

N. 11
JANVIER
2020

APPUNTI DI GUSTO

LES SUGGESTIONS DES CHEFS DE DEMETRA FOOD ACADEMY

LE FUTUR COMMENCE
AUJOURD'HUI !



MISE EN BOUCHE DE GAZPACHO DE TOMATE

Ingrédients pour 4 personnes:

- 300g Gazpacho Demetra
- n. 4 Anchois de la Mer Cantabrique Demetra
- n. 4 Gouttes de piments rouges Demetra
- n. 8 queues de crevettes
- 80g de straciatella
- 80g de ricotta fraîche
- qsp Poivre de Tasmanie Wiberg
- qsp Ciboulette Wiberg
- qsp Sésame décortiqué Wiberg
- qsp pain carasau

Préparation. Servir le gazpacho toujours bien froid.

Accompagner avec:

- straciatella, anchois de la Mer Cantabrique et avec un piment en garniture.
- sur une espuma de ricotta assaisonnée avec de l'huile, sel, poivre et ciboulette. Servir avec une tuile craquante de pain carasau.
- avec 2 queues de crevettes ébouillantées et des graines de sésame en garniture.



NOUVEAUTÉ



GAZPACHO	Code 00989	Boite 4/4 (820g)
ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE	Code 01073/CA	Boite 725g
GOUTTES DE PIMENTS ROUGES	Code 02283	Boite 4/4 (793g)
POIVRE DE TASMANIE	Code W180169	Coffre-fort d'arômes 470 - 200g
CIBOULETTE	Code W214135	Coffre-fort d'arômes 1200 - 40g
SÉSAME DÉCORTIQUÉ EN GRAINS	Code W168757	Coffre-fort d'arômes 470 - 290g

NOUVEAUTÉ



NOUVEAUTÉ



SALADE DE POULPES AUX LEGUMES ET PESTO AUX AMANDES D'AVOLA

Ingrédients pour 4 personnes:

- n. 1 poulpe de 1200g
- n. 3 pommes de terre bouillies
- 100g Poivrons en lanières Demetra
- 16 Fruits du câpre à l'huile Demetra
- 60g Olives "taggiasche" dénoyautées Demetra
- n. 12 Gouttes de piments rouges Demetra
- 120g Pesto d'amandes d'Avola Demetra
- qsp Huile d'olive extra vierge Demetra
- 25g Poisson scandis Wiberg
- qsp Ciboulette lyophilisée Wiberg
- qsp Crema di aceto citron vert- thé vert Wiberg

Préparation. Assaisonner le poulpe avec l'huile et le mélange de poissons scandis, le mettre sous vide bien hermétique et cuire 7 heures à 72°C. Sortir du sous vide et préparer la salade en coupant le poulpe en morceaux réguliers et mélanger le tout aux légumes. Aromatiser généreusement avec le pesto d'amandes. Décorer avec des gouttes de crème de vinaigre citron vert et saupoudrer de ciboulette.



FRUITS DU CÂPRE À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 00991	Boite 4/4 (780g)
PESTO D'AMANDES D'AVOLA	Code 01794	Verre 580ml (540g)
POIVRONS EN LANIÈRES	Code 03104	Poche 700g (88%)
OLIVES "TAGGIASCHE" DÉNOYAUTÉES	Code 02288	Boite 4/4 (750g)
GOUTTES DE PIMENTS ROUGES	Code 02283	Boite 4/4 (793g)
CREME DI ACETO CITRON VERT-THE VERT	Code W220757	Bouteille squeeze - 500ml
CIBOULETTE	Code W214135	Coffre-fort d'arômes 1200 - 40g
POISSON SCANDIS	Code W202113	Coffre-fort d'arômes 1200 - 700g

RIGATONI "ALLA NORMA" A LA CAPONATA ET RICOTTA AFFINEE

Ingrédients pour 4 personnes:

- 320g pâtes Rigatoni
- 100g ricotta salée affinée
- 300g Caponata Demetra
- qsp Paprika rubino Demetra
- qsp sel
- qsp menthe fraîche

Préparation. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les rigatoni. Les égoutter al dente et les sauter dans la poêle avec la caponata bien chaude. Servir dans une assiette chaude et raper généreusement la ricotta. Décorer avec de la menthe fraîche et du paprika doux sur le bord de l'assiette.

CAPONATA	Code 03162	Poche 700g
PAPRIKA RUBINO DOUX	Code W202106	Coffre-fort d'arômes 1200 - 630g



BROCHETTE DE POULET A LA MODE "BECCAFICO" SUR LIT DE FENOUIL ET ENDIVE ROUGE GRILLEE

Ingrédients pour 4 personnes:

- 600g blanc de poulet
- 100g chapelure
- n. 2 oranges
- n. 1 fenouil frais
- 160g Pesto d'amandes d'Avola Demetra
- 50g Filets d'anchois speciaux de Sicile
- 300g Endives rouges grillées Demetra
- qsp Ail en rondelles Wiberg
- qsp Laurier en feuilles et persil Wiberg
- qsp pignons et raisins secs
- qsp huile
- qsp sel et poivre

Préparation. Dans une poêle à feu doux, faire revenir l'ail dans l'huile. Ajouter les anchois, la chapelure, le persil, les raisins secs et les pignons. Farcir les blancs de poulet préalablement coupés en filets avec le mélange obtenu. Rouler et piquer avec des piques à brochettes, intercaler d'une feuille de laurier. Disposer sur une plaque huilée, arroser avec le jus de deux oranges et cuire. Servir, sur un lit de fenouil cru assaisonné, l'endive rouge grillée et napper généreusement de pesto d'amandes.

PESTO D'AMANDES D'AVOLA	Code 01794	Verre 580ml (540g)
FILETS D'ANCHOIS SPECIAUX DE SICILE	Code 01073/SP	Boite 700 (700g)
ENDIVES ROUGES GRILLÉES	Code 02242	Boite 4/4 (760g)
AIL EN RONDELLES	Code W108820	Coffre-fort d'arômes 1200 - 380g
LAURIER EN FEUILLES	Code W108768	Coffre-fort d'arômes 1200 - 60g

NOUVEAUTÉ



NOUVEAUTÉ





HAMBURGER DE EFFILOCHÉ DE PORC BRAISÉ EFFILOCHÉ DE PORC BRAISÉ, POIVRONS ET SAUCE AU MIEL

Ingrédients pour 4 personnes:

- n. 4 pains à hamburger
- 80g robiola
- 400g Effiloché de porc braisé Demetra
- 100g Poivrons en lanières Demetra
- qsp Ggouttes de piments rouges Demetra
- qsp Dip-sauce smoked honey Wiberg
- qsp Oignons sautés en lamelles Wiberg
- qsp mesclun

Préparation. Toaster le pain à hamburger, étaler la robiola, le pulled pork bien chaud et disposer les poivrons en lanières. Assaisonner avec la dip-sauce smoked honey et les oignons sautés. Servir avec la salade et les gouttes de poivrons rouges.

EFFILOCHÉ DE PORC BRAISÉ	Code 02510	Poche 1700g
POIVRONS EN LANIÈRES A L'HUILE DE TOURNESOL	Code 03104	Poche 700g (88%)
GOUTTES DE PIMENTS ROUGES	Code 02283	Boite 4/4 (793g)
DIP-SAUCE SMOKED HONEY	Code W218562	Bouteille squeeze - 850g
OIGNONS SAUTÉS EN LAMELLES	Code W183861	Poche - 1000g

NOUVEAUTÉ



PARFAIT AUX AGRUMES SUR CRÈME AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 litre crème épaisse non sucrée
- 150g Crème aux agrumes Demetra
- 1 sachet de Parfait-base neutre Demetra
- Topping au chocolat Dermetra
- Pistaches entières Wiberg

Préparation. Dans un robot monter à vitesse moyenne la crème avec la poche de préparation pour parfait. Quand la crème est montée, ajouter la crème aromatisée aux agrumes et bien mélanger. Disposer dans les moules et mettre en cellule négative.

Servir dans une assiette avec le topping au chocolat étalée au pinceau et décorer avec les pistaches.

On peut aussi obtenir une mousse en mettant le produit au réfrigérateur.

CRÈME AUX AGRUMES	Code 03788	Boite 1000g
PRÉPARATION POUR PARFAIT-BASE NEUTRE	Code 03783/D	Blister 1000g
TOPPING AU CHOCOLAT	Code 03752/K	Bouteille 1000g
PISTACHES DECORTIQUÉES	Code W108801	Coffre-fort d'arômes 1200 - 800g

NOUVEAUTÉ



PIZZA AVEC VELOUTE DE TOMATES DATTERINO JAUNES, PERLES DE TOMATE, STRACCIATELLA, OLIVES TAGGIASCHE ET BASILIC

Ingrédients pour 1 pizza :

- 80g Veloute de tomates Datterino jaunes Demetra
- 10g Tomates perles rouges Demetra
- 15 Olives "taggiasche" dénoyautées Demetra
- 35g straciatella
- qsp Basilic Wiberg
- qsp Huile au basilic Wiberg
- qsp Basilic frais

Préparation. Garnir le fond de la pizza avec le coulis de tomates jaunes préalablement salé et complété par le basilic lyophilisé, les perles de tomates et cuire. En fin de cuisson, ajouter les olives taggiasche dénoyautées. Assaisonner avec l'huile au basilic et quelques feuilles de basilic frais.

