

N. 11
GENNAIO
2020

APPUNTI DI GUSTO

LE PROPOSTE DEGLI CHEF DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY

Il futuro inizia **OGGI!**



FINGER FOOD DI GAZPACHO DI POMODORO

Ingredienti per 4 persone

- 300g Gazpacho Demetra
- n.4 Acciughe del Mar Cantabrico Demetra
- n.4 Peperoncini Gocce rosse Demetra
- n.8 code di gambero
- 80g straciatella
- 80g ricotta fresca
- q.b. Pepe della Tasmania Wiberg
- q.b. Erba cipollina Wiberg
- q.b. Sesamo bianco Wiberg
- q.b. pane carasau

Procedimento. Servire il gazpacho sempre ben freddo.

Accompagnare a piacere con:

- straciatella, acciuga del Cantabrico e un peperoncino di guarnizione
- su una spuma di ricotta condita con olio, sale, pepe ed erba cipollina, servita con una cialda croccante di pane carasau
- con due code di gambero scottate e dei semi di sesamo per guarnire



PRODOTTO
NOVITÀ



| | | |
|---------------------------------------|--------------|------------------------|
| GAZPACHO | Cod. 00989 | Sc. 4/4 (820g) |
| ACCIUGHE A FILETTI DEL MAR CANTABRICO | Cod. 01073CA | Bauletto 725g |
| PEPERONCINI GOCCE ROSSE | Cod. 02283 | Sc. 4/4 (793g) |
| PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA | Cod. W180169 | Sigillaroma 470 - 200g |
| ERBA CIPOLLINA | Cod. W214135 | Sigillaroma 1200 - 40g |
| SEMI DI SESAMO SGUSCIATI | Cod. W168757 | Sigillaroma 470 - 290g |

PRODOTTO
NOVITÀ



PRODOTTO
NOVITÀ



INSALATINA DI POLPO CON VERDURE E PESTO DI MANDORLE D'AVOLA

Ingredienti per 4 persone

- 1 piovra di circa 1200 g
- n.3 patate lesse
- 100g Peperoni a filetti Demetra
- n.16 Frutti del cappero in olio Demetra
- 60g Olive taggiasche denocciolate Demetra
- n.12 Peperoncini gocce rosse Demetra
- 120g Pesto di mandorle d'Avola Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- 25g Miscela pesce scandis Wiberg
- q.b. Erba cipollina liofilizzata Wiberg
- q.b. Crema di aceto lime-tè verde Wiberg

Procedimento. Insaporire la piovra con olio e la miscela pesce scandis, inserire in un sacchetto sottovuoto, sigillare bene e cuocere per 7 ore a 72 gradi. Togliere dal sacchetto e preparare l'insalatina tagliando a trancetti regolari la piovra e miscelare il tutto insieme alle verdure. Insaporire abbondantemente con il pesto di mandorle. Guarnire con puntini di crema di aceto lime e insaporire a piacere con erba cipollina.



| | | |
|--|--------------|---------------------------|
| FRUTTI DEL CAPPERO IN OLIO DI GIRASOLE | Cod. 00991 | Sc. 4/4 (780g) |
| PESTO DI MANDORLE D'AVOLA | Cod. 01794 | Vaso 580ml (540g) |
| PEPERONI A FILETTI IN OLIO DI GIRASOLE | Cod. 03104 | Busta 700g (88%) |
| OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE | Cod. 02288 | Sc. 4/4 (750g) |
| PEPERONCINI GOCCE ROSSE | Cod. 02283 | Sc. 4/4 (793g) |
| CREMA DI ACETO LIME-TÈ VERDE | Cod. W220757 | Bottiglia squeeze - 500ml |
| ERBA CIPOLLINA | Cod. W214135 | Sigillaroma 1200 - 40g |
| PESCE SCANDIS | Cod. W202113 | Sigillaroma 1200 - 700g |

RIGATONI ALLA NORMA CON CAPONATA DI MELANZANE E RICOTTA STAGIONATA

Ingredienti per 4 persone

- 320g pasta rigatoni
- 100g ricotta salata stagionata
- 300g Caponata Demetra
- q.b. Paprika rubino Wiberg
- q.b. sale
- q.b. mentuccia fresca

Procedimento. In una pentola di acqua bollente e salata cuocere i rigatoni. Scolare al dente e saltare in padella con la caponata ben calda.

