
	COD. 01219/EX COD. 01242	Sc. 3/1 Minipack 2x5kg
PIZZA SAUCE AROMATIZZATA	COD. 01242	Sc. 5/1
PASSATA DI POMODORO	COD. 01171	Sc. 3/1
	COD. 01222	
POMODORI PELATI INTERI		Sc. 3/1
POMODORI PELATI SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP	COD. 02284 COD. 01172	Sc. 4/4 Sc. 3/1
CUBETTI DI POMODORO	COD. 01228	Sc. 3/1
POMODORI A METÀ MID DRY - ITALIANO	COD. 02262	Sc. 4/4
POMODORINI PERLE ROSSE- PUGLIA	COD. 00990	Sc. 4/4
DATTERINI ROSSI PELATI - PIANA DEL SELE	COD. 02286	Sc. 4/4
DATTERINI GIALLI INTERI - PIANA DEL SELE	COD. 02287	Sc. 4/4
DATTERINI GIALLI MID-DRY A METÀ - PIANA DEL SELE	COD. 01461	Sc. 4/4
POMODORINI GOURMET - ITALIANO	COD. 00977	Sc. 4/4
	COD. 01164	Sc. 3/1
CILIEGINI SECCHI - PUGLIA	COD. 03154	Busta 700
VELLUTATA DATTERINI GIALLI - PIANA DEL SELE	COD. 02289	Sc. 4/4
SUGO POMODORELLA	COD. 01083	Sc. 4/4
	COD. 03115	Busta 700
	COD. 02526	Busta 1700
SUGO DI POMODORO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	COD. 02807 COD. 01075	Busta 4000
2000 DI POMODOKO ALL'ULIO EXTRA VERGINE DI ULIVA	COD. 01075 COD. 03117	Sc. 4/4 Busta 700
	COD. 03117 COD. 02508	Busta 700 Busta 1700
	000.02000	1 20310 1700



RAGU DI SPECK - SPECK SALUMIFICIO VAL RENDENA	COD. 03152	Busta 700
RAGU DI CORTE - 100% CARNI ITALIANE	COD. 03172	Busta 700

CREME

CREIVIE				
CREM-A-POCHE GORGONZOLA DOP	COD. 04206	Sac-à-Poche 600		
CREMA AI 5 FORMAGGI CON GORGONZOLA DOP	COD. 00994	Sc. 4/4		
	COD. 01749	Vaso 580ml		
CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO CON PECORINO	COD. 01757/P	Vaso 580ml		
ROMANO DOP				
CREMA DI FORMAGGI VALTELLINESI CON BITTO DOP	COD. 01757/V	Vaso 580ml		
CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO DOP	COD. 01697	Vaso 580ml		
PESTO DI MANDORLE D'AVOLA	COD. 01794	Vaso 580ml		
SALSA DI CIPOLLE IN ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	COD. 00160	Vaso 370ml		
MIELE MILLEFIORI DELLA VALTELLINA	COD. 00159	Vaso 370ml		



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO	COD. 02260 COD. 01207	Bottiglia 500ml Latta 5L
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	COD. 02261	Bottiglia 500ml



























