



THE MEAT EXPERIENCE

LA CARNE SECONDO DEMETRA







Diamo i numeri

La quantità di carne prodotta è oggi quasi cinque volte maggiore di quella dei primi anni '60; siamo passati da 70 milioni di tonnellate a oltre 330 milioni di tonnellate. Nello stesso periodo la popolazione mondiale è più che raddoppiata.



Divoratori di carne

Australia e Stati Uniti guidano la classifica dei Paesi in cui si mangia più carne, con 116 e 115 kg pro capite all'anno rispettivamente: come se ciascuno consumasse 50 polli o mezza mucca ogni 12 mesi. Nell'Europa dell'ovest il valore è intorno a 80 kg pro capite.

Nuove tendenze



Il consumo di carne sta diventando negli ultimi anni sempre più nobile; pur non disdegnando una bella bistecca al naturale cotta alla brace, i consumatori moderni ricercano sempre più una ricetta più accurata, con abbinamenti ad altri ingredienti di pregio e l'uso di spezie e aromi che ne valorizzano ulteriormente gusto e appetibilità.

THE MEAT EXPERIENCE

LA CARNE SECONDO DEMETRA

Il trend dei consumi



Il consumo di carne è in crescita soprattutto in Europa, USA e Australia, stabile altrove. In oriente la crescita in Cina è parzialmente compensata dal basso consumo in India (per ragioni religiose e culturali). In evoluzione gli stili di consumo: si mangia meno carne rossa (manzo e maiale) e più pollame.



Impossible Meat

È in crescita la diffusione della neocarne, prodotta grazie all'eme (Protoporfirina IX), complesso chimico che contiene un atomo di ferro, parte integrante dell'emoglobina: stesso gusto della carne "vera", stessa quantità di ferro e di proteine di un tradizionale prodotto a base di proteine animali, niente glutine, zero colesterolo e un hamburger ha solo 240 calorie.



I NOSTRI CONSIGLI PER AVERE UN PERFETTO MACINATO DI BASE:



Gaia Ercoli - Meat Chef Specialist

Giovane chef, laureata in archeologia, è cresciuta nella macelleria di famiglia, dove ha sviluppato una profonda conoscenza di tutto ciò che concerne la carne e la sua lavorazione. Nel suo lavoro sposa il pensiero dello scrittore francese Daniel Pennac quando afferma che «in cucina funziona come nelle più belle opere d'arte: non si sa niente di un piatto fintanto che si ignora l'intenzione che l'ha fatto nascere.»

READY TO COOK

Esporre un preparato a base di carne è come preparare un'opera d'arte: senza nulla togliere alla magia della sua trasformazione in piatto finito, è fondamentale che si cominci a percepirla il pensiero creativo e ad immaginarne la soddisfazione gustativa.

LA NOSTRA FILOSOFIA

- La carne deve essere sempre l'assoluta protagonista dell'idea creativa
- Ricercare l'effetto *Wow!*, esponendo in primo piano le proposte più accattivanti
- Prestare cura all'alternanza dei colori per ricercare una sorta di movimento cromatico
- Disporre i vassoi in modo da creare una continuità di esposizione
- Utilizzare espositori in grado di esaltare l'impatto delle proposte gastronomiche create

Le ricette sono previste in porzione singola, salvo dove indicato diversamente.

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



Burger on the road

Ingredienti

- 230g macinato di manzo
- 2 fette di bacon
- 50g Cipolle caramellate a fette Demetra
- 55g Fagioli mexicanos Demetra
- 35g Crem à poche quattro formaggi Demetra
- 15g Dip-sauce smoked honey Wiberg

Procedimento

Stendere 2 dischi delle stesse dimensioni di macinato aventi diametro di circa 16cm. Farcire il disco inferiore con i fagioli mexicanos, la cipolla caramellata, il bacon e la crema ai formaggi. Richiudere i dischi facendo aderire bene le estremità. Spennellare l'hamburger abbondantemente con la salsa. Cuocere in forno caldo a 200°C per 13 minuti o in padella 4 minuti per lato.