Servire in un piatto caldo, e grattugiare sopra abbondante ricotta. Guarnire con menta fresca e della paprika dolce sul bordo del piatto.

| | | |
|-------------------------|--------------|-------------------------|
| CAPONATA | Cod. 03162 | Busta 700g |
| PAPRICA RUBINO DELICATA | Cod. W202106 | Sigillaroma 1200 - 630g |



SPIEDINO DI POLLO "ALLA BECCAFICO", SU LETTO DI FINOCCHI E RADICCHIO GRIGLIATO

Ingredienti per 4 persone

- 600g petto di pollo
- 100g pane grattugiato
- n.2 arance
- n.1 finocchio fresco
- 160g Pesto di mandorle Demetra
- 50g Acciughe Speciali di Sicilia Demetra
- 300g Radicchio grigliato Demetra
- q.b. Aglio a fette Wiberg
- q.b. Foglie di alloro e prezzemolo Wiberg
- q.b. pinoli e uvetta
- q.b. olio
- q.b. sale e pepe

Procedimento. In una padella a fuoco basso insaporire l'aglio con l'olio, aggiungere le acciughe, il pane grattugiato, il prezzemolo, l'uvetta e i pinoli. Farcire il petto di pollo tagliato a fette con il composto ottenuto, arrotolare e infilare in uno spiedo intervallato da foglie di alloro. Disporre in una teglia oliata, bagnare con il succo di due arance e portare a cottura. Servire su un letto di finocchi crudi conditi a piacere, il radicchio grigliato e salsare abbondantemente con il pesto di mandorle.

| | | |
|--|---------------|-------------------------|
| PESTO DI MANDORLE D'AVOLA | Cod. 01794 | Vaso 580ml (540g) |
| ACCIUGHE A FILETTI SPECIALI DI SICILIA | Cod. 01073/SP | Bauetto 700 (700g) |
| RADICCHIO GRIGLIATO | Cod. 02242 | Sc. 4/4 (760g) |
| AGLIO A FETTE | Cod. W108820 | Sigillaroma 1200 - 380g |
| FOGLIE D'ALLORO | Cod. W108768 | Sigillaroma 1200 - 60g |

PRODOTTO
NOVITÀ



PRODOTTO
NOVITÀ





HAMBURGER CON PULLED PORK, PEPERONI E SALSA SMOKED-HONEY

Ingredienti per 4 persone

- n.4 panini per hamburger
- 80g formaggio robiola
- 400g Pulled pork Demetra
- 100g Peperoni a filetti Demetra
- q.b. Peperoncini gocce rosse Demetra
- q.b. Salsa smoked-honey Wiberg
- q.b. Cipolla arrostita Wiberg
- q.b. insalatina di germogli

Procedimento. Tostare il pane per hamburger, farcire con la robiola, il pulled pork ben caldo e i filetti di peperone.

A piacere aggiungere salsa barbecue affumicata smoked-honey e cipolla arrostita.

