

APPUNTI DI

GUSTO



Stories

Numéro XVII
OCTOBRE 2026



L'ART DU TOPPING

DEMETRA
FOOD ACADEMY



CREVETTES ET GIROLLES

Ingrédients pour 1 pizza

- 5 queues de crevettes
- 80g mozzarella fiordilatte
- 40g Sauce aux noix Demetra
- 60g Girolles sautées Demetra
- À discrétion Thym Wiberg
- À discrétion groseilles
- À discrétion noix

Mise en oeuvre

- » Faire sauter rapidement les crevettes à feu vif avec de l'huile et de la fleur de sel.
- » Garnir la pâte à pizza avec la sauce aux noix, la mozzarella, les girolles sautées, les crevettes et le thym, puis cuire.
- » À la sortie du four, terminer avec les groseilles et les noix.

SAUCE AUX NOIX	Code 01785	Verre 580ml
GIROLLES SAUTÉES	Code 01064	Boite 4/4
THYM - LYOPHILISÉ	Code W108809	Coffre-fort d'arômes 1200ml



CHAMPIGNONS SAUTÉS ET TOMATES CONCASSÉES

Ingrédients pour 1 pizza

- 70g mozzarella fiordilatte
- 35g salami
- 40g Mélange de champignons sautés "C'era una volta" Demetra
- 100g Tomates concassées Demetra
- À discrétion olives "Taggiasche" dénoyautées Demetra
- À discrétion Ail en rondelles Wiberg
- À discrétion origan Wiberg

Mise en oeuvre

- » Garnir la pâte à pizza avec la tomate, assaisonner de sel, d'huile et ail, puis ajouter la mozzarella, les champignons sautés et cuire au four.
- » À la sortie du four, terminer avec les olives "Taggiasche" et le salami.
- » Garnir d'origan et de basilic frais.

MÉLANGE DE CHAMPIGNONS SAUTÉS "C'ERA UNA VOLTA"	Code 03110	Poche 700
TOMATES CONCASSÉES	Code 01228	Boite 3/1
OLIVES "TAGGIASCHE" DÉNOYAUTÉES	Code 00519	Verre 1700ml
AIL EN RONDELLES	Code W108820	Coffre-fort d'arômes 1200ml
ORIGAN SÉCHÉ	Code W286001	Coffre-fort d'arômes 1200ml





ATMOSPHÈRE DE TRUFFE ET CARBONARA

Ingrédients pour 1 pizza 20×40cm in pala

- 90g Brie
- 70g saucisse de Bra
- 70g Champignons sautées aux truffes Demetra
- 70g Crem-a-poche Carbonara Demetra
- À discrétion Romarin Wiberg

Mise en oeuvre

- » Garnir la pâte à pizza in pala avec les tranches de Brie, les champignons aux truffes, la crème Carbonara et le romarin, puis cuire au four.
- » À la sortie du four, terminer en répartissant la saucisse de Bra sur la pizza.

CHAMPIGNONS SAUTÉES AUX TRUFFES	Code 00975/TA	Boîte 4/4
CREM-A-POCHE CARBONARA	Code 04209	Poche à douille 600
ROMARIN - LYOPHILISÉ	Code W208756	Coffre-fort d'arômes 1200ml



FANTASIE D'ARTICHAUTS

Ingrédients pour 1 pizza 20×40cm in pala

- 100g mozzarella
- 60g bresaola
- 80g Crème d'artichauts Demetra
- 80g Artichauts sautés en quartiers Demetra
- À discrétion Pétales de truffe à l'huile de tournesol Demetra
- À discrétion Marjolaine Wiberg

Mise en oeuvre

- » Garnir la pâte à pizza in pala avec la crème d'artichauts, la mozzarella et les artichauts sautés en quartiers, puis cuire au four.
- » À la sortie du four, terminer avec la marjolaine, la bresaola et les pétales de truffe.

CRÈME D'ARTICHAUTS	Code 01752	Verre 580ml
ARTICHAUTS SAUTÉS EN QUARTIERS	Code 02504	Poche 1700
PÉTALES DE TRUFFE À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 00157	Verre 370ml
MARJOLAINE - LYOPHILISÉE	Code W108770	Coffre-fort d'arômes 1200ml





SAVEURS INTENSES

Ingrédients pour 1 pizza

- 40g burrata
- 60g Tomate San Marzano AOP Demetra
- 60g Filets de thon albacore à l'huile d'olive Demetra
- 40g Haricots "mexicanos" Demetra
- À discrétion Flocons de tomate Wiberg
- À discrétion Condiment d'huile au piment chili Wiberg
- À discrétion basilic

Mise en oeuvre

- » Garnir la pâte à pizza avec les tomates concassées et assaisonnées du sel et d'huile. Ajouter les haricots "mexicanos" et cuire au four.
- » À la sortie du four, terminer avec la burrata au centre, les filets de thon, les flocons de tomate, le basilic et l'huile au piment chili.

TOMATE SAN MARZANO AOP	Code 02284	Boite 4/4
FILETS DE THON ALBACORE À L'HUILE D'OLIVE	Code 01170	Boite Basse RO-1800
HARICOTS "MEXICANOS"	Code 02248	Boite 4/4
FLOCONS DE TOMATE	Code W203734	Coffre-fort d'arômes 470ml
CONDIMENT D'HUILE AU PIMENT CHILI	Code W153831	Bouteille



PECORINO ET CHÂTAIGNES

Ingrédients pour 1 pizza

- 70g mozzarella
- 30g capocollo
- 40g Crème de fromage Pecorino Demetra
- 40g Artichauts en quartiers à l'huile de tournesol Demetra
- n.5 Châtaignes au sirop Demetra
- À discrétion cuvée de poivre, mélange d'épices concassées Wiberg

Mise en oeuvre

- » Garnir la pâte à pizza avec la crème de pecorino, la mozzarella, les châtaignes et les artichauts, puis cuire au four.
- » À la sortie du four, terminer avec la cuvée de poivre et le capocollo.

CRÈME DE FROMAGE PECORINO	Code 01757/P	Verre 580ml
ARTICHAUTS EN QUARTIERS À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 02517	Poche 1700
CHÂTAIGNES AU SIROP	Code 01780	Verre 580ml
CUVÉE DE POIVRE, MÉLANGE D'ÉPICES CONCASSÉES	Code W221128	Coffre-fort d'arômes 470ml





ENDIVES ROUGES ET LARD

Ingrédients pour 1 pizza en plaque 25×30cm

- 180g mozzarella
- 60g lard
- 120g Crème d'endives rouge Demetra
- 120g Cèpes sautés "del Campesino" Demetra
- À discrétion Persil Wiberg
- À discrétion Huile de noix Wiberg
- À discrétion noix

Mise en oeuvre

- » Étaler la pâte à pizza dans la plaque préalablement huilée et laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- » Badigeonner la base avec la tomate une émulsion d'eau et d'huile d'olive vierge extra.
- » Cuire à 280/300°C pendant 7/8 minutes.
- » Sortir du four et ajouter la mozzarella, la crème d'endives rouge et les cèpes sautés, puis poursuivre la cuisson pendant 4/5 minutes.
- » À la sortie du four, terminer avec le lard, les noix, le persil et l'huile de noix.

CRÈME D'ENDIVES ROUGE	Code 01762	Verre 580ml
CÈPES SAUTÉS "DEL CAMPESINO"	Code 02502	Poche 1700
PERSIL - LYOPHILISÉ	Code W278484	Coffre-fort d'arômes 1200ml
HUILE DE NOIX	Code W108940	Bouteille



CÈPES SAUTÉS ET PULPE DE TOMATE

Ingrédients pour 1 pizza en plaque 25×30cm

- 180g mozzarella
- 180g Pulpe de tomate concassée GranCuisine Demetra
- 120g Cèpes sautés en morceaux CUV Demetra
- À discrétion Persil Wiberg
- À discrétion Thym Wiberg
- À discrétion Condiment à l'huile à l'ail des ours Wiberg

Mise en oeuvre

- » Étaler la pâte dans la plaque préalablement huilée et laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- » Garnir avec la pulpe de tomate assaisonnée d'huile et de sel.
- » Cuire à 280/300°C pendant 7/8 minutes.
- » Sortir du four, ajouter la mozzarella et les cèpes, puis poursuivre la cuisson pendant 4/5 minutes.
- » Garnir de persil, de thym et d'huile à l'ail des ours.

PULPE DE TOMATE CONCASSÉE GRANCUISINE	Code 01214	Boite 5/1
CÈPES SAUTÉS EN MORCEAUX "C'ERA UNA VOLTA"	Code 03157	Poche 700
PERSIL - LYOPHILISÉ	Code W278484	Coffre-fort d'arômes 1200ml
THYM - LYOPHILISÉ	Code W108809	Coffre-fort d'arômes 1200ml
CONDIMENT À L'HUILE À L'AIL DES OURS	Code W142944	Bouteille





STYLE CHICAGO

Ingrédients pour 1 pizza

- 120g mozzarella
- n.5 Aubergines en rondelles grillées Demetra
- 120g Ragoût "à la bolognaise" Demetra
- À discrétion Cuvée de poivre Wiberg
- À discrétion basilic
- À discrétion parmesan râpé

Mise en oeuvre

- » Étaler la pâte à pizza dans la plaque ronde préalablement huilée et laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- » Garnir avec la mozzarella, les aubergines grillées, la sauce bolognaise et une pincée de parmesan râpé.
- » Cuire à 280/300 °C pendant 12/15 minutes.
- » Retirer de la plaque et terminer avec le basilic, le poivre et le parmesan.

AUBERGINES EN RONDELLES GRILLÉES À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 02542	Poche 1700
RAGOÛT "À LA BOLOGNAISE"	Code 03122	Poche 700
CUVÉE DE POIVRE, MÉLANGE D'ÉPICES CONCASSEES	Code W221128	Coffre-fort d'arômes 470ml



ETOILES ET DES RAYURES

Ingrédients pour 1 pizza

- 70g frites
- 120g mozzarella
- 150g Pulled pork Demetra
- À discrétion Mélange pour frites Wiberg

Mise en oeuvre

- » Étaler la pâte à pizza dans le moule rond préalablement graissé et attendre qu'elle double de volume.
- » Garnir avec la mozzarella et le pulled pork.
- » Cuire à 280/300°C pendant 12/15 minutes.
- » Retirer du moule et terminer avec les frites assaisonnées avec le mélange pour frites.

PULLED PORK	Code 02510	Poche 1700
POMMES FRITES-SEL AROMATIQUE	Code W214143	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

