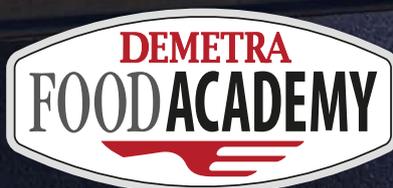


APPUNTI DI

GUSTO

LE PROPOSTE DEGLI CHEF DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY

BACK to SCHOOL



RAVIOLI DI BRANZINO AL NERO DI SEPIA SU PASSATA DI DATTERINI GIALLI E PERLE DI POMODORI

Ingredienti per 4 persone

- 520g ravioli
- 350g Vellutata di datterini gialli Demetra
- n.20 Pomodorini perle rosse mid-dry Demetra
- q.b. Pepe bianco macinato Wiberg
- q.b. Olio al basilico Wiberg
- q.b. Aglio granulare Wiberg
- q.b. Pesce scandis Wiberg
- q.b. basilico

Procedimento. Cuocere in abbondante acqua salate i ravioli, a parte in un pentolino scaldare l'olio al basilico con un pizzico di aglio granulare, aggiungere la passata di datterino giallo e aggiustare di sale. Scolare i ravioli saltare con l'olio al basilico la miscela pesce scandis, pepe bianco e le perle di pomodori. Servire i ravioli su una base di passata di datterini gialli e guarnire con foglie di basilico fresche.



BATTUTA DI FILETTO DI MANZO CON BAGNA CAUDA, CARCIOFI RUSTICHELLI E CECI

Ingredienti per 4 persone

- 400g filetto di manzo
- 100g Salsa tipica alle acciughe (Bagna cauda) Demetra
- n.12 Carciofi rustichelli Demetra
- 120g Cenci al naturale Demetra
- q.b. Olio di cardo Wiberg
- q.b. Pepe cuvée Wiberg
- q.b. Aceto di pere Wiberg
- q.b. misticanza
- q.b. sale
- q.b. senape

Procedimento. Tagliare la carne a cubetti e condire con l'olio di cardo, il sale, il pepe cuvée e la senape. Unire alla misticanza i carciofi tagliati a metà, i ceci e condire con aceto di pere sale e olio. Formare due quenelle di battuta, accompagnare con l'insalata e terminare con la bagna cauda.



VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI	Cod. 02289	Sc. 4/4 (800g)
POMODORINI PERLE ROSSE MID-DRY	Cod. 00990	Sc. 4/4 (800g)
PEPE BIANCO MACINATO	Cod. W234668	Sigillaroma 1200 - 650g
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml
AGLIO GRANULARE	Cod. W108759	Sigillaroma 1200 - 870g
PESCE SCANDIS	Cod. W202113	Sigillaroma 1200 - 700g

Sale aromatico con erbe per pesce



SALSA TIPICA ALLE ACCIUGHE BAGNA CAUDA	Cod. 02285	Sc. 4/4 (840g)
CECI LESSATI AL NATURALE	Cod. 03143	Busta 700g (80%)
CARCIOFI RUSTICHELLI	Cod. 02282	Sc. 4/4 (770g)
PEPE-CUVÉE	Cod. W221128	Sigillaroma 470 - 240g
ACETO DI PERE	Cod. W152396	Bottiglia 500ml
OLIO DI CARDO	Cod. W152401	Bottiglia 500ml



PIZZA CON VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI, OLIVE TAGGIASCHE E PERLE DI POMODORO

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 80g Vellutata di datterini gialli Demetra
- 25g Olive taggiasche denocciate Demetra
- n.6 Pomodorini perle rosse mid-dry Demetra
- q.b. Sale rosa fino Wiberg
- q.b. Basilico Wiberg
- q.b. Origano Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la passata di datterino giallo precedentemente condita con sale, olio e basilico, la mozzarella, le olive taggiasche, le perle di pomodoro e cuocere al forno. Terminare la pizza guarnendo con l'origano.



VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI	Cod. 02289	Sc. 4/4 (800g)
POMODORINI PERLE ROSSE MID-DRY	Cod. 00990	Sc. 4/4 (800g)
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE	Cod. 02288	Sc. 4/4 (750g)
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200 - 1350g
BASILICO	Cod. W108747	Sigillaroma 1200 - 55g
ORIGANO	Cod. W108778	Sigillaroma 1200 - 90g



PIZZA CON VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI, SPIANATA CALABRA, OLIVE TAGGIASCHE, FRUTTI DEL CAPPERO E STRACCIATELLA

Ingredienti per 1 pizza

- 35g stracciatella
- 5-6 fette di spianata calabra
- 80g Vellutata di datterini gialli Demetra
- 5-6 Capperi Demetra
- 10-12 Olive taggiasche denocciate Demetra
- q.b. Olio al peperoncino Wiberg
- q.b. Fili di peperoncino Wiberg
- q.b. Timo liofilizzato Wiberg

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la passata di datterini gialli precedentemente salata, le olive taggiasche, i frutti del cappero e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con la spianata calabra, la stracciatella e guarnire con il timo, l'olio al peperoncino e i fili di peperoncino.



VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI	Cod. 02289	Sc. 4/4 (800g)
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE	Cod. 02288	Sc. 4/4 (750g)
FRUTTI DEL CAPPERO IN ACETO DI VINO	Cod. 00464	Vaso 1700ml
FILI DI PEPERONCINO	Cod. W127662	Sigillaroma 470 - 45g
CONDIMENTO OLIO AL PEPERONCINO	Cod. W153834	Bottiglia 500ml
TIMO	Cod. W108809	Sigillaroma 1200 - 75g

2020

ANTEPRIMA NOVITÀ

UN'ANTICIPAZIONE DELLE NOVITÀ DEMETRA PER L'ANNO 2020:
3 NUOVI PRODOTTI e 1 NUOVO FORMATO



VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI

COD. 02289 - SC. 4/4 (800g)

100% Datterini gialli della Piana del Sele dalla consistenza cremosa e dal gusto dolce. Prodotto ad altissima resa utilizzabile tal quale o da allungare. Si adatta al condimento di qualsiasi tipo di pasta, ideale per esaltare il gusto di secondi piatti di pesce e per la preparazione di pizze gourmet.



SALSA TIPICA ALLE ACCIUGHE BAGNA CAUDA

COD. 02285 - SC. 4/4 (840g)

Salsa tipica da una ricetta piemontese a base di olio, aglio e acciughe. Ideale da consumare con verdure crude o cotte, può essere utilizzata per insaporire secondi piatti a base di carne o primi piatti in bianco.



POMODORINI PERLE ROSSE MID-DRY

COD. 00990 - SC. 4/4 (800g)

Pomodorini varietà fiaschetto 100% italiani, origine Puglia, governati in olio di girasole leggermente aromatizzato. Interi, senza pelle e semiseccchi. Ideali per la preparazione di primi piatti e sfiziose pizze.



**NUOVO
FORMATO**

POMODORI PELATI S. MARZANO DOP

COD. 01172 - SC. 3/1 (2500g)

Nuovo formato latta da 3/1 (2500g) di Pomodori Pelati S. Marzano DOP, dalla caratteristica forma allungata e dall'inconfondibile sapore agrodolce equilibrato. Il colore rosso vivo e la polpa consistente con pochi semi vengono esaltati dalla sapiente trasformazione in pelato.



Vuoi saperne di più? **SCRIVI A marketing@demetrafood.it**



demetrafood.it



Ufficio e Stabilimento
Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italy
info@demetrafood.it - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030

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

DEMETRA SRL
IMPORTATORE ESCLUSIVO
WIBERG
CANALE FOODSERVICE
ITALIA e FRANCIA