

APPUNTI DI

GUSTO



Stories

[Numero XV]
OTTOBRE 2025]



SCALA REALE



SCOPRI TUTTA LA SELEZIONE **PASSIONE ITALIANA**





CROSTONE CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BURRO AFFUMICATO ALLE ERBE E CIPOLLA TROPEA IGP

Ingredienti per 4 persone

- n.4 fette di pane rustico ai cereali
- 150g burro
- 50g acqua gasata
- n.20 Acciughe a filetti del Mar Cantabrico Demetra
- n.2 Cipolle rosse a base di "Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP" Demetra
- q.b. Black BBQ Wiberg
- q.b. Erbe della Provenza Wiberg
- q.b. carota, cipollotto fresco

Procedimento

- » Montare in burro morbido in planetaria con le erbe della provenza, acqua gasata e il black bbq che lo renderà salato e affumicato; Inserire in una sac à poche con bocchetta rigata e riporre in frigorifero.
- » Tostare le fette di pane ai cereali, rendendole ben dorate e croccanti.
- » Tagliare le cipolle di Tropea a metà e sfogliare con le mani.
- » Disporre il crostone al centro del piatto con ciuffetti di burro montato, petali di cipolla e completare con le acciughe.
- » Guarnire con carota e cipollotto.

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO A FILETTI IN OLIO DI OLIVA	Cod. 01073/CA	Bauletto 720ml
CIPOLLE ROSSE A BASE DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP	Cod. 00461	Vaso 1700ml
BLACK BBQ, MISCELA DI SPEZIE BARBACOA	Cod. W200364	Sigillaroma 470ml
ERBE DELLA PROVENZA - LIOFILIZZATE	Cod. W108881	Sigillaroma 1200ml

FEGATO DI VITELLA, SAMBUCO, CARDONCELLI E CIPOLLA

Ingredienti per 4 persone

- 400g fegato di vitella
- 400g Cardoncelli trifolati Demetra
- n.1 cipolla bianca
- 60g burro
- n. 10 Bacche di Pepe rosa Wiberg
- q.b. Olio extravergine Demetra
- q.b. Condimento al sambuco Wiberg
- q.b. Salvia Wiberg
- q.b. Rosmarino Wiberg
- q.b. Aglio granulare Wiberg
- q.b. Aceto di sherry Dop Wiberg
- q.b. Sale rosa fino Wiberg

Procedimento

- » Marinare le fettine di fegato con condimento al sambuco, rosmarino, salvia e aglio per almeno trenta minuti.
- » Sgocciolare i cardoncelli e saltare senza grassi in una padella di ferro molto calda, sino a renderli croccanti e dorati, metterli da parte e tenerli in caldo.
- » Stufare la cipolla bianca con olio extravergine, sale, pepe rosa e aceto di sherry.
- » In una padella cuocere il fegato nel burro nocciola sino a raggiungere la cottura desiderata.
- » Disporre la tagliata di fegato nel piatto, abbinare i cardoncelli croccanti e le cipolle stufate.
- » Guarnire con il condimento al sambuco e bacche di ribes.

CARDONCELLI TRIFOLATI "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03173	Busta 700
PEPE ROSA ESSICCATO - IN GRANI	Cod. W214136	Sigillaroma 470ml
CONDIMENTO AL SAMBUCO	Cod. W183838	Bottiglia 500ml
SALVIA - LIOFILIZZATA	Cod. W278483	Sigillaroma 1200ml
ROSMARINO - LIOFILIZZATO	Cod. W208756	Sigillaroma 1200ml
AGLIO GRANULARE	Cod. W271157	Sigillaroma 1200ml
ACETO DI SHERRY DOP	Cod. W177801	Bottiglia 500ml





RISOTTO AI FRUTTI DI BOSCO, FONDUTA DI PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone

- 320g riso carnaroli
- 50g guanciale
- 50g burro
- 30g scalogno tritato
- 80g parmigiano reggiano
- 120g Crema di formaggio al pecorino Demetra
- 30g Olio extravergine di oliva Demetra
- 50g Mix noir Demetra
- q.b. Sale rosa fino Wiberg
- q.b. Brodo vegetale Wiberg
- q.b. Pepe cuvée Wiberg

Procedimento

- » In una pentola cuocere il guanciale a jullienne sino a renderlo ben croccante, scolare e tenere a parte.
- » Nel grasso del guanciale soffriggere lo scalogno, aggiungere il riso, salare leggermente e tostare. Bagnare con brodo vegetale e portare a cottura.
- » Togliere dal fuoco, aggiungere i frutti di bosco insieme allo sciroppo e mantecare con burro, parmigiano e pepe cuvée.
- » Servire in un piatto piano e completare con la crema di pecorino tiepida e il guanciale croccante. Guarnire con frutti di bosco freschi.

CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO	Cod. 01757/P	Vaso 580ml
MIX NOIR FRUTTI DI BOSCO INTERI	Cod. 01778	Vaso 580ml
BRODO VEGETALE CON SALE ROSA	Cod. W281116	Sigillaroma 1200ml
PEPE CUVÉE, MISCELA DI SPEZIE TRITATA	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml

BOTTONI DI STRACOTTO DI MANZO CON PANCETTA E CAMOMILLA SU FONDUTA DI BITTO DOP

Ingredienti per 4 persone

- 400g ravioli di carne
- 120g Crema di formaggi valtellinesi Demetra
- 50g burro
- 40g pancetta
- n.1 fico
- q.b. Brodo vegetale Wiberg
- q.b. fiori di camomilla

Procedimento

- » In una padella soffriggere il burro con la pancetta a jullienne, sfumare con del brodo vegetale leggero e aggiungere i fiori di camomilla. Spegnerne il fuoco e legare con una noce di burro freddo.
- » Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolare e saltare nella salsa preparata.
- » Servire i ravioli in un piatto ben caldo con alla base la crema di formaggi e completare con fichi freschi.

CREMA DI FORMAGGI VALTELLINESI CON "BITTO DOP"	Cod. 01757/V	Vaso 580ml
BRODO VEGETALE CON SALE ROSA	Cod. W281116	Sigillaroma 1200ml





all' "Aceto
Balsamico di
Modena IGP"



TRANCIO DI SALMONE IN SALSA ZAFFERANO, PEPERONI E NERO DI SEPPIA CON CIPOLLE CARAMELLATE ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 4 persone

- 600g Filetto di salmone
- 100g Crema zafferano Demetra
- 30g Crema di peperoni Demetra
- 10g nero di seppia
- 100g Salsa di cipolle Demetra
- 7g Miscela pesce del mare Wiberg
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra

Procedimento

- » Togliere la pelle al salmone, spinare e ottenere quattro tranci uguali.
- » In un bicchiere mixer frullare la crema di zafferano e inserire in un biberon.
- » Preparare la crema peperoni frullando la crema con acqua e olio extravergine, sino a raggiungere la consistenza desiderata e inserire in un biberon.
- » Versare il nero di seppia in un biberon ed emulsionare con olio extravergine.
- » Tenere i biberon a bagnomaria con temperatura dell'acqua a quarantacinque gradi.
- » Cuocere i filetti di salmone insaporiti con il sale aromatico in forno a 160 gradi sino a raggiungere la cottura desiderata.
- » Disporre i filetti su una retina e glassare con le tre salse.
- » Servire in un piatto caldo e abbinare la salsa di cipolle. Guarnire con basilico fresco.

CREMA ZAFFERANO	Cod. 01684	Vaso 580ml
CREMA DI PEPERONI	Cod. 01764	Vaso 580ml
SALSA DI CIPOLLE ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	Cod. 00160	Vaso 370ml
PESCE DEL MARE - MISCELA DI SPEZIE CON SALE MARINO	Cod. W285997	Sigillaroma 1200ml

SALTINBOCCA DI ROMBO, ZUPPETTA DI POMODORO SAN MARZANO, PATATE E OLIVE

Ingredienti per 4 persone

- n.1 rombo
- n.1 cipollotto
- n.1 carota
- n.1 patata
- 800g Pomodoro San Marzano dell'Agro-Sarnese Nocerino DOP Demetra
- 50g pancetta tesa affettata
- q.b. Olive nere denocciolate Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Sale rosa fino Wiberg
- q.b. Salvia liofilizzata Wiberg

Procedimento

- » Pulire il rombo e ottenere quattro filetti, insaporire con la salvia e fasciare con la pancetta.
- » Tagliare grossolanamente il cipollotto, la carota e la patata e soffriggere in una pentola con olio extravergine, aggiungere il pomodoro San Marzano e cuocere per trenta minuti circa. Correggere di sale.
- » In una padella scottare i filetti di rombo su entrambi i lati con poco olio, sfumare con vino bianco e lasciar evaporare.
- » Aggiungere le olive, il pomodoro preparato precedentemente e sobbollire dolcemente per cinque minuti.
- » Servire in un piatto ben caldo e guarnire con foglie di basilico.

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NO CERINO D.O.P.	Cod. 02284	Sc. 4/4
OLIVE NERE DENOCCIOLATE	Cod. 00471	Vaso 1700ml
SALVIA - LIOFILIZZATA	Cod. W278483	Sigillaroma 1200ml



VERZINE RICOTTA E CASTAGNE CON RAGÙ DI SPECK

Ingredienti per 4 persone

- 60g besciamella
- 250g ricotta
- n.8 foglie di verza
- 80g Parmigiano Reggiano
- n.8 Castagne allo sciroppo Demetra
- 250g Ragù di speck Demetra
- q.b. Pepe cuvée Wiberg

Procedimento

- » Cuocere le foglie di verza in abbondante acqua salata per pochi minuti e raffreddare in acqua e ghiaccio. Asciugare bene e con l'aiuto di un coppapasta ottenere due dischi da ogni foglia.
- » Lavorare la ricotta con parmigiano, pepe e le castagne tagliate a fettine.
- » Riempire i dischi di verza con il ripieno e richiudere a sfera.
- » Disporre in una teglia imburata con il ragù di speck sul fondo, nappare con besciamella, coprire con carta alluminio e cuocere in forno a 180 gradi per venti minuti circa.
- » Servire in un piatto caldo e guarnire a piacere con castagne e fiori eduli.