*Il sapore del sogno
in un hamburger
che ci riporta alle epiche
atmosfera delle
highway americane.*





Italian breakfast

Ingredienti

- 1 fettina di lonza di 65g
- 85g macinato: 50% manzo, 50% pasta di salsiccia
- 30g Salsa di noci Demetra
- 40g Fantasia di funghi trifolati Demetra
- Timo liofilizzato Wiberg
- Semi di sesamo nero Wiberg

Procedimento

Battere la fettina di maiale e tagliare a triangolo. Riempire con il macinato lavorato con salsa di noci, funghi e timo. Avvolgere a forma di brioche. Cuocere in forno caldo a 200° per 15 minuti. Esporre o servire affiancato ad un bicchiere contenente la fantasia di funghi e un ricciolo di spuma di formaggio caprino.

Una rivisitazione salata del classico “cappuccino e cornetto”, trasformando una colazione che abbonda di carboidrati in una più energica iniezione di proteine.



Diplomatica

Ingredienti

- 60g macinato di manzo
- 20g pane da tramezzino
- 20g fontina
- 30g Farci toast alle verdure fresche Demetra
- Salsa di pistacchio Demetra
- Peperoncini gocce rosse Demetra
- Condimento olio all'aglio orsino Wiberg
- carota

Procedimento

Condire il macinato con il farci toast alle verdure fresche, formare due quadrati, tagliare il pane da tramezzino e la fontina delle stesse dimensioni. Spennellare il pane con il condimento olio all'aglio orsino. Formare delle torrette con alla base il pane, seguito dal macinato, la fontina, nuovamente il macinato e finire con il pane. Condire l'ultimo strato di pane con la salsa di pistacchio e decorare con peperoncini gocce rosse e riccioli di carota. Cuocere in forno caldo a 200° per 15 minuti.

*L' eleganza delle
geometrie,
per creare un gioco di
prospettive che infonde
un'esclusiva armonia
di forme e sapori.*





Meat tacos

Ingredienti

- 60g macinato di manzo
- 1 fetta di scamorza
- 2 Asparagi verdi tipo ristorazione Demetra
- 15g Crema di asparagi Demetra
- Olio di mandorle plus arancia Wiberg

Procedimento

Stendere il macinato su un disco di carta forno con uno spessore di circa mezzo centimetro. Farcire con una fetta di scamorza, la crema di asparagi, due asparagi insaporiti con l'olio di mandorle plus arancia e richiudere il tacos fissandolo con lo spago alimentare. Cuocere in forno caldo a 200° per 12 minuti.

*L*asciatevi rapire dalle forme popolari dello street food messicano, rielaborate con l'eleganza dell'asparago e la fusione di sapori semplici e naturali.





Club sandwich

Ingredienti

- 100g macinato di manzo
- 15g prosciutto cotto
- 15g formaggio edam a fette
- 20g Champignons trifolati dal fresco Demetra

Procedimento

Stendere due rettangoli di macinato di eguali dimensioni con spessore di circa mezzo centimetro. Farcire il primo con il formaggio, il prosciutto cotto e gli champignon. Sovrapporre l'altro rettangolo di macinato, far aderire bene e infine porzionare a forma di triangolo.

Cuocere in padella a fuoco medio 4 minuti per lato oppure in forno caldo a 200° per 12 minuti.

*Una contaminazione
di gusti, sapori
e provenienze, per
arricchire di provocazione
una proposta di sicuro
successo e accettazione.*



Spaghetti alla mediterranea

Ingredienti

- 130g fesa di tacchino
- 35g Pesto rosso Demetra
- 15g Pomodorini gialli mid-dry Demetra
- 15g Pomodorini perle rosse Demetra
- Condipomodoro Wiberg
- Condimento olio al peperoncino Wiberg
- basilico fresco

Procedimento

Battere bene la fetta di tacchino e tagliarla a listarelle lunghe e fini. Condire gli straccetti con il condipomodoro, l'olio al peperoncino, il pesto rosso, i pomodorini gialli e i pomodorini perle rosse. Guarnire con basilico fresco. Cuocere in padella a fuoco medio per 5/6 minuti.