Accompagnare il panino con un'insalatina di germogli e peperoncini dolci.

| | | |
|--|--------------|--------------------------|
| PULLED PORK | Cod. 02510 | Busta 1700g |
| PEPERONI A FILETTI IN OLIO DI GIRASOLE | Cod. 03104 | Busta 700g (88%) |
| PEPERONCINI GOCCE ROSSE | Cod. 02283 | Sc. 4/4 (793g) |
| DIP-SAUCE SMOKED HONEY | Cod. W218562 | Bottiglia squeeze - 850g |
| CIPOLLE ARROSTITE TRITATE | Cod. W183861 | Sacco - 1000g |

PRODOTTO
NOVITÀ



SEMIFREDDO AGLI AGRUMI SU CREMA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone

- 1l panna da montare, animale, non zuccherata
- 150g Crema agli agrumi Demetra
- n.1 busta Semifreddo base neutra Demetra
- q.b. Topping al cioccolato Demetra
- q.b. Pistacchi interi Wiberg

Procedimento. In una planetaria montare a velocità media la panna con la busta di preparato per semifreddo; Quando risulterà montato, aggiungere la crema aromatizzante agli agrumi e miscelare bene il composto. Disporre negli stampi e abbattere in negativo.

Servire in un piatto con la crema di cioccolato spennellata e guarnire con i pistacchi.

È anche possibile ottenere una mousse mettendo il prodotto in frigorifero.

| | | |
|--------------------------------------|--------------|-------------------------|
| CREMA AGLI AGRUMI | Cod. 03788 | Barattolo 1000g |
| PREPARATO PER SEMIFREDDO BASE NEUTRA | Cod. 03783/D | Astuccio 1000g |
| TOPPING CIOCCOLATO | Cod. 03752/K | Bottiglia 1000g |
| PISTACCHI SGUSCIATI | Cod. W108801 | Sigillaroma 1200 - 800g |

PRODOTTO
NOVITÀ



Il futuro inizia **OGGI!**

LE PROPOSTE DEGLI CHEF
DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY

● PRODOTTI **DEMETRA**
● PRODOTTI **WIBERG**

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

Ingredienti per 1 pizza

- 80g Vellutata di datterini gialli Demetra
- 10 Pomodorini perle rosse Demetra
- 15 Olive taggiasche denocciolate Demetra
- 35g stracciatella
- q.b. Basilico Wiberg
- q.b. Olio al basilico Wiberg
- q.b. basilico

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la vellutata di datterino giallo precedentemente aggiustata di sale, il basilico liofilizzato, le perle di pomodoro e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con le olive taggiasche denocciolate, guarnire con l'olio al basilico qualche fogliolina di basilico fresco.

| | | |
|-------------------------------|--------------|------------------------|
| VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI | Cod. 02289 | Sc. 4/4 (800g) |
| POMODORINI PERLE ROSSE | Cod. 00990 | Sc. 4/4 (800g) |
| OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE | Cod. 02288 | Sc. 4/4 (750g) |
| BASILICO | Cod. W108747 | Sigillaroma 1200 - 55g |
| CONDIMENTO OLIO AL BASILICO | Cod. W152399 | Bottiglia 500ml |

PRODOTTO
NOVITÀ



PRODOTTO
NOVITÀ



PIZZA CON CREMA DI FAVE, GALLINACCI, VERDURE E SALSA ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 40g Salsa tipica alle acciughe - bagna cauda Demetra
- 40g Crema di fave Demetra
- 20g Gallinacci trifolati Demetra
- n.6 Peperoncini gocce rosse Demetra
- 20g Peperoni arrostiti Demetra
- n.2 Carciofi rustichelli Demetra
- q.b. Fiocchi di pomodoro Wiberg
- q.b. misto verdure fresche a piacere

Procedimento. Farcire il disco della pizza con la crema di fave, la mozzarella, i gallinacci, i peperoncini, i carciofi e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con verdure fresche, abbondante bagna cauda e guarnire con fiocco di pomodoro.

| | | |
|--|--------------|------------------------|
| SALSA TIPICA ALLE ACCIUGHE - BAGNA CAUDA | Cod. 02285 | Sc. 4/4 (820g) |
| CREMA DI FAVE | Cod. 01693 | Vaso 580ml (550) |
| GALLINACCI TRIFOLATI DEMETRA | Cod. 01064 | Sc. 4/4 (790g) |
| PEPERONCINI GOCCE ROSSE | Cod. 02283 | Sc. 4/4 (793g) |
| PEPERONI ARROSTITI DEMETRA | Cod. 02259 | Sc. 4/4 (800g) |
| CARCIOFI RUSTICHELLI DEMETRA | Cod. 02282 | Sc. 4/4 (770g) |
| FIOCCHI DI POMODORO | Cod. W203734 | Sigillaroma 470 - 170g |

