

N. 10
OCTOBRE
2019

APPUNTI DI GUSTO

LES SUGGESTIONS DES CHEFS DE LA DEMETRA FOOD ACADEMY

BACK to SCHOOL



DEMETRA
FOOD ACADEMY

RAVIOLIS DE LOUP DE MER À L'ENCRE SEICHE SUR VELOUTE DE TOMATES JAUNES ET TOMATES PERLES ROUGES

Ingrédients pour 4 personnes

- 520g raviolis de loup de mer à l'encre de seiche
- 350g Veloute de tomates Datterino jaunes Demetra
- n.20 Tomates perles rouges Demetra
- qsp Poivre blanc moulu Wiberg
- qsp Huile au basilic Wiberg
- qsp Ail semoule Wiberg
- qsp Sel aromatique "poisson scandis" Wiberg
- qsp basilic

Préparation. Faire cuire les raviolis dans beaucoup d'eau salée. Dans une petite casserole chauffer l'huile au basilic avec une pincée d'ail, ajouter la veloute de tomates Datterino jaunes et saler. Égoutter les raviolis, les faire sauter avec l'huile au basilic, le sel aromatique "poisson scandis", le poivre blanc et les tomates perles rouges. Servir les raviolis sur un fond de tomates jaunes et garnir avec des feuilles de basilic frais.



VELOUTE DE TOMATES DATTERINO JAUNES	Code 02289	Boite 4/4 (800g)
TOMATES PERLES ROUGES	Code 00990	Boite 4/4 (800g)
POIVRE BLANC MOULU	Code W234668	Coffre-fort d'arômes 1200 - 650g
CONDIMENT DE L'HUILE AU BASILIC	Code W152399	Bouteille 500ml
AIL SEMOULE	Code W108759	Coffre-fort d'arômes 1200 - 870g
POISSON SCANDIS Sel aromatique aux herbes	Code W202113	Coffre-fort d'arômes 1200 - 700g



TARTARE DE FILET DE BŒUF AVEC "BAGNA CAUDA", ARTICHAUTS RUSTICHELLI ET POIS CHICHES

Ingrédients pour 4 personnes

- 400g filet de bœuf
- 100g "Bagna cauda" Demetra (sauce typique aux anchois)
- n.12 Artichauts "rustichelli" Demetra
- 120g Pois chiches Demetra
- qsp Huile de cardon Wiberg
- qsp Cuvée de poivre Wiberg
- qsp Vinaigre de poires Wiberg
- qsp salade mixte
- qsp sel
- qsp moutarde

Préparation. Couper la viande en cubes et assaisonner-la avec l'huile de chardon, le sel, le cuvée de poivre et la moutarde. Ajouter les artichauts coupés en deux et les pois chiches à la salade mixte et assaisonner avec du vinaigre de poires, sel et huile. Former deux quenelles de tartare, accompagner avec de la salade et terminer avec la "bagna cauda".



SAUCE TYPIQUE AUX ANCHOIS "BAGNA CAUDA"	Code 02285	Boite 4/4 (840g)
POIS CHICHES IN SAUMURE	Code 03143	Poche 700g (80%)
ARTICHAUTS "RUSTICELLI"	Code 02282	Boite 4/4 (770g)
CUVÉE DE POIVRE	Code W221128	Coffre-fort d'arômes 470 - 240g
VINAIGRE DE POIRES	Code W152396	Bouteille 500ml
HUILE DE CARDON	Code W152401	Bouteille 500ml



PIZZA AVEC VELOUTE DE TOMATES JAUNES, OLIVES "TAGGIASCHE" ET TOMATES PERLES ROUGES

Ingrédients pour 1 pizza

- 70g mozzarella
- 80g Veloute de tomates Datterino jaunes Demetra
- 25g Olives "Taggiasche" dénoyautées Demetra
- n.6 Tomates perles rouges Demetra
- qsp Sel rose Wiberg
- qsp Basilic Wiberg
- qsp Origan Wiberg

Préparation. Garnir le disque de pizza avec la veloute de tomates Datterino jaunes assaisonnée de sel, huile et basilic, ajouter la mozzarella, les olives "Taggiasche", les tomates perles rouges et faire cuire au four. Terminer la pizza en garnissant d'origan.