*Lo straccetto si veste
della più classica
italianità in una proposta
che porta in tavola
l'allegria di uno spaghetti
al pomodoro e basilico,
nascosto nella lista
dei secondi piatti.*





Meat ball

Ingredienti

- 1 fettina di manzo di 80g
- 140g macinato: 50% manzo, 50% pasta di salsiccia
- 40g Crema di castagne Demetra
- 30g Porcini trifolati del campesino Demetra
- 20g Castagne al miele Demetra
- Foglie d'alloro Wiberg
- 2 fette di pancetta

Procedimento

Battere la fetta di manzo, farcire con il macinato, la crema di castagne, le castagne al miele sbriciolate e i funghi porcini. Richiudere, avvolgere la base con le fette di pancetta e legare con uno spago da cucina, imprigionando qualche foglia di alloro. Decorare con frutti rossi, castagne e funghi porcini. Cuocere in forno caldo a 200° per 22 minuti.

*T*utti i profumi
del sottobosco
in una sfera che
racchiude i selvaggi
sapori della natura,
esaltati dal magico tocco
di miele e castagne.



Polpettone a scacchiera

Ingredienti per 3 porzioni

- 400g macinato: 70% manzo, 30% maiale
- 100g Carciofi a spicchi trifolati Demetra
- 60g Crema ai quattro formaggi Demetra
- porro
- lardo
- carota

Procedimento

Lavorare il macinato con i carciofi e la crema ai formaggi sino ad ottenere la forma di un polpettone. Realizzare un intreccio di porro, lardo e carota, tagliati a listarelle lunghe. Avvolgere il polpettone all'interno dell'intreccio precedentemente preparato. Cuocere a 140° per 45 minuti.

*Un intreccio di gusto
e consistenza,
per creare un gioco
di sapori che può
concludersi solo con uno...
scacco matto!*



Filetto di maiale farcito

Ingredienti per 3/4 porzioni

- 1 filetto di maiale di 400/500g
- 60g fiocchi di patate
- 80g speck a fette
- 180g pecorino semi stagionato
- 300g Crema di peperoni Demetra
- 10 Prugne intere al vermouth Demetra
- Pesto di finocchietto selvatico Demetra
- Cipolle arrostiti Wiberg
- Sale rosa fino Wiberg
- Pepe arlecchino tritato Wiberg
- rete di maiale

Procedimento

Aprire a libro il filetto di maiale. Condire il filetto con sale, pepe e spennellare l'interno con il pesto di finocchietto selvatico. Preparare la crema di peperoni addensandola con i fiocchi di patate. Farcire con le fette di speck, stendere la crema di peperoni, aggiungere le fette di pecorino semi stagionato e le prugne snocciolate. Arrotolare il filetto, ricoprire con le cipolle arrostiti e avvolgere il tutto nella rete di maiale.

Cuocere in forno caldo a 160° per 30 minuti.

Un classico in una interpretazione inusuale, che associa l'intensità del peperone, la dolcezza della prugna, la golosità del formaggio e il croccante della cipolla.





Lollipop

Ingredienti

- 150g macinato: 70% pollo, 30% maiale
- 30g mortadella
- 20g fontina a fette
- 20g fiocchi di patate
- 100g Crema di zucca Demetra
- Pistacchi Wiberg

Procedimento

Stendere il macinato su un rettangolo di carta forno con uno spessore di circa mezzo centimetro. Farcire con le fette di fontina, la mortadella e la crema di zucca lavorata precedentemente con i fiocchi di patate. Arrotolare bene e ricoprire l'esterno con i pistacchi in granella. Inserire lo stecco di legno e tagliare con uno spessore di circa tre centimetri. Cuocere in padella a fuoco medio 6 minuti per lato.

*Si diventa grandi,
ma si ha sempre
il cuore da bambini.
Chi non ha mai
desiderato un lecca-lecca
al luna park?*





Meat cake

Ingredienti

- 80g macinato: 70% coniglio, 30% maiale
- 20g mozzarella a cubetti
- 10g Crema di carciofi al tartufo Demetra
- Peperoncini gocce rosse Demetra
- Olive taggiasche denocciolate Demetra
- Carciofi trifolati con gambo Demetra
- Semi di sesamo sgusciati Wiberg
- Semi di sesamo nero Wiberg

Procedimento

Posizionare la pallina di macinato all'interno di uno stampo, far aderire bene ai lati e ricavare un foro al centro. Riempire il foro con la crema e la mozzarella. Decorare con semi di sesamo, peperoncini gocce rosse, olive taggiasche e un quarto di carciofo trifolato.

