LES SUGGESTIONS DES CHEFS DE DEMETRA FOOD ACADEMY



l'AUBE des SAVEURS

LES SUGGESTIONS DES CHEFS DE DEMETRA FOOD ACADEMY



TARTARE DE THON AUX AGRUMES AVEC PESTO D'AMANDES D'AVOLA ET SALADE D'ARTICHAUTS

Ingrédients pour 4 personnes

- 400g thon préalablement refroidi
- 160g Pesto d'amandes d'Avola Demetra
- 200g Artichauts en quartiers à l'huile de tournesol Demetra
- 50g Pois-chiches Demetra
- 40g Gouttes de piments rouges Demetra
- qsp Huile d'olive Extra Vierge Demetra
- qsp Sel rose fin Wiberg
- qsp Préparation de vinaigre aux agrumes Wiberg

Préparation.

Préparer un tartare de thon, assaisonner-le d'huile, de sel et du condiment agrumes et laisser-le mariner quelques minutes. Pour une marinade plus riche, vous pouvez ajouter des herbes aromatiques telles que l'aneth ou la marjolaine, ou utiliser une huile de sésame. Servir en assaisonnant avec le pesto d'amandes et la salade d'artichauts, les pois-chiches et les gouttes de poivrons rouges à discrétion.



PESTO D'AMANDES D'AVOLA	Cod. 01794	Verre 580ml (540g)
ARTICHAUTS EN QUARTIERS	Cod. 01139	Boite 3/1 (2400g)
POIS-CHICHES	Cod. 03143	Poche 700g (80%)
GOUTTES DE PIMENTS ROUGES	Cod. 02283	Boite 4/4 (790g)
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Cod. 02260	Bouteille verre 500ml
SEL ROSE FIN	Cod. W152658	Coffre-fort d'arômes 1200 - 1350g
PRÉPARATION DE VINAIGRE AUX AGRUMES WIBERG	Cod. W183839	Bouteille verre 500ml





SALADE DE CALMARS AVEC LÉGUMES "ALLA ZINGARA"

Ingrédients pour 4 personnes

- n. 4 calmars
- 400g Légumes "alla zingara" Demetra
- qsp Condiment pour la décoration doré Demetra
- gsp Ciboulette lyophilisée Wiberg
- qsp sel

Préparation.

Dans une casserole d'eau légèrement salée, faire bouillir les rondelles de calmars, les tentacules et les ailes des calmar pendant deux minutes. Ajouter le tout encore chaud aux légumes "alla zingara", mélanger bien et assaisonner avec de la ciboulette. Placer au centre de la plaque et décorer avec le condiment doré.

LÉGUMES "ALLA ZINGARA"	Cod. 02515	Poche 1700g (83%)
CONDIMENT POUR LA DÉCORATION DORÉ	Cod. 04111	Bouteille 250ml
CIBOULETTE LYOPHILISÉE	Cod. W214135	Coffre-fort d'arômes 1200 - 40g



PÂTES TYPE CALAMARATA AVEC THON, GAZPACHO ET OLIVES "TAGGIASCHE"

Ingrédients pour 4 personnes

- 300g pâtes type calamarata
- 400g thon frais en dés
- 200g Gazpacho Demetra
- n.30 Olives "Taggiasche" dénoyautées Demetra
- qsp Poivre de montagnes de Tasmanie Wiberg
- qsp Persil Wiberq
- qsp Menthe Wiberg
- qsp sel

Préparation.

Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée. Égoutter et assaisonner avec la sauce préparée avec le reste des ingrédients à froid dans un bol. Assaisonner de sel et servir garni d'herbes aromatiques.



GAZPACHO	Cod. 00989	Boite 4/4 (820)
OLIVES "TAGGIASCHE" DÉNOYAUTÉES	Cod. 02288	Boite 4/4 (750g)
POIVRE DE MONTAGNES DE TASMANIE	Cod. W180169	Coffre-fort d'arômes 470 - 200g
PERSIL	Cod. W108784	Coffre-fort d'arômes 1200 - 50g
MENTHE	Cod. W234680	Coffre-fort d'arômes 470 - 70g





TARTE AU JAMBON CRU, AUBERGINES ET SCAMORZA

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 rouleau de pâte brisée
- 150g jambon cru
- 300g Caponata d'aubergines Demetra
- 100g ricotta
- 100g scamorza
- 300g crème fraîche
- · 2 œufs
- 50g parmesan
- qsp Sésame décortiqué en grains Wiberg
- gsp Crema di aceto hibiscus-chili Wiberg
- qsp Huile en spray Wiberg
- qsp sel et poivre

Préparation.

À l'aide d'un coupe pâte, couper la pâte brisée selon la forme souhaitée et insérer les formes dans des moules monoportion préalablement vaporisé d'huile. Garnir avec de la caponata, du jambon cru coupéà à discrétion, des cubes de ricotta et de scamorza en dés. Mélanger la crème, les œufs, le parmesan et assaisonner de sel et de poivre. Remplir les moules et cuire à 160 degrés pendant environ 20 minutes. Servir les tartes chaudes garnies de crème de vinaigre d'hibiscus et de sésame décortiqué.



CAPONATA D'AUBERGINES	Cod. 03162	Poche 700g
SÉSAME DÉCORTIQUÉ EN GRAINS	Cod. W168757	Coffre-fort d'arômes 470 - 290g
CREMA DI ACETO HIBISCUS-CHILI	Cod. W164407	Flacon 500ml
HUILE EN SPRAY	Cod. W108959	Spray 500 ml - 600g

PIZZA AVEC CRÈME DE FROMAGES, BRESAOLA ET ROQUETTE

Ingrédients pour 1 pizza

- 70g Crème de fromages Crem à Poche Demetra
- 80g mozzarella
- 4 tranches de bresaola

qsp roquette

Préparation. Étaler la crème de fromages sur la base de la pizza, ajouter la mozzarella et faire cuire au four. En fin de cuisson, ajouter la bresaola et la roquette.

CREM-À-POCHE 4 FROMAGES

Cod. 04202

Poche à douille 600g

And the second second second



POURQUOI CHOISIR CREM-À-POCHE?



POCHE INNOVANT

PLUS PRATIQUE POUR GARNIR PLUS RAPIDE ET PRÉCIS PLUS DE FRAÎCHEUR ET DE SÉCURITÉ DANS LES PRÉPARATIONS

GARNITURE SANS UTILISATION DE CUILLERES OU DE SPATULES

AVANTAGES LOGISTIQUES ET CONSERVATION OPTIMALE

MOINS D'IMPACT LORS DU DÉCHET





Bureaux et Usine

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

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

