

APPUNTI DI

GUSTO



Stories

[ Numéro XV ]  
OCTOBRE 2025



# QUINTE FLUSH ROYALE



DÉCOUVREZ TOUTE LA SÉLECTION PASSION ITALIENNE





## CROÛTONS AUX ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE, BEURRE FUMÉ AUX HERBES ET OIGNONS DE TROPEA IGP

### Ingrédients pour 4 personnes

- n.4 tranches de pain rustique aux céréales
- 150 g beurre
- 50 g d'eau gazeuse
- n.20 Filets d'anchois de la mer Cantabrique Demetra
- n.2 Oignons Rouges "Cipolla Rossa di Tropea IGP" Demetra
- À discrétion Black BBQ Wiberg
- À discrétion Herbes de Provence Wiberg
- À discrétion carotte, oignon frais

### Mise en oeuvre

- 】 Monter le beurre mou dans un mélangeur avec les herbes de Provence, l'eau gazeuse et le black bbq qui le rendra salé et fumé; placer dans une poche à douille avec une douille rayée et réserver au réfrigérateur.
- 】 Faire griller les tranches de pain aux céréales, en les rendant bien dorées et croustillantes.
- 】 Couper les oignons de Tropea en deux et les ouvrir à la main.
- 】 Disposer le croûton au centre de l'assiette avec des noix de beurre fouetté, les lamelles d'oignon et compléter avec les anchois.
- 】 Garnir de carotte et d'oignon.

FILETS D'ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE À L'HUILE DE OLIVE	Code 01073/CA	Boite 720ml
OIGNONS ROUGES "CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP"	Code 00461	Verre 1700ml
BLACK BBQ, MÉLANGE D'ÉPICES BARBACOA	Code W200364	Coffre-fort d'arômes 470ml
HERBES DE PROVENCE LYOPHILISÉES	Code W108881	Coffre-fort d'arômes 1200ml

## FOIE DE VEAU, SUREAU, PLEUROTÉS DU PANICAUT SAUTÉS ET OIGNONS

### Ingrédients pour 4 personnes

- 400g foie de veau
- 400g Pleurotes du Panicaut Sautés Demetra
- n.1 oignon blanc
- 60g beurre
- n. 10 Poivre Rose Séché - en Grains Wiberg
- À discrétion Huile d'olive extra vierge Demetra
- À discrétion Acetoplus Sureau Wiberg
- À discrétion Sauge - Lyophilisée Wiberg
- À discrétion Romarin - Lyophilisé Wiberg
- À discrétion Ail Semoule Wiberg
- À discrétion Vinaigre de Xérès AOP Wiberg
- À discrétion Sel rose fin Wiberg

### Mise en oeuvre

- 】 Faire mariner les tranches de foie avec un assaisonnement de sureau, de romarin, de sauge et d'ail pendant au moins trente minutes.
- 】 Égoutter les pleurotes du panicaut sautés et sauter sans graisse dans une poêle en fer très chaude, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées, les mettre de côté et les garder au chaud.
- 】 Faire mijoter l'oignon blanc avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel, du poivre rose et du vinaigre de xérès.
- 】 Dans une poêle, faire cuire le foie dans le beurre noisette jusqu'à ce qu'il soit cuit.
- 】 Disposer la tranche de foie dans le plat, déposer les pleurotes du panicaut sautés croquantes et les oignons cuits.
- 】 Garnir avec l'assaisonnement de sureau et les baies de cassis.

PLEUROTÉS DU PANICAUT SAUTÉS	Code 03173	Poche 700
POIVRE ROSE SÉCHÉ - EN GRAINS	Code W214136	Coffre-fort d'arômes 470ml
ACETOPLUS SUREAU	Code W183838	Bouteille verre
SAUGE - LYOPHILISÉE	Code W278483	Coffre-fort d'arômes 1200ml
ROMARIN - LYOPHILISÉ	Code W208756	Coffre-fort d'arômes 1200ml
AIL SEMOULE	Code W271157	Coffre-fort d'arômes 1200ml
VINAIGRE DE XÉRÈS AOP	Code W177801	Bouteille verre