PRODOTTO
NOVITÀ



TUTTE LE NOVITÀ DEMETRA 2020



FRUTTI DEL CAPPERO IN OLIO DI GIRASOLE

Frutti del capperò governati in olio di girasole, ideali per aperitivi, per la preparazione di primi e secondi piatti e per la farcitura di pizze.

| CODICE | FORMATO | PESO NETTO |
|--------|---------|------------|
| 00991 | Sc. 4/4 | 780g |



VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI

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

| CODICE | FORMATO | PESO NETTO |
|--------|---------|------------|
| 02289 | Sc. 4/4 | 800g |



RAGÙ ALLA BOLOGNESE - SOLO CARNE BOVINA-

Tradizionale ricetta del ragù alla bolognese, preparato però solo con carne di bovino, soffritto di carote, sedano e cipolle con l'aggiunta di pomodoro.

| CODICE | FORMATO | PESO NETTO |
|----------|---------|------------|
| 02531/BO | Busta | 1700g |



PESTO DI MANDORLE D'AVOLA

Pesto preparato con mandorle d'Avola, olio e aromi. Ideale per la preparazione di primi piatti, accompagnamento a secondi di pesce o per la farcitura di pizze gourmet.

| CODICE | FORMATO | PESO NETTO |
|--------|------------|------------|
| 01794 | Vaso 580ml | 540g |



PULLED PORK

Tipica ricetta americana preparata con carne di maiale che, dopo essere stata aromatizzata, viene cotta lentamente per un lungo periodo. Ottima per la preparazione di panini accompagnata da insalata di cavolo e salsa bbq.

| CODICE | FORMATO | PESO NETTO |
|--------|---------|------------|
| 02510 | Busta | 1500g |



CREMA AGLI AGRUMI

Crema dolce di pronto utilizzo ideale per realizzare coperture e farciture di torte, crostate, crepes e per arricchire tutti i dessert.

| CODICE | FORMATO | PESO NETTO |
|--------|-----------|------------|
| 03788 | Barattolo | 1000g |



POMODORINI PERLE ROSSE

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.

| CODICE | FORMATO | PESO NETTO |
|--------|---------|------------|
| 00990 | Sc. 4/4 | 800g |



**NUOVO
FORMATO**

POMODORI SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP

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.

| CODICE | FORMATO | PESO NETTO |
|--------|---------|------------|
| 01172 | Sc. 3/1 | 2500g |



SALSA TIPICA ALLE ACCIUGHE BAGNA CAUDA

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.

| CODICE | FORMATO | PESO NETTO |
|--------|---------|------------|
| 02285 | Sc. 4/4 | 840g |



GAZPACHO

Tipica zuppa di origine spagnola, a base di pomodoro, peperoni, cetrioli. Da gustare fredda come antipasto, accompagnata da piccoli crostini di pane.

| CODICE | FORMATO | PESO NETTO |
|--------|---------|------------|
| 00989 | Sc. 4/4 | 820g |



**RICETTA
SICILIANA
CON MELANZANE FRITTE**

CAPONATA

Caponata preparata con melanzane fritte, pomodoro, pinoli, olive nere, sedano e cipolla. Ottimo contorno in abbinamento a carne o pesce.

| CODICE | FORMATO | PESO NETTO |
|--------|---------|------------|
| 03162 | Busta | 700g |



SORBETTO AGLI AGRUMI

| CODICE | FORMATO | BUSTE PER ASTUCCI | ASTUCCI PER CARTONE |
|---------|----------|----------------------|------------------------|
| 03787/D | Astuccio | 2 buste | 3 |



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