

APPUNTI DI

GUSTO



Stories

Numero XVI
GIUGNO 2026



ESTATE GOURMET





CARPACCIO DI MAIALINO CON CARCIOFO AL FORNO E SALSA AL PEPE DI SICHUAN



Ingredienti per 4 persone

- 320g lonza di maiale
- n.4 Fior di carciofo al forno Demetra
- 80g Olio extravergine di oliva Demetra
- 4g Pepe per bistecche Wiberg
- 4g Pepe all'arancio Wiberg
- q.b. Pepe di Sichuan Wiberg

Procedimento

- › Massaggiare la lonza di maialino con le due miscele e l'olio. Inserire in un sacchetto sottovuoto e lasciare marinare in frigorifero per 12 ore.
- › Cuocere in un roner a temperatura controllata di 60 gradi per cinque ore; raffreddare velocemente e abbattere. Lasciar riposare per almeno 24 ore in frigorifero.
- › In un cutter frullare il pepe di sichuan con olio extravergine e pepe all'arancio sino a raggiungere il gusto desiderato. Inserire in un biberon e tenere a parte.
- › Affettare il prosciutto di maiale e disporlo in un piatto piano. Aprire il carciofo al forno a fiore e disporlo al centro.
- › Oliare con la salsa al pepe di Sichuan e guarnire con foglie di basilico.

FIOR DI CARCIOFO AL FORNO	Cod. 01177	Sc. 3/1
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
PEPE PER BISTECHE - MISCELA DI SPEZIE - GROSSA	Cod. W202164	Sigillaroma 1200ml
PEPE ALL'ARANCIO	Cod. W207718	Sigillaroma 1200ml
PEPE DI SICHUAN IN GRANI	Cod. W265290	Sigillaroma 470ml

TARTARE VEGETARIANA



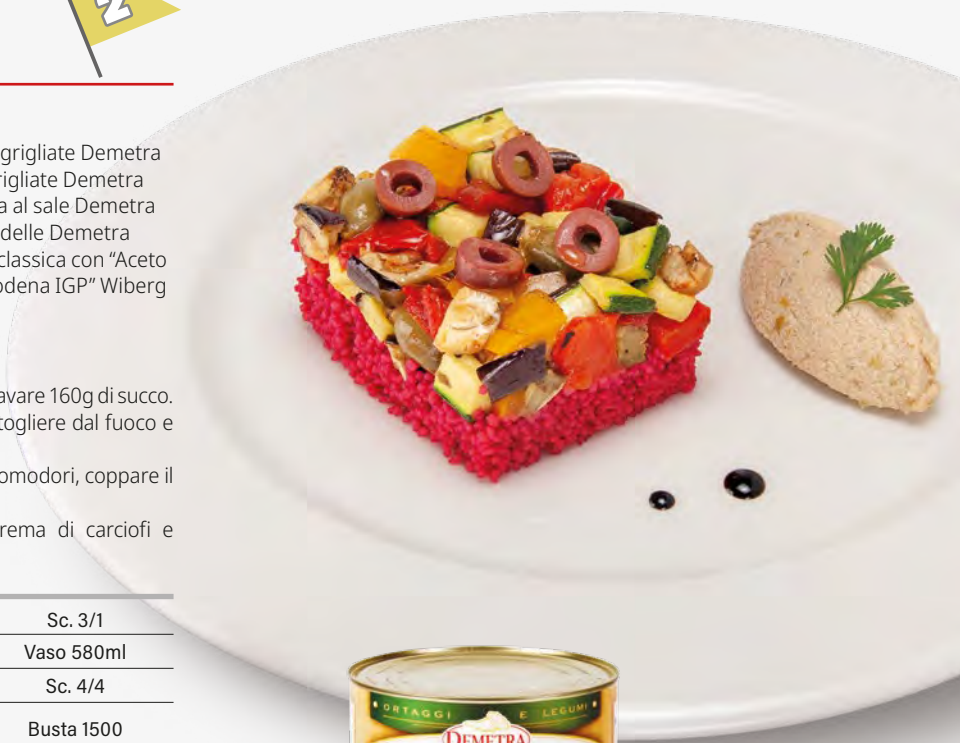
Ingredienti per 4 persone

- 160g cous cous
- 50g formaggio spalmabile
- 160g Barbabietole rosse a fette Demetra
- 100g Crema di carciofi Demetra
- 30g Peperoni arrostiti Demetra
- 10g Pomodori secchi a filetti in olio di girasole Demetra
- 30g Melanzane grigliate Demetra
- 30g Zucchine grigliate Demetra
- Capperi di roccia al sale Demetra
- Olive nere a rondelle Demetra
- Crema di aceto classica con "Aceto Balsamico di Modena IGP" 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.