## RISOTTO AUX FRUITS DES BOIS, FONDUE DE PECORINO ET GUANCIALE CROUSTILLANT

### Ingrédients pour 4 personnes

- 320g riz carnaroli
- 50g guanciale
- 50 g beurre
- 30g d'échalote hachée
- 80g Parmesan reggiano
- 120g Crème de Fromage avec Pecorino Demetra
- 30g Huile d'olive extra vierge Demetra
- 50g Mix Noir au Sirop Demetra
- À discrétion Sel rose fin Wiberg
- À discrétion Bouillon Végétal Avec Sel Rose Wiberg
- À discrétion Cuvée de Poivre, Mélange d'Épices Concassées Wiberg

### Mise en oeuvre

- » Dans une casserole, cuire le guanciale en jullienne jusqu'à ce qu'il soit croustillant, égoutter et réserver.
- » Dans la graisse du guanciale faire frire l'échalote, ajouter le riz, saler légèrement et griller. Arroser avec du bouillon de légumes et cuire.
- » Retirer du feu, ajouter les baies avec le sirop et mélanger avec du beurre, du parmesan et du poivre cuvé.
- » Servir dans une assiette plate et compléter avec la crème de pecorino tiède et le guanciale croustillant. Garnir avec des baies fraîches.



CRÈME DE FROMAGE AVEC PECORINO	Code 01757/P	Verre 580ml
MIX NOIR AU SIROP	Code 01778	Verre 580ml
BOUILLON VÉGÉTAL AVEC SEL ROSE	Code W281116	Coffre-fort d'arômes 1600ml
CUVÉE DE POIVRE, MÉLANGE D'ÉPICES CONCASSÉES	Code W221128	Coffre-fort d'arômes 470ml

## CAPPELLETTI À LA DAUBE DE BŒUF, AVEC BACON ET CAMOMILLE SUR FONDUE DE FROMAGE BITTO AOP

### Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de cappelletti à la daube de boeuf
- 120g Crème de Fromages de Valtellina "Bitto Aop" Demetra
- 50 g beurre
- 40 g bacon
- n.1 figue
- À discrétion Bouillon Végétal Avec Sel Rose Wiberg
- À discrétion fleurs de camomille

### Mise en oeuvre

- » Dans une poêle, frire le beurre avec du bacon en jullienne, mélanger avec du bouillon de légumes léger et ajouter les fleurs de camomille. Éteindre le feu et lier avec une noix de beurre froid.
- » Cuire les cappelletti dans un grand volume d'eau salée, égoutter et sauter dans la sauce préparée.
- » Servir les cappelletti dans une assiette bien chaude avec en base la crème de fromages et compléter avec des figues fraîches.



CRÈME DE FROMAGES DE VALTELLINA AVEC "BITTO AOP"	Code 01757/V	Verre 580ml
BOUILLON VÉGÉTAL AVEC SEL ROSE	Code W281116	Coffre-fort d'arômes 1600ml





all' "Aceto Balsamico di Modena IGP"



## TRANCHE DE SAUMON AU SAFRAN, POIVRONS ET ENCRE DE SEICHE AUX OIGNONS CAMELISÉS AU VINAIGRE BALSAMIQUE

### Ingrédients pour 4 personnes

- 600g Filet de saumon
- 100g Crème de Safran Demetra
- 30g Crème de Poivrons Demetra
- 10 g encre de seiche
- 100g Confit D'Oignons Demetra
- 7g Poisson Del Mare - Mélange D'Épices au Sel de Mer Wiberg
- À discrétion Huile d'olive extra vierge Demetra

### Mise en oeuvre

- » Retirer la peau du saumon, éplucher et obtenir quatre tranches égales.
- » Dans un bol, mélanger la crème de safran et mettre dans un squeeze.
- » Préparer la crème de poivrons en mélangeant la crème avec de l'eau et de l'huile extra vierge, jusqu'à obtenir la consistance désirée et mettre dans un squeeze.
- » Verser l'encre de seiche dans un squeeze et émulsionner avec de l'huile extra vierge.
- » Placer le squeeze dans un bain marie à une température de 45 degrés.
- » Cuire les filets de saumon assaisonnés avec du sel aromatique au four à 160 degrés jusqu'à atteindre la cuisson souhaitée.
- » Disposer les filets sur une grille et glacer avec les trois sauces.
- » Servir dans un plat chaud et assaisonner avec la sauce aux oignons. Garnir de basilic frais.

