

N. 8
MARS
2019

APPUNTI DI

GUSTO

LES SUGGESTIONS DES CHEFS DE LA DEMETRA FOOD ACADEMY

Il est temps de renouveler
le menu



DEMETRA
FOOD ACADEMY

Il est temps de renouveler

le menu

LES SUGGESTIONS DES CHEFS
DE LA DEMETRA FOOD ACADEMY

UN COUP D'ŒIL:
PRODUITS DEMETRA
PRODUITS WIBERG

ESPADON EN CROÛTE DE SÉSAME SUR OIGNONS CARAMÉLISÉS, CAPRINO ET CRÈME DE POIVRONS

Ingrédients pour 4 personnes

- 200g espadon frais
- ▶ 120g oignons caramélisés Demetra
- 80g fromage de chèvre
- ▶ 60g crème de poivrons Demetra
- ▶ qsp fond végétal Demetra
- ▶ qsp graines de sésame noir et de sésame décortiquées Wiberg
- ▶ qsp huile de sésame Wiberg
- ▶ qsp sel rose fin Wiberg

Préparation. Mélanger les graines de sésame et paner le filet de poisson. Le cuire dans une casserole avec l'huile de sésame. Le laisser cru au cœur. Assaisonner avec le sel et servir sur les oignons réchauffés, avec une quenelle de fromage de chèvre et de la crème de poivrons précédemment mélangée avec du fond végétal.



NOUVEAU PRODUIT

OIGNONS
CARAMÉLISÉS
Cod. 03166 - Poche 700g

CRÈME
DE POIVRONS
Cod. 01764 - Verre 580ml

GRAINS
DE SÉSAME NOIR
Cod. W203748
Coffre-fort d'arômes 470 - 300g

GRAINS
DE SÉSAME DÉCORTIQUÉES
Cod. W168757
Coffre-fort d'arômes 470 - 290g

HUILE DE SÉSAME
Cod. W152405
Bouteille 500ml



TORTELLONI AUX CREVETTES À LA CRÈME D'ESPADON ET PISTACHES, AU PARFUM DE CITRON

Ingrédients pour 4 personnes

- 500g pâtes tortelloni aux crevettes
- ▶ 120g crème d'espadon Demetra
- 150g espadon frais en petits cubes
- ▶ 80g sauce à la pistache Demetra
- ▶ 80g petites tomates semi-séchées "Tuttosole" Demetra
- 40g huile d'olive extra vierge
- ▶ qsp zitronia sun Wiberg

Préparation. Faire sauter les cubes d'espadon frais dans l'huile, ajouter la crème d'espadon, la sauce à la pistache et un peu d'eau de cuisson. Dans une casserole d'eau faire bouillir les pâtes tortelloni, égoutter-les et ajouter la sauce. Garnir avec les tomates semi-séchées et la poudre de citron. Servir.

NOUVEAU PRODUIT

CRÈME D'ESPADON
Cod. 01687
Verre 580ml (540g)

SAUCE À LA PISTACHE
Cod. 01733
Verre 580ml

PETITES TOMATES
SEMI-SÉCHÉES "TUTTOSOLE"
Cod. 00977 - Boite (780g)
Cod. 01164 - Boite (2500g)

ZITRONIA SUN
Cod. W108901
Coffre-fort d'arômes 470 - 300g





ARTICHAUT COEUR DE MORUE SUR CRÈME DE POIVRONS

Ingrédients pour 4 personnes

- ▶ n.8 artichauts sautés "alla romana" Demetra
- ▶ 160g crème de morue Demetra
- 20g flocons de pommes de terre
- ▶ 160g crème de poivrons Demetra
- ▶ qsp mélange de fleurs et herbes Wiberg
- qsp parmesan râpé
- qsp chapelure

Préparation. Dans un bol, mélanger la crème de morue avec les flocons de pomme de terre et, avec le mélange obtenu, remplir le cœur de chaque artichaut. Mélanger la chapelure avec le Parmesan râpé et paner les artichauts. Cuire au four à 180° pendant 10 minutes, servir les artichauts sur la crème de poivrons précédemment chauffés et décorer avec le mélange de fleurs et herbes.

