

APPUNTI DI

GUSTO



Stories

Numero XVII
OTTOBRE 2026



L'ARTE DELLA FARCITURA

DEMETRA
FOOD ACADEMY



GAMBERONI E GALLINACCI

Ingredienti per 1 pizza

- n.5 code di gambero
- 80g mozzarella fior di latte
- 40g Salsa di noci Demetra
- 60g Gallinacci trifolati Demetra
- q.b. Timo Wiberg
- q.b. ribes rossi
- q.b. noci

Procedimento

- » Rosolare velocemente e a fiamma alta i gamberoni con olio e fiocchi di sale.
- » Farcire il disco della pizza con la salsa di noci, la mozzarella, i gallinacci, i gamberoni, il timo e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura completare con ribes e noci.

SALSA DI NOCI	Cod. 01785	Vaso 580ml
GALLINACCI TRIFOLATI	Cod. 01064	Sc. 4/4
TIMO - LIOFILIZZATO	Cod. W108809	Sigillaroma 1200ml



FUNGHI TRIFOLATI E CUBETTI DI POMODORO

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 35g salame
- 40g Misto funghi trifolati "C'era una volta" Demetra
- 100g Cubetti di pomodoro Demetra
- q.b. Olive taggiasche denocciolate Demetra
- q.b. Aglio a fette Wiberg
- q.b. Origano Wiberg

Procedimento

- » Farcire il disco della pizza con il pomodoro condito con olio sale e aglio, la mozzarella, il misto funghi trifolati e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura completare con le olive taggiasche e il salame. Guarnire con origano e foglie di basilico.

MISTO FUNGHI TRIFOLATI "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03110	Busta 700
CUBETTI DI POMODORO	Cod. 01228	Sc. 3/1
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE	Cod. 00519	Vaso 1700ml
AGLIO A FETTE	Cod. W108820	Sigillaroma 1200ml
ORIGANO - ESSICCATO	Cod. W286001	Sigillaroma 1200ml





ATMOSFERA DI TARTUFO E CARBONARA

Ingredienti per 1 pizza in pala 20x40

- 90g brie
- 70g salsiccia di Bra
- 70g Champignons al tartufo Demetra
- 70g Crema-a-poche carbonara Demetra
- q.b. Rosmarino Wiberg

Procedimento

- » Farcire la pala con le fette di brie, gli champignons al tartufo, la crema carbonara, il rosmarino e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura completare distribuendo a crudo la salsiccia di Bra.

CHAMPIGNONS TRIFOLATI AL TARTUFO	Cod. 00975/TA	Sc. 4/4
CREM-A-POCHE CARBONARA	Cod. 04209	SAP 600
ROSMARINO - LIOFILIZZATO	Cod. W208756	Sigillaroma 1200ml



FANTASIA DI CARCIOFI

Ingredienti per 1 pizza in pala 20x40

- 100g mozzarella
- 60g bresaola
- 80g Crema di carciofi Demetra
- 80g Carciofi a spicchi trifolati Demetra
- q.b. Petali di tartufo in olio di girasole Demetra
- q.b. Maggiorana Wiberg

Procedimento

- » Farcire la pala con la crema di carciofi, la mozzarella, i carciofi a spicchi trifolati e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura completare con la maggiorana, la bresaola e i petali di tartufo.

CREMA DI CARCIOFI	Cod. 01752	Vaso 580ml
CARCIOFI A SPICCHI TRIFOLATI	Cod. 02504	Busta 1700
PETALI DI TARTUFO IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 00157	Vaso 370ml
MAGGIORANA - LIOFILIZZATA	Cod. W108770	Sigillaroma 1200ml





SAPORI INTENSI

Ingredienti per 1 pizza

- 40g burrata
- 60g Pomodori pelati San Marzano DOP Demetra
- 60g Tonno yellowfin a filetti Demetra
- 40g Fagioli mexicanos Demetra
- q.b. Fiocchi di pomodoro Wiberg
- q.b. Condimento olio al peperoncino Wiberg
- q.b. basilico

Procedimento

- » Farcire il disco della pizza con i pelati rotti e conditi con sale e olio, i fagioli mexicanos e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura completare con la burrata al centro, i petali di filetto di tonno, il fiocco di pomodoro, il basilico e l'olio al peperoncino

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P.	Cod. 02284	Sc. 4/4
TONNO YELLOWFIN A FILETTI IN OLIO DI OLIVA	Cod. 01170	Tamburello RO-1800
FAGIOLI MEXICANOS	Cod. 02248	Sc. 4/4
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470ml
CONDIMENTO OLIO AL PEPERONCINO	Cod. W153831	Bottiglia 500ml



PECORINO E CASTAGNE

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella
- 30g capocollo
- 40g Crema di formaggio al pecorino Demetra
- 40g Carciofi a spicchi Demetra
- 5 Castagne allo sciroppo Demetra
- q.b. Pepe cuvée Wiberg

Procedimento

- » Farcire il disco della pizza con la crema pecorino, la mozzarella, le castagne, i carciofi e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura completare con il pepe cuvée e il capocollo.

CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO	Cod. 01757/P	Vaso 580ml
CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 02517	Busta 1700
CASTAGNE ALLO SCIROPPO	Cod. 01780	Vaso 580ml
PEPE CUVÉE, MISCELA DI SPEZIE TRITATA	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml





RADICCHIO E LARDO

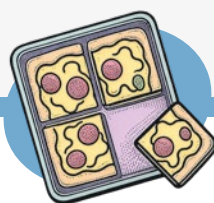
Ingredienti per 1 pizza in teglia 25x30

- 180g mozzarella
- 60g lardo
- 120g Crema di radicchio Demetra
- 120g Porcini trifolati del campesino Demetra
- q.b. Prezzemolo Wiberg
- q.b. Olio di noci Wiberg
- q.b. noci

Procedimento

- » Stendere l'impasto nella teglia precedentemente unta e attendere fino al raddoppio del volume.
- » Spennellare la base con un'emulsione di acqua e olio extravergine.
- » Cuocere a 280°/300° C per 7/8 minuti.
- » Sfnare e aggiungere la mozzarella, la crema di radicchio, i porcini trifolati e completare la cottura per altri 4/5 minuti.
- » Fuori dal forno rifinire con il lardo, le noci, il prezzemolo e l'olio alle noci.

CREMA DI RADICCHIO	Cod. 01762	Vaso 580ml
PORCINI TRIFOLATI DEL CAMPESINO	Cod. 02502	Busta 1700
PREZZEMOLO - LIOFILIZZATO	Cod. W278484	Sigillaroma 1200ml
OLIO DI NOCI	Cod. W108940	Bottiglia 500ml



PORCINI TRIFOLATI E POLPA DI POMODORO

Ingredienti per 1 pizza in teglia 25x30

- 180g mozzarella
- 180g GranCuisine polpa di pomodoro Demetra
- 120g Porcini trifolati a fette CUV Demetra
- q.b. Prezzemolo Wiberg
- q.b. Timo Wiberg
- q.b. Condimento olio aglio orsino Wiberg

Procedimento

- » Stendere l'impasto nella teglia precedentemente unta e attendere fino al raddoppio del volume .
- » Farcire con la polpa di pomodoro condita con olio e sale.
- » Cuocere a 280°/300° C per 7/8 minuti.
- » Sfnare e aggiungere la mozzarella, i porcini e completare la cottura per altri 4/5 minuti.
- » Guarnire con prezzemolo, timo e olio all'aglio orsino.

GRAND CUISINE POLPA DI POMODORO	Cod. 01214	Sc. 5/1
PORCINI TRIFOLATI A PEZZI "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03157	Busta 700
PREZZEMOLO - LIOFILIZZATO	Cod. W278484	Sigillaroma 1200ml
TIMO - LIOFILIZZATO	Cod. W108809	Sigillaroma 1200ml
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO	Cod. W142944	Bottiglia 500ml





CHICAGO STYLE

Ingredienti per 1 pizza

- 120g mozzarella
- 5 Melanzane grigliate Demetra
- 120g Ragù alla bolognese Demetra
- q.b. Pepe Cuvée Wiberg
- q.b. basilico
- q.b. parmigiano grattugiato

Procedimento

- » Stendere l'impasto nella teglia tonda precedentemente unta e attendere fino al raddoppio del volume.
- » Farcire con la mozzarella le melanzane grigliate, il ragù e una spolverata di parmigiano.
- » Cuocere a 280°/300° C per 12/15 minuti.
- » Togliere dalla teglia e completare con basilico pepe e parmigiano.

MELANZANE GRIGLIATE A RONDELLE IN OLIO DI GIRASOLE	Cod. 02542	Busta 1700
RAGÙ ALLA BOLOGNESE	Cod. 03122	Busta 700
PEPE CUVÉE, MISCELA DI SPEZIE TRITATA	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml



STELLE E STRISCE

Ingredienti per 1 pizza

- 70g patatine fritte
- 120g mozzarella
- 150g Pulled pork Demetra
- q.b. Mix patatine fritte Wiberg

Procedimento

- » Stendere l'impasto nella teglia tonda precedentemente unta e attendere fino al raddoppio del volume.
- » Farcire con la mozzarella e il pulled pork.
- » Cuocere a 280°/300° C per 12/15 minuti.
- » Togliere dalla teglia e completare con patatine condite con la miscela patatine fritte.

PULLED PORK	Cod. 02510	Busta 1700
PATATINE FRITTE-SALE AROMATICO	Cod. W214143	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