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 IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 02529	Busta 1500
MELANZANE GRIGLIATE	Cod. 02234	Sc. 4/4
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





MEZZE MANICHE CON CARBONARA, ZUCCHINE E GUANCIALE



Ingredienti per 4 persone

- 320g pasta mezze maniche
- 100g guanciale
- 200g zucchina
- 160g Crem-à-poche carbonara Demetra
- q.b. Pepe al limone Wiberg

Procedimento

- » Tagliare le zucchine a rondelle fini con l'aiuto di una mandolina e friggere in olio a 170 gradi sino a renderle ben cotte e croccanti.
- » Cuocere in padella il guanciale a listarelle senza grassi sino a renderlo ben croccante e spegnere la fiamma.
- » Cuocere le mezze maniche in abbondante acqua salata, scolare al dente e versare nella padella; Aggiungere la crema carbonara, acqua di cottura e spadellare per qualche minuto, sino a renderla ben amalgamata e cremosa.
- » Servire in un piatto ben caldo e completare con le zucchine fritte.
- » Impreziosire con il pepe al limone, per una nota fresca.



CREM-A-POCHE CARBONARA

Cod. 04209

SAP 600

PEPE AL LIMONE

Cod. W213013

Sigillaroma 1200ml

CRUDAIOLA DI TONNO AI 7 SAPORI



Ingredienti per 4 persone

- 360g pasta secca
- 140g tonno fresco
- 90g Ciliegini rossi mid-dry Demetra
- 90g Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- 60g Olive taggiasche Demetra
- q.b. Olio extravergine d'oliva Demetra
- q.b. Sale rosa grosso Wiberg
- q.b. Shichimi Togarashi Wiberg
- q.b. Menta - Essiccata Wiberg
- q.b. basilico

Procedimento

- » In una ciotola unire i cubetti di tonno, i pomodorini e le olive taggiasche, condire con olio, shichimi, menta e sale.
- » Lasciare riposare in frigorifero qualche minuto.
- » Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e saltare con la crudaiola di tonno.
- » Servire decorando il piatto con basilico fresco.



CILIEGINI ROSSI A METÀ MID-DRY IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 01469	Sc. 4/4
POMODORINI GIALLI MID-DRY IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 01460	Sc. 4/4
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02288	Sc. 4/4
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
SALE ROSA GROSSO	Cod. W152660	Sigillaroma 1200ml
SHICHIMI TOGARASHI	Cod. W265321	Sigillaroma 470ml
MENTA - ESSICCATA	Cod. W300673	Sigillaroma 470ml





INSALATA DI POLLO CON CROSTINI DI PANE E PESTO DI NOCI



Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo
- 50g insalatina novella
- 50g insalata iceberg
- 50g scaglie di Parmigiano
- 60g crostini di pane
- 50g Pesto di noci Demetra
- q.b. Fiocchi di sale marino Wiberg
- q.b. Pepe nero macinato grosso Wiberg
- q.b. Olio di noci Wiberg
- q.b. gherigli di noci
- q.b. sedano

Procedimento

- 】 Stendere le insalate su un piatto, adagiarvi sopra il petto di pollo arrostito e guarnire il tutto con il resto degli ingredienti.
- 】 A parte in una bacinella miscelare il pesto di noci con l'olio di noci e condire l'insalata prima di servirla.

PESTO DI NOCI	Cod. 01696	Vaso 580ml
FIOCCHI DI SALE MARINO	Cod. W196155	Sigillaroma 470ml
PEPE NERO MACINATO GROSSO	Cod. W285996	Sigillaroma 1200ml
OLIO DI NOCI	Cod. W108940	Bottiglia 500ml

SEMIFREDDO AL TORRONCINO, AMARENE E CRUMBLE AL CAFFÈ



Ingredienti per 14 dessert

- 1l panna fresca
- 100g burro
- 100g farina 00
- 80g zucchero
- 100g farina di mandorle
- 1 busta Preparato per semifreddo base neutra Demetra
- 150g Crema torroncino Demetra
- 14 Amarene allo sciroppo denocciolate Demetra
- q.b. Cardamomo macinato 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.

PREPARATO PER SEMIFREDDO BASE NEUTRA	Cod. 03783/D	Astuccio
CREMA TORRONCINO	Cod. 03726	Sc. 1Kg
AMARENE ALLO SCIROPPO DENOCCIOLATE	Cod. 01458	Sc. 4/4
CARDAMOMO MACINATO	Cod. W257619	Sigillaroma 470ml





PIZZA ALLA MARINARA

Ingredienti per 1 pizza

- 50g Sugo alla marinara Demetra
- 40g Polpapizza fine Demetra
- 7 Acciughe a filetti del Mar Cantabrico Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Capperi di roccia Demetra
- q.b. Origano Wiberg
- q.b. Aglio a fette Wiberg

Procedimento

» Farcire il disco della pizza con sugo alla marinara e la polpa di pomodoro precedentemente miscelati, l'aglio a fette, i capperi dissalati e cuocere al forno.

» Terminata la cottura completare con le acciughe, l'origano e l'olio.

SUGO MARINARA	Cod. 05007	Busta 1000
POLPAPIZZA POLPA DI POMODORO FINE	Cod. 01219	Sc. 3/1
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO A FILETTI IN OLIO DI OLIVA	Cod. 01073/CA	Bauletto 720ml
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
CAPPERI DI ROCCIA AL SALE	Cod. 04017	Sc. 1Kg
ORIGANO - ESSICCATO	Cod. W286001	Sigillaroma 1200ml
AGLIO A FETTE	Cod. W108820	Sigillaroma 1200ml



FOCACCIA TONNATA CON LOMBATA DI MAIALINO E POMODORINI



Ingredienti per 1 focaccia

- 200g lonza di maiale
- 70g mozzarella fiordilatte
- 50g Crem-à-poche tonnata Demetra
- 20g Olio extravergine Demetra
- q.b. Pomodorini rossi a metà mid-dry Demetra
- q.b. Pomodorini gialli a metà mid-dry Demetra
- q.b. Capperi in aceto Demetra
- q.b. Pepe per bistecche Wiberg
- q.b. Pepe all'arancio Wiberg

Procedimento

» Insaporire la lonza con le spezie e l'olio; Inserire in un sacchetto sottovuoto e cuocere a 63 gradi per due o tre ore in base alla dimensione del pezzo utilizzato.

» Cuocere la focaccia in forno con la mozzarella fiordilatte.

» Terminata la cottura completare con la lonza affettata fine, la crema tonnata, i pomodorini e i capperi.

» Guarnire con foglie di maggiorana.

CREM-A-POCHE TONNATA	Cod. 04208	SAP 600
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
POMODORINI GOURMET A SPICCHI MID-DRY	Cod. 00977	Sc. 4/4
POMODORINI GIALLI MID-DRY IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 01460	Sc. 4/4
CAPPERI IN ACETO DI VINO	Cod. 00600	Vaso 1000ml
PEPE PER BISTECHE MISCELA DI SPEZIE - GROSSA	Cod. W202164	Sigillaroma 1200ml
PEPE ALL'ARANCIO	Cod. W207718	Sigillaroma 1200ml





TUTTE LE RICETTE IN UN CLICK



In queste pagine hai visto una selezione delle ricette che consigliamo per questa estate. Vorresti poter accedere rapidamente a tutte le nostre ricette, in un archivio di oltre 400 idee per tutti i gusti e tutte le stagioni?



CONOSCI PER PRIMO TUTTE LE NOVITÀ



Se non lo hai già fatto, iscriviti alla nostra Newsletter e verrai prontamente informato su tutte le novità del mondo Demetra e Wiberg: eventi esclusivi, nuovi prodotti, curiosità, notizie utili, direttamente nella tua posta elettronica.



FAI PARTE DELLA NOSTRA COMMUNITY



Collegati ai canali digitali di Demetra e Wiberg: sostieni la qualità e l'innovazione raccontati dai nostri strumenti digitali.



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