ARTICHAUTS SAUTÉS
AVEC TIGES
"ALLA ROMANA"
Cod. 02239
Boîte (780g)

CRÈME DE MORUE
Cod. 01690
Verre 580ml

CRÈME DE POIVRONS
Cod. 01764
Verre 580ml

MÉLANGE DE FLEURS
ET HERBES
Cod. W250084
Coffre-fort d'arômes 470 - 30g



QUENELLES DE PARFAIT AUX FRUITS DES BOIS AVEC BRISURE DE BISCUITS

Ingrédients

- ▶ 1 poche de base neutre pour parfait Demetra
- 1l crème fraîche
- ▶ 180g crème aux fruits de bois Demetra
- qsp brisure de biscuits
- qsp fruits des bois frais

Préparation. Fouetter la crème fraîche avec la préparation pour base-neutre, à vitesse moyenne pendant environ cinq minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien compacte. Ajouter la crème aux fruits des bois, mettre le mélange dans une poche à douille et former des quenelles sur une plaque enveloppée de papier cuisson. Mettre en cellule de refroidissement. Servir le parfait avec la brisure de biscuits et les fruits des bois frais.

NOUVEAU PRODUIT

CRÈME DE FRUITS
DES BOIS
Cod. 03785
Boîte 1000g

PRÉPARATION POUR
PARFAIT
BASE NEUTRE
Cod. 03783/D
blister 1000g



PIZZA AVEC TOMATES DATTERINO JAUNES, MOZZARELLA DI BUFALA ET FLOCONS DE TOMATE

Ingrédients pour 1 pizza

- ▶ 100g Polpapienza Demetra
- 20g mozzarella
- n.1 mozzarella di bufala
- ▶ 70g tomates Datterino jaunes entières Demetra
- ▶ qsp flocons de tomate Wiberg
- ▶ qsp condiment au basilic Wiberg

Préparation. Garnir le disque de pizza avec la pulpe de tomate Polpapienza précédemment salée, la mozzarella, les tomates Datterino jaunes avec un peu de son jus, l'origan et cuire au four. En fin de cuisson ajouter la mozzarella di bufala en morceaux, les flocons de tomate et le condiment au basilic.

PULPE DE TOMATE FINE
"POLPAPIZZA"
Cod. 01219 - Boite (2500g)
Cod. 01213 - Boite (4050g)

NOUVEAU PRODUIT

TOMATES
DATTERINO JAUNES
ENTIÈRES
Cod. 02287
Boite (800g)

FLOCONS
DE TOMATE
Cod. W203734
Coffre-fort d'arômes 470 - 170g

CONDIMENT
AU BASILIC
Cod. W152399
Bouteille 500ml



PIZZA AVEC CRÈME AUX CINQ FROMAGES, SPECK, POMMES DE TERRE ET THYM

Ingrédients pour 1 pizza:

- ▶ 40g crème aux 5 fromages Demetra
- 50g mozzarella
- 70g speck
- n.1 petite pomme de terre
- ▶ qsp condiment à l'ail des ours Wiberg
- qsp thym

Préparation. Garnir le disque de pizza avec la crème aux cinq fromages, la mozzarella, du speck, les pommes de terre en tranches précédemment bouillies et cuire au four. En fin de cuisson, décorer avec le thym et du condiment à l'ail des ours.



CRÈME
AUX 5 FROMAGES
Cod. 01749
Verre 580ml (550g)

CONDIMENT
À L'AIL DES OURS
Cod. W152400
Bouteille 500ml



demetrafood.it



Bureaux et Usine
Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italy
info@demetrafood.it - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030

Unité Logistique
Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italy

DEMETRA SRL
IMPORTATEUR EXCLUSIF
WIBERG
CANAL FOODSERVICE
ITALIE et FRANCE