CASTAGNE ALLO SCIROPPO	Cod. 01780	Vaso 580ml
RAGÙ DI SPECK	Cod. 03152	Busta 700
PEPE CUVÉE MISCELA DI SPEZIE TRITATA	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml



FILETTO DI SGOMBRO CON CRUMBLE DI MANDORLE, CAPPERI E SALSA BARBABIETOLA

Ingredienti per 4 persone

- n.2 sgombri
- n.4 fette pane in cassetta
- n.30 Capperi di roccia Demetra
- 80g Pesto di mandorle d'Avola Demetra
- 100g Barbabietole rosse Demetra
- 20g Condimento olio all'aglio orsino Wiberg
- 10g Pepe all'arancio Wiberg
- q.b. Olio extravergine Demetra
- q.b. Aneto liofilizzato Wiberg
- q.b. prezzemolo fresco

Procedimento

- » Dissalare i capperi di roccia lasciandoli in acqua per ventiquattr'ore.
- » In una padella cuocere il pane a cubetti con olio all'aglio orsino, sino a renderlo ben croccante. Raffreddare e frullare con i capperi, foglie di prezzemolo e il pesto di mandorle d'avola.
- » Frullare la barbabietola con olio extravergine e sale sino a raggiungere la consistenza desiderata. Versare in un biberon.
- » Inserire i filetti di sgombro in un sacchetto sottovuoto con olio extravergine, aneto e pepe all'arancio. Cuocere a 52 gradi per 12 minuti e abbattere in positivo.
- » Rosolare il filetto in padella solo dalla parte della pelle sino a raggiungere la temperatura desiderata.
- » Creare un disegno nel piatto con la salsa barbabietola, adagiare lo sgombro, coprire con il crumble e completare con il pesto di mandorle d'avola.

CAPPERI DI ROCCIA AL SALE	Cod. 04017	Sc. 1Kg
PESTO DI MANDORLE D'AVOLA	Cod. 01794	Vaso 580ml
BARBABIETOLE ROSSE A FETTE	Cod. 01186	Sc. 3/1
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W152400	Bottiglia 500ml
PEPE ALL'ARANCIO	Cod. W207718	Sigillaroma 1200ml
ANETO - LIOFILIZZATO	Cod. W234667	Sigillaroma 1200ml

PIZZA CON RAGÙ DI CHIANINA, MOZZARELLA FIORDILATTE E ZUCCA

Ingredienti per 1 pizza

- 80g mozzarella fior di latte
- 30g Crema di zucca Demetra
- 80g Ragù di Chianina Demetra
- 30g Soffritto Demetra
- q.b. Focchi di pomodoro Wiberg
- q.b. basilico fresco

Procedimento

- » Farcire la base della pizza con la crema di zucca, la mozzarella fiordilatte, il ragù di chianina, il soffritto e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura guarnire con focchi di pomodoro e basilico fresco.

CREMA DI ZUCCA	Cod. 01761	Vaso 580ml
RAGÙ DI CHIANINA	Cod. 03180	Busta 700
SOFFRITTO	Cod. 01683	Vaso 580ml
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470ml



PIZZA CON CREMA DI PISELLI, SEPPIA E DATTERINI ROSSI

Ingredienti per 1 pizza

- 50g Datterini rossi pelati Demetra
- 50g piselli surgelati
- 70g mozzarella fior di latte
- 50g seppia di piccola pezzatura
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Erba cipollina
- q.b. Timo Wiberg
- q.b. Pepe al limone Wiberg
- q.b. sale e pepe

Procedimento

- » Cuocere i piselli in acqua salata per quattro minuti, scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio e frullarli con olio extravergine e regolare di sale e pepe.
- » Tagliare la seppia a "tagliatella" e saltare in padella ben calda con olio extravergine per trenta secondi circa. Insaporire con erba cipollina e timo.
- » Farcire la base della pizza con la crema di piselli, la mozzarella fiordilatte, i datterini rossi e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura completare con la tagliatella di seppia e pepe al limone.

DATTERINI ROSSI PELATI	Cod. 02286	Sc. 4/4
ERBA CIPOLLINA - LIOFILIZZATA	Cod. W214135	Sigillaroma 1200ml
TIMO - LIOFILIZZATO	Cod. W108809	Sigillaroma 1200ml
PEPE AL LIMONE	Cod. W213013	Sigillaroma 1200ml



WIBERG OFFICIAL DEALER
ITALY.FRANCE.SPAIN

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

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

demetrafood.it