Cuocere in forno caldo a 200° per 15 minuti.

*Una invasione
irriverente nel
rigoroso mondo della
pasticceria, dove la carne
mostra il suo lato delicato
in una veste che nulla ha
da invidiare ai celebrati
cupcake.*





Spiedini smile

Ingredienti per 3 spiedini

- 240g fesa di tacchino
- 300g macinato: 50% manzo, 50% pasta di salsiccia
- 90g mozzarella a sfoglia
- 90g Friarielli Demetra
- Marinata per grigliate Wiberg

Procedimento

Battere bene la fesa di tacchino. A parte realizzare 2 rotolini di sfoglia di mozzarella farcita con i friarielli. Farcire la fesa con il macinato e i rotolini precedentemente preparati. Arrotolare il tutto, infilare lo stecco e tagliare a fette. Insaporire con la marinata per grigliate.

Cuocere in forno caldo a 200°C per 13 minuti o in padella 4 minuti per lato.

Facciamo l'occhiolino alle atmosfere del finger food, portando sulla tua tavola un nutriente sorriso.



Sfera esotica

Ingredienti

- 100g macinato: 60% vitello, 40% maiale
- tortillas
- 20g Crema piccante mediterranea Demetra
- 20g Ananas allo sciroppo Demetra
- Paprica rubino Wiberg
- 15g Mago panata Wiberg
- 30g acqua

Procedimento

Creare una pastella miscelando con una frusta acqua e mago panata. Lavorare il macinato con la crema e creare una sfera. A parte sbriciolare le tortillas e miscelare con la paprica dolce, passare nella pastella e successivamente nella panatura di tortillas precedentemente preparata. Sulla sfera posizionare la fetta di ananas e guarnire con la crema mediterranea.

Cuocere in padella a fuoco medio 6 minuti per lato oppure in forno caldo a 200° per 12 minuti.

*C*hiudi gli occhi,
assaggiami!
Ogni amore inizia con
un gioiello, qui arricchito
dall'esotico sapore
dei Tropici.



READY TO EAT

Non importa che sia freddo o caldo, un piatto deve sempre saper emozionare il cuore ancor prima di soddisfare le papille gustative. Eleganza nella semplicità, bellezza nel minimalismo, sono i presupposti che devono governare un buon impiattamento.

LA NOSTRA FILOSOFIA

- Inserire nel piatto solo ingredienti commestibili
- Utilizzare un piatto caldo o freddo in sintonia con la portata offerta
- Anteporre l'obiettivo di aroma e gusto alla ricercatezza decorativa
- Non scordare che l'occhio viene soddisfatto prima della gola
- Rispettare la tradizione, cercare l'innovazione

Le ricette sono previste in porzione singola, salvo dove indicato diversamente.

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



Bosco incantato

Ingredienti

- 100g carne di manzo magra
- 30g Mix noir allo sciroppo Demetra
- Olio extravergine di oliva Demetra
- 20g Condimento al lampone Wiberg
- Grill-mediterraneo Wiberg
- Menta essiccata Wiberg
- caprino di vaccino
- piadina

Procedimento

Battere il manzo al coltello, condire con il grill mediterraneo, l'olio, la menta e il condimento al lampone. Inserire alla base di un tumbler il mix noir ben sgocciolato. Aggiungere la battuta precedentemente preparata. Guarnire con delle sfere di caprino, frutti di bosco e una fogliolina di menta. Creare un coperchio con la piadina.

*La magia di un
dessert che non
è un dessert, la favola di
una storia di gusto che
ha sempre un lieto fine.*





Circle of life

Ingredienti

- 100g carne magra di manzo
- 1 cialda di pane
- 20g Crema di olive nere Demetra
- 40g Peperoni arrostiti Demetra
- Olio extravergine di oliva Demetra
- Crema di aceto classica Wiberg
- Erba cipollina liofilizzata Wiberg
- Sale rosa fino Wiberg
- Pepe nero macinato grosso Wiberg

Procedimento

Battere a coltello la carne di manzo. Condire con sale e pepe, aggiungere i peperoni arrostiti tagliati a cubetti, l'erba cipollina e l'olio extravergine. Servirsi di uno stampo per dare alla battuta una forma rettangolare e posizionarvi sopra una cialda di pane con all'interno una crema di olive nere. Decorare con la crema di aceto.

