

APPUNTI DI

GUSTO 

[Numéro XIV
JUN 2025]

Stories



LE MONDE DANS UNE ASSIETTE



#CUISINEFUSION #SAVEURSDUMONDE #GLOBALTASTE #CUISINEINTERNATIONALE

COUSCOUS DE MER À LA CRÈME DE ROQUETTE

Ingrédients pour 4 personnes

- 160g de couscous
- 1 seiche
- 120g d'espadon
- 6 sardines
- n. 16 Crevettes Demetra
- n. 20 Tomates "Gourmet" Demetra
- 100g Crème de Roquette Demetra
- À discrétion - Olives "Taggiasche" Dénouautées Demetra
- À discrétion - Préparation Pour Fond de Poisson Demetra
- À discrétion - Huile d'Olive Extra Vierge Demetra
- À discrétion - Curry Delhi Wiberg
- À discrétion - Sel Rose Wiberg
- À discrétion - Mélange de Fleurs Alpines Multicolore Wiberg

Procédure

- » Porter à ébullition 280 ml d'eau, ajouter le curry delhi et le bouillon de poisson, assaisonner de sel, verser le couscous retirer du feu, laisser reposer quelques minutes et égrainer avec de l'huile.
- » Cuire le poisson, ajouter les olives "taggiasche" et les crevettes confites réhydratées et assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge.
- » Servir dans un plat chaud avec à la base le couscous, le poisson, compléter avec la sauce à la roquette et décorer avec les pétales de bleuet.



CREVETTES LYOPHILISÉES	Code 02290	4/4 Boite
PETITES TOMATES SEMI-SÉCHÉES "GOURMET" À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 00977	4/4 Boite
CRÈME DE ROQUETTE	Code 01747	Verre 580ml
OLIVES "TAGGIASCHE" DENOAUTÉES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	Code 02288	4/4 Boite
PRÉPARATION POUR FOND DE POISSON	Code 01720	Boite Plastique 800g
CURRY DELHI STYLE	Code W213110	470ml Coffre-fort d'arômes
MÉLANGE DE FLEURS ALPINES MULTICOLORE	Code W272208	470ml Coffre-fort d'arômes

MOULES ET TOMATES SEMI-SÉCHÉES SUR HOUMOUS

Ingrédients pour 4 personnes

- 1kg moules
- 500g Hummus Demetra
- 80g Pois Chiches Demetra
- 120g Petites Tomates semi-séchées en morceaux
- À discrétion - Piment moulu Wiberg
- À discrétion - Condiment de L'Huile à l'Ail des Ours Wiberg
- À discrétion - Condiment de L'Huile Aux Citrons Wiberg
- À discrétion - chips de patate douce

Procédure

- » Diluer le houmous avec de l'huile au citron et de l'eau jusqu'à obtenir la consistance désirée.
- » Nettoyez et ouvrez les moules sur feu vif avec de l'huile à l'ail et au piment.
- » Disposer le houmous au centre du plat, déposer les moules pelées, les pois chiches
- » préalablement sautés dans la poêle.
- » Garnir avec des tomates semi-séchées et des chips de patate douce.

HUMMUS	Code 03159	Poche 700
POIS CHICHES IN SAUMURE	Code 02565	Poche 1700
PETITES TOMATES SEMI-SÉCHÉES EN MORCEAUX À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 02269	4/4 Boite
POIVRE DE CAYENNE (PIMENTS ROUGES MOULUS)	Code W195788	470ml Coffre-fort d'arômes
CONDIMENT DE L'HUILE À L'AIL DES OURS	Code W152400	Bouteille verre 500ml
CONDIMENT DE L'HUILE AUX CITRONS	Code W189424	Bouteille verre 500ml





SAUMON ET LEGUMES AU WOK AVEC SAUCE AIGRE-DOUCE

Ingrédients pour 4 personnes

- 100g de céleri-rave
- 100g de poireau
- 400g filet de saumon
- 50g d'huile d'arachide
- n. 4 mini-épis de maïs
- n. 2 carottes
- n. 2 courgettes
- n. 1 poivron
- 50g Huile de graines de sésame Wiberg
- 30g Gomasio Wiberg
- 200g Sweet & sour sauce Wiberg

Procédure

» Dans un wok mettre l'huile de graines d'arachide et faire frire le saumon en cubes 3x3cm, le laisser cru au cœur et doré à l'extérieur. Égoutter et sécher.

» Laver, éplucher et préparer tous les légumes en losanges.

» Faire chauffer l'huile de sésame, ajouter les légumes dans l'ordre poireau, poivron, céleri-rave, mini-épis, carottes et courgettes.

» Quand ils sont cuits mais bien croustillants, ajouter le saumon préalablement préparé, le gomasio, arroser de sweet & sour sauce et servir immédiatement.

HUILE DE SÉSAME	Code W152405	Bouteille verre 500ml
GOMASIO	Code W265330	470ml Coffre-fort d'arômes
SWEET & SOUR SAUCE	Code W224555	Squeezer 800g

THE MEAT EXPERIENCE LA VIANDE SELON DEMETRA

HAMBURGER AVEC PORC EFFILOCHÉ, POIVRONS ET SMOKED-HONEY SAUCE

Ingrédients pour 4 personnes

- n.4 pains à hamburger
- 80g fromage robiola
- 400g Porc Effiloché Demetra
- 100g Poivrons en Lanières Demetra
- À discrétion - Gouttes de Piments Rouges Aigre-Doux Demetra
- À discrétion - Smoked-honey BBQ sauce Wiberg
- À discrétion - Oignons Sautés - en Lamelles Wiberg
- À discrétion- Salade de pousses

Procédure

» Faire griller le pain pour hamburger, farcir avec la robiola, le porc effiloché bien chaud et les filets de poivron.

» Ajouter à volonté la sauce barbecue fumée au miel fumé et l'oignon rôti.

» Accompagner le sandwich avec une salade de germes et piments doux.



EFFILOCHÉ DE PORC BRAISÉ	Code 02510	Poche 1700
POIVRONS EN LANIÈRES	Code 03104	Poche 700
GOUTTES DE PIMENTS ROUGES AIGRE-DOUX	Code 02283	4/4 Boite
SMOKED HONEY BBQ SAUCE	Code W218562	Squeezer 850g
OIGNONS SAUTÉS - EN LAMELLES	Code W183861	Sac 1000g



PIZZA CAPOCOLLO, BUFFALA ET GUACAMOLE

Ingrédients pour 1 pizza

- 1 base de pizza
- 60g de mozzarella de buffala
- 1 citron vert
- 8 tranches de capocollo
- 50g Sauce guacamole Demetra
- 30g Tomates Datterino jaunes semi-séchées Demetra
- À discrétion - Rondelles de piment Wiberg
- À discrétion - Flocons de Tomate Wiberg
- À discrétion- persil

Procédure

- » Réaliser le ceviche de datterini en ajoutant aux tomates le jus de citron vert, le zeste, le persil haché et les anneaux de piment.
- » Régénérer la casserole avec un filet d'huile d'olive extra vierge.
- » Farcir la pizza avec le capocollo, la mozzarella de bufflonne, le ceviche de datterini jaunes et garnir avec les flocons de tomate.

SAUCE GUACAMOLE	Code 01689	Verre 580ml
TOMATES DATTERINO JAUNES SEMI-SÉCHÉES	Code 01461	4/4 Boite
RONDELLES DE PIMENT	Code W294275	470ml Coffre-fort d'arômes
FLOCONS DE TOMATE	Code W203734	470ml Coffre-fort d'arômes

TIRAMISÚ DU GLOBETROTTER

Ingrédients pour 12 personnes

- 500 ml de lait entier
- 500 ml de crème fraîche
- 45g de sucre
- 30g de miel
- 10g café soluble
- 30g farine 00
- 20g de lait
- 1 poche de Préparation pour Tiramisú Demetra
- n. 2 jaunes
- n. 1oeuf
- n. 1 papaya
- À discrétion - perles de chocolat
- À discrétion - Cardamome Wiberg
- À discrétion - Sweet & spicy Chocolat et Cardamome Wiberg
- À discrétion - Pétales de rose Wiberg

Procédure

- » Dans un mixeur, délayer la préparation de crème tiramisú avec le lait froid, ajouter la crème et monter.
- » Faire le biscuit en mélangeant les jaunes d'œufs, le sucre, le miel, le café soluble, le lait, la farine et la cardamome. Placez le mélange dans un siphon, chargez avec 2 charges et mettez au réfrigérateur.
- » Verser le mélange dans un moule en plastique perforé et cuire à 800 w pour 30». Retourner le moule et laisser refroidir pendant quelques secondes.
- » Servir en alternant la crème tiramisú au biscuit au café, compléter avec la papaye et décorer avec les perles de chocolat, les pétales de rose et la sauce chocolat et cardamome.

PREPARATION POUR TIRAMISÚ	Code 03713/D	Box
CARDAMOME MOULUE	Code W257619	470ml Coffre-fort d'arômes
SWEET & SPICY CHOCOLAT ET CARDAMOME	Code W266156	Flacon
PÉTALES DE ROSE	Code W280668	470ml Coffre-fort d'arômes



WIBERG OFFICIAL DEALER
ITALY.FRANCE.SPAIN

Bureau et Usine
Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italie
info@demetrafood.it - T +39 0342 674011

Unité logistique
Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italie

demetrafood.it