VELOUTE DE TOMATES DATTERINO JAUNES	Code 02289	Boite 4/4 (800g)
TOMATES PERLES ROUGES	Code 00990	Boite 4/4 (800g)
OLIVES "TAGGIASCHE" DENOYAUTÉES	Code 02288	Boite 4/4 (750g)
SEL ROSE FIN	Code W152658	Coffre-fort d'arômes 1200 - 1350g
BASILIC	Code W108747	Coffre-fort d'arômes 1200 - 55g
ORIGAN	Code W108778	Coffre-fort d'arômes 1200 - 90g



PIZZA AVEC VELOUTE DE TOMATES DATTERINO JAUNES, SPIANATA CALABRA, OLIVES "TAGGIASCHE", FRUITS DU CÂPRE ET STRACCIATELLA

Ingrédients pour 1 pizza

- 35g fromage stracciatella
- 5-6 tranches de spianata calabra
- 80g Veloute de tomates Datterino jaunes Demetra
- 5-6 Fruits du câpre Demetra
- 10-12 Olives "Taggiasche" dénoyautées Demetra
- qsp Huile au piment Wiberg
- qsp Filaments de piment Wiberg
- qsp Thym lyophilisé Wiberg

Préparation. Garnir le disque de la pizza avec la veloute de tomates Datterino jaunes, préalablement salée, les olives "Taggiasche", les fruits du câpre et faire cuire au four. En fin de cuisson, décorer avec la spianata calabra, le fromage stracciatella et garnir avec du thym, de l'huile de piment et des filaments de piment.



VELOUTE DE TOMATES DATTERINO JAUNES	Code 02289	Boite 4/4 (800g)
OLIVES "TAGGIASCHE" DENOYAUTÉES	Code 02288	Boite 4/4 (750g)
FRUITS DU CÂPRE	Code 00464	Verre 1700ml
FILAMENTS DE PIMENT FORT	Code W127662	Coffre-fort d'arômes 470 - 45g
CONDIMENT DE L'HUILE AU PIMENT CHILI	Code W153834	Bouteille 500ml
THYM	Code W108809	Coffre-fort d'arômes 1200 - 75g

2020

ANTICIPATION NOUVEAUTÉS

UNE ANTICIPATION DES DÉLICIEUSES NOUVEAUTÉS DEMETRA POUR L'ANNÉE 2020:
3 NOUVEAUX PRODUITS et 1 NOUVEAU FORMAT



VELOUTE DE TOMATES DATTERINO JAUNES

CODE 02289 - BOITE 4/4 (800g)

100% tomates Datterino jaunes de la Piana del Sele, de consistance crémeuse et douces au goût. Produit de très bon rendement tel quel ou à détendre. Idéal pour assaisonner tout type de pâtes et exalter la saveur de plats à base de poisson et pour la préparation de pizzas gourmet.

SAUCE TYPIQUE AUX ANCHOIS "BAGNA CAUDA"

CODE 02285 - BOITE 4/4 (840g)

Sauce typique née d'une recette piémontaise à base d'huile, d'ail et d'anchois. Idéale à consommer avec les légumes crus ou cuits et pour aromatiser les plats à base de viande ou des plats non assaisonnés.



TOMATES PERLES ROUGES

CODE 00990 - BOITE 4/4 (800g)

Tomates variété "fiaschetto" 100% italiennes, origine Puglia, conservées dans l'huile de tournesol légèrement aromatisé. Entières, sans peau et semi-séchées. Idéales pour préparer les plats de pâtes et des pizzas gourmandes.

**NOUVEAU
FORMAT**

TOMATES S.MARZANO AOP

CODE 01172 - BOITE 3/1 (2500g)

Nouveau format en boîte 3/1 (2500g) des tomates pelées S.Marzano AOP, à la forme allongée et d'incomparable goût aigre-doux équilibré. Tomates de couleur rouge vif et avec une pulpe ferme et peu de graines, caractéristiques renforcées par l'habile transformation en pelées.



Si vous voulez en savoir plus, ÉCRIRE À marketing@demetrafood.it



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