VELOUTE DE TOMATES DATTERINO JAUNES	Code 02289	Boite 4/4 (800g)
TOMATES PERLES ROUGES	Code 00990	Boite 4/4 (800g)
OLIVES "TAGGIASCHE" DÉNOYAUTÉES	Code 02288	Boite 4/4 (750g)
BASILIC	Code W108747	Coffre-fort d'arômes 1200 - 55g
HUILE AU BASILIC	Code W152399	Bouteille 500ml

NOUVEAUTÉ



NOUVEAUTÉ



PIZZA AVEC CRÈME DE FÈVES, CHANTERELLES, LÉGUMES ET SAUCE AUX ANCHOIS

Ingrédients pour 1 pizza :

- 70g mozzarella
- 40g Sauce typique aux anchois "Bagna Cauda" Demetra
- 40g Crème de fèves Demetra
- 20g Girolles sautés Demetra
- n. 6 Gouttes de piments rouges Demetra
- 20g Poivrons rotis Demetra
- n. 2 Artichauts "rustichelli" Demetra
- qsp Flocons de tomate Wiberg
- qsp mélange de légumes frais

Préparation. Garnir le fond de la pizza avec la crème de fèves, mozzarella, chanterelles, piments artichauts, poivrons et cuire. Terminer la garniture en fin de cuisson avec les légumes frais, la Bagna cauda et décorer avec les flocons de tomate.

SAUCE TYPIQUE AUX ANCHOIS "BAGNA CAUDA"	Code 02285	Boite 4/4 (820g)
CRÈME DE FÈVES	Code 01693	Verre 580ml (550)
GIROLLES SAUTÉS	Code 01064	Boite 4/4 (790g)
GOUTTES DE PIMENTS ROUGES AIGRE-DOUX	Code 02283	Boite 4/4 (793g)
POIVRONS ROTIS AU NATUREL	Code 02259	Boite 4/4 (800g)
ARTICHAUTS "RUSTICHELLI"	Code 02282	Boite 4/4 (770g)
FLOCONS DE TOMATE	Code W203734	Coffre-fort d'arômes 470 - 170g

NOUVEAUTÉ



TOUTES LES NOUVEAUTÉS DE DEMETRA 2020



FRUITS DU CÂPRE

Fruits du câpre conservés dans l'huile de tournesol. Idéal comme accompagnement d'apéritifs ou pour la préparation des entrées, des pâtes et plats principaux ou pour garnir les pizzas.

CODE	FORMAT	POIDS NET
00991	Boite 4/4	780g



TOMATES PERLES ROUGES

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

CODE	FORMAT	POIDS NET
00990	Boite 4/4	800g



VELOUTE DE TOMATES DATTERINO JAUNES

100% tomates Datterino jaunes de la Piana del Sele, de consistance crémeuse et douce. 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.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02289	Boite 4/4	800g



NOUVEAU FORMAT

TOMATE SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO

Tomate San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino, à la forme allongée et d'incomparable goût aigre-doux équilibré, de couleur rouge vif et avec une pulpe ferme et peu de graines, caractéristiques renforcées par l'habile transformation en pelées. Les tomates pelées sont idéales pour toutes les recettes de la cuisine méditerranéenne.

CODE	FORMAT	POIDS NET
01172	Boite 3/1	2500g



RAGOÛT À LA BOLOGNAISE SEUL VIANDE BOVINE

Recette traditionnelle du ragoût à la bolognaise, préparée uniquement avec du boeuf, cuisiné avec des carottes, céleris et oignons et tomates.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02531/BO	Poche	1700g



SAUCE TYPIQUE AUX ANCHOIS "BAGNA CAUDA"

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.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02285	Boite 4/4	840g



PESTO D'AMANDES D'AVOLA

Pesto préparé avec les amandes d'Avola, de l'huile et des arômes. Idéal pour les plats de pâtes, pour accompagner les plats de poisson ou pour garnir les pizzas gourmet.

CODE	FORMAT	POIDS NET
01794	Verre 580ml	540g



GAZPACHO

Potage typique d'origine espagnole à base de tomates, poivrons, concombres. À déguster froid à l'apéritif, accompagné de petits croûtons de pain.

CODE	FORMAT	POIDS NET
00989	Boite 4/4	820g



EFFILOCHÉ DE PORC BRAISÉ

Typique recette américaine préparée avec du porc qui une fois aromatisée est cuite en basse température. Excellent pour préparer des sandwichs accompagnés de salade de chou et de la sauce barbecue.

CODE	FORMAT	POIDS NET
02510	Poche	1500g



"CAPONATA"

Caponata préparée avec aubergines frites, tomates, noix de pin, olives noires, céleri et oignons. Idéal en accompagnement de plat à base de viande et poisson.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03162	Poche	700g



CRÈME AUX AGRUMES

Crème sucrée idéale pour garnir ou recouvrir les gâteaux, tartes, crêpes et pour enrichir tous les desserts.

CODE	FORMAT	POIDS NET
03788	Boite	1000g



SORBET AUX AGRUMES

CODE	FORMAT	SACHETS/BLISTER	BLISTER/CARTON
03787/D	Blister	2 sachets	3



demetrafood.it



Bureaux et Usine

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

Unité Logistique

Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italie

DEMETRA SRL
IMPORTATEUR EXCLUSIF
WIBERG
CANAL FOODSERVICE
ITALIE et FRANCE