CRÈME DE SAFRAN	Code 01684	Verre 580ml
CRÈME DE POIVRONS	Code 01764	Verre 580ml
CONFIT D'OIGNONS	Code 00160	Verre 370ml
POISSON DEL MARE - MÉLANGE D'ÉPICES AU SEL DE MER	Code W285997	Coffre-fort d'arômes 1200ml

## SALTIMBOCCA DE TURBOT, SAUCE DE TOMATE SAN MARZANO, POMMES DE TERRE ET OLIVES

### Ingrédients pour 4 personnes

- n.1 turbot
- n.1 oignon
- n.1 carotte
- n.1 pomme de terre
- 800g Tomate San Marzano Dell'Agro Sarnese-Nocerino AOP Demetra
- 50 g bacon plat tranché
- À discrétion Olives Noires Denoyautées Demetra
- À discrétion Huile d'olive extra vierge Demetra
- À discrétion Sel rose fin Wiberg
- À discrétion Saugé - Lyophilisée Wiberg

### Mise en oeuvre

- » Nettoyer le turbot et obtenez quatre filets, assaisonnez avec de la sauge et enrouler avec le bacon.
- » Couper grossièrement l'oignon, la carotte et la pomme de terre et faites-les cuire dans une casserole avec de l'huile d'olive extra vierge, ajouter la tomate San Marzano et cuire pendant environ trente minutes. Saler à discrétion.
- » Dans une poêle, frire les filets de turbot des deux côtés avec un peu d'huile, mélanger avec du vin blanc et laisser évaporer.
- » Ajouter les olives, la tomate préalablement préparée et laisser mijoter doucement pendant cinq minutes.
- » Servir dans un plat bien chaud et garnir avec des feuilles de basilic.



TOMATE SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NO CERINO	Code 02284	Boite 4/4
OLIVES NOIRES DENOYAUTÉES	Code 00471	Verre 1700ml
SAUGÉ - LYOPHILISÉE	Code W278483	Coffre-fort d'arômes 1200ml



## CHOUX RICOTTA ET CHÂTAIGNES À LA SAUCE SPECK

### Ingrédients pour 4 personnes

- 60g de béchamel
- 250 g de ricotta
- n.8 feuilles de chou
- 80g Parmesan Reggiano
- n.8 Châtaignes au sirop Demetra
- 250g Ragoût de Speck Demetra
- À discrétion Cuvée de Poivre, Mélange d'Épices Concassées Wiberg

### Mise en oeuvre

- 】 Cuire les feuilles de chou dans un grand volume d'eau salée pendant quelques minutes et refroidir dans l'eau et la glace. Bien sécher et avec l'aide d'un coupe-pâte obtenir deux disques de chaque feuille.
- 】 Travailler la ricotta avec le parmesan, le poivre et les châtaignes coupées en morceaux.
- 】 Remplir les disques de chou avec la garniture et refermer.
- 】 Disposer dans une assiette beurrée avec le ragoût de speck sur le fond, couvrir avec la béchamel, couvrir avec du papier d'aluminium et cuire au four à 180 degrés pendant environ vingt minutes.
- 】 Servir dans une assiette chaude et garnir à discrétion de châtaignes et fleurs eduli.

CHÂTAIGNES AU SIROP	Code 01780	Verre 580ml
LAGOÛT DE SPECK	Code 03152	Poche 700
CUVÉE DE POIVRE, MÉLANGE D'ÉPICES CONCASSÉES	Code W221128	Coffre-fort d'arômes 470ml



## FILET DE MAQUEREAU AVEC CRUMBLE AUX AMANDES, CÂPRES ET SAUCE À LA BETTERAVE

### Ingrédients pour 4 personnes

- n.2 maquereaux
- n.4 tranches de pain de mie
- n.30 Câpres de Roche Au Sel Démétra
- 80g Pesto D'Amandes D'Avola Demetra
- 100g Betteraves Rouges Au Naturel Demetra
- 20g Condiment d'Huile à l'Ail des Ours Wiberg
- 10g Poivre À L'Orange Wiberg
- À discrétion Huile d'olive extra vierge Demetra
- À discrétion Aneth - Lyophilisé Wiberg
- À discrétion persil frais

### Mise en oeuvre

- 】 Désaler les câpres en les laissant dans l'eau pendant vingt-quatre heures.
- 】 Dans une poêle cuire le pain en cubes avec de l'huile à l'ail des ours, jusqu'à ce qu'il devienne bien croustillant. Refroidir et mélanger avec les câpres, les feuilles de persil et le pesto d'amandes d'Avola.
- 】 Mixer la betterave avec de l'huile d'olive extra vierge et du sel jusqu'à ce qu'elle atteigne la consistance désirée. Verser dans un squeeze.
- 】 Placer les filets de maquereau dans une poche sous vide avec de l'huile extra vierge, aneth et poivre à l'orange. Cuire à 52 degrés pendant 12 minutes et réduire en positif.
- 】 Faire revenir le filet dans la poêle uniquement sur la peau jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée.
- 】 Créer un motif dans l'assiette avec la sauce à la betterave, déposer le maquereau, couvrir avec le crumble et compléter avec le pesto aux amandes d'Avola.



CÂPRES DE ROCHE AU SEL	Code 04017	Boite Plastique 1 kg
PESTO D'AMANDES D'AVOLA	Code 01794	Verre 580ml
BETTERAVES ROUGES AU NATUREL	Code 01186	Boite 3/1
CONDIMENT D'HUILE À L'AIL DES OURS	Code W152400	Bouteille verre
POIVRE À L'ORANGE	Code W207718	Coffre-fort d'arômes 1200ml
ANETH - LYOPHILISÉ	Code W234667	Coffre-fort d'arômes 1200ml

## PIZZA AVEC RAGOUT DE CHIANTINA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ET COURGE

### Ingrédients pour 1 pizza

- 80 g de mozzarella fior di latte
- 30g Crème de Courge Demetra
- 80g Ragoût de Chianina Demetra
- 30g Mirepoix de Légumes Rissolés Demetra
- À discrétion Flocons de Tomate Wiberg
- À discrétion basilic frais

### Mise en oeuvre

- » Garnir la base de la pizza avec la crème de courge, la mozzarella fior di latte, le ragoût de chianina, le mirepoix et cuire au four.
- » Une fois la cuisson terminée, garnir de flocons de tomate et de basilic frais.

CRÈME DE COURGE	Code 01761	Verre 580ml
RAGOÛT DE CHIANTINA	Code 03180	Poche 700
MIREPOIX DE LÉGUMES RISSOLÉS	Code 01683	Verre 580ml
FLOCONS DE TOMATE	Code W203734	Coffre-fort d'arômes 470ml



## PIZZA À LA CRÈME DE PETITS POIS, SEICHES ET TOMATES DATTERINO

### Ingrédients pour 1 pizza

- 50g Tomates Datterino Rouges Pelées Entières Au Jus Demetra
- 50 g de petits pois surgelés
- 70 g de mozzarella fior di latte
- 50 g de seiche
- À discrétion Huile d'olive extra vierge Demetra
- À discrétion Ciboulette - Lyophilisée Wiberg
- À discrétion Thym - Lyophilisé Wiberg
- À discrétion Poivre au Citron Wiberg
- À discrétion sel et poivre

### Mise en oeuvre

- » Cuire les pois dans l'eau salée pendant quatre minutes, égoutter et refroidir dans l'eau et la glace et les mélanger avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel et du poivre.
- » Couper la seiche en "tagliatelle" et sauter dans une poêle bien chaude avec de l'huile extra vierge pendant une trentaine de secondes. Assaisonner avec ciboulette et thym.
- » Garnir la base de la pizza avec la crème de pois, la mozzarella fior di latte, les tomates datterino et cuire au four.
- » Une fois la cuisson terminée, compléter avec les "tagliatelle" de seiche et le poivre au citron.

TOMATES DATTERINO ROUGES PELÉES ENTIÈRES AU JUS	Code 02286	Boite 4/4
CIBOULETTE - LYOPHILISÉE	Code W214135	Coffre-fort d'arômes 1200ml
THYM - LYOPHILISÉ	Code W108809	Coffre-fort d'arômes 1200ml
POIVRE AU CITRON	Code W213013	Coffre-fort d'arômes 1200ml



**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](http://demetrafood.it)