*U*n'armonia di
forme che si
completano l'un l'altra,
sposate con la genuinità
dei sapori, dove il cibo
diventa arte e la golosità
una... religione.





Terra e mare

Ingredienti

- 100g carne magra di vitello
- 10g uova di lompo
- 10g uova di salmone
- 30g Porcini testa nera Demetra
- Olio extravergine di oliva Demetra
- Sale rosa fino Wiberg
- Pepe di montagna della Tasmania Wiberg

Procedimento

Battere a coltello la carne di vitello. Condire con sale, pepe della Tasmania e olio extravergine. Formare nel piatto una piccola montagna di sale rosa grosso e posizionare al centro una conchiglia di capasanta. Adagiare la battuta all'interno della capasanta e completare con fettine di porcini, uova di lompo e salmone.

*La forza della terra,
l'impeto del mare:
i migliori frutti del nostro
pianeta per ritrovare
l'armonia con la nostra
anima.*





Son fuso

Ingredienti

- 1 fuso di pollo
- 40g macinato di manzo
- 10g Crema di radicchio Demetra
- 10g Champignons trifolati prima scelta Demetra
- Pollo-croccantino Wiberg

Procedimento

Disossare il fuso e scalzare l'osso, lasciandolo attaccato. Farcire con la carne macinata precedentemente lavorata assieme alla crema di radicchio e gli champignon. Insaporire bene con pollo croccantino e cuocere a 180° per circa 25 minuti. Effettuare uno splash con la crema di radicchio frullata, posizionare il fuso di pollo e guarnire a piacere.

*S*olo un gioco di parole per rendere onore all'arte povera, in una proposta che fa della sua semplicità il segreto della sua autentica ricchezza.





Anatra laccata

Ingredienti

- 150g petto d'anatra
- 100g patate
- 5g Miele millefiori della Valtellina Demetra
- 50g Carciofi a spicchi Demetra
- Pere Williams a metà Demetra
- 25g Orangia sun Wiberg
- 10g Curcuma Wiberg
- Anice stellato Wiberg

Procedimento

Schiacciare le patate sbucciate ben cotte e insaporirle con sale, olio, orangia sun e curcuma. Cuocere il petto d'anatra partendo da padella fredda, posizionandolo dalla parte della pelle per aiutare il discioglimento del grasso. Portare il petto a cottura e far riposare nella stagnola per dieci minuti. Nella stessa padella, dopo avere eliminato la maggior parte del grasso, rosoliamo bene le pere e i carciofi. Sfumiamo con del fondo d'anatra e insaporiamo con miele e anice stellato. Servire il petto sopra alla purea, abbinare i carciofi e glassare bene con il fondo.

*Una moderna
e disinibita
interpretazione di
un classico del mondo
orientale, dove tradizione e
innovazione si incontrano
in un mistico connubio.*



Tortellone in carpaccio

Ingredienti

- 80g magatello di vitello
- 40g ricotta
- 10g Crema tartufata chiara Demetra
- Frutti del capperi Demetra
- Olio extravergine di oliva Demetra
- Erbe della Provenza liofilizzate Wiberg

Procedimento

Battere le fettine di magatello, insaporirle con l'olio e le erbe della Provenza. Farcire con la ricotta precedentemente lavorata con la crema tartufata e dare la classica forma di raviolo. Servire il carpaccio con i frutti del capperi in olio.

*A*ssaporare un tortellone nudo e crudo non è più un'eresia: tuffatevi senza remore nei profumi della Provenza, impreziositi dal nobile sapore del tartufo.





THE MEAT EXPERIENCE

LA CARNE SECONDO DEMETRA



meatexperience.it



demetrafood.it

DEMETRA S.r.l.

Ufficio e Stabilimento

Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italy - marketing@demetrafood.it - T +39 0342 674011

Unità Logistica

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

DEMETRA SRL
IMPORTATORE ESCLUSIVO

WIBERG

CANALE FOODSERVICE
ITALIA e FRANCIA