



RICETTARIO
PIZZE DELLE STELLE.
SEGNI DI GUSTO.



*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*



PIZZE DELLE STELLE. A SCUOLA DI ASTROLOGIA PER STUPIRE I TUOI CLIENTI.

Abbiamo studiato i singoli segni zodiacali per poter creare una selezione di pizze realmente in linea con le personalità delineate dagli astri. I singoli segni zodiacali sono stati rappresentati dal nostro team di pizzaioli che ha sfruttato al meglio le oltre 500 specialità di Demetra, creando una nuova selezione di pizze realizzata sulle esigenze che ogni segno zodiacale ha relativamente agli ingredienti.

È nata così la selezione Pizze delle Stelle, che porta sul piatto idee e soluzioni creative di grande impatto.

Un modo divertente e fuori dal coro per stupire i clienti e ricordare che sono al centro delle tue attenzioni.

DEMETRA: UNA STORIA DI GUSTO.

Fondata nel 1986 da due imprenditori valtellinesi, tuttora presenti in azienda, Demetra srl produce e commercializza in tutto il mondo le proprie specialità alimentari.

La gamma di prodotti, nata da una perfetta sintesi tra la tradizione gastronomica italiana e la cucina moderna, si è sviluppata e arricchita fino ad arrivare a oltre 500 innovative specialità destinate a tutti gli operatori della ristorazione moderna.

Passione, ricerca dell'eccellenza, miglioramento continuo e serietà lungo tutta la filiera, sono i valori che ogni giorno, dal primo giorno, guidano Demetra.

La valorizzazione dei territori e di tutte le persone, fornitori e clienti, che collaborano con l'organizzazione aziendale, ispira da sempre il lavoro di creazione e produzione di ogni specialità.

Il cliente Demetra può affidarsi a un sistema di distribuzione moderno, coordinato da esperti funzionari commerciali e tecnici specializzati che gli garantisce un'efficiente supporto pre e post vendita.

Romolo Verga

Sales & Marketing Manager

LE GARANZIE DI DEMETRA:

Certificazioni e sicurezza.

Certificati ISO 9001 e accreditati presso la Food and Drug Administration, facciamo della sicurezza il nostro punto di forza per garantire sempre prodotti buoni e sicuri.

Imballaggi innovativi per una freschezza pronta all'uso.

Utilizziamo imballaggi innovativi per mantenere inalterati nel tempo la freschezza e il sapore delle materie prime e garantire una resa elevata grazie a maggior peso sgocciolato contenuto.

Qualità e risparmio assicurati.

Demetra offre una vasta gamma di ingredienti caratterizzati da una grande flessibilità di utilizzo, in grado di valorizzare l'intero menu, dall'antipasto al dessert, facendoti risparmiare tempo prezioso.

Infinite ricette.

I nostri prodotti sono selezionati e ideati da un team di chef aziendali che attraverso ricette esclusive ed altamente personalizzabili permettono agli utilizzatori finali di esprimere la propria creatività preparando piatti di altissimo livello.

Prodotti senza Glutine.

Una linea di prodotti pensata per chi è intollerante al glutine.





RICETTARIO

Pizze delle Stelle

LE PIZZE DEI SEGNI ZODIACALI

♈	ARIETE	P/03
♉	TORO	P/04
♊	GEMELLI	P/05
♋	CANCRO	P/06
♌	LEONE	P/07
♍	VERGINE	P/08
♎	BILANCIA	P/09
♏	SCORPIONE	P/10
♐	SAGITTARIO	P/11
♑	CAPRICORNO	P/12
♒	ACQUARIO	P/13
♓	PESCI	P/14

LE PIZZE DEI SEGNI ASTROLOGICI

☵	ACQUA	P/16
☶	ARIA	P/17
☷	FUOCO	P/18
☹	TERRA	P/19



ARIETE

Ingredienti per 1 pizza:

- 80g polpapizza Demetra
- 80g mozzarella
- 30g peperoni a filetti arrostiti Demetra
- 40g salsiccia
- n.6 fette salame piccante
- q.b. origano

Procedimento: farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con l'origano.





TORO

Ingredienti per 1 pizza:

- 80g mozzarella
- 40g crema di zucca Demetra
- 40g misto funghi trifolati
- 40g speck
- C'era una volta Demetra

Procedimento: farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti ad eccezione dello speck e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con lo speck.





GEMELLI

Ingredienti per 1 pizza:

- 80g polpapizza Demetra
- 80g mozzarella
- 50g verdure alla zingara Demetra
- 30g tonno Demetra
- 20g mais Demetra

Procedimento: farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti e cuocere nel forno.





CANCRO

Ingredienti per 1 pizza:

- 80g mozzarella
- 40g crema di carciofi Demetra
- 30g salmone affumicato
- n.2 carciofi rustici Demetra

Procedimento: farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti ad eccezione del salmone e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con il salmone affumicato.





LEONE

Ingredienti per 1 pizza:

- 80g mozzarella
- 40g crema di porcini Demetra
- 40g bresaola della Valtellina
- 60g porcini trifolati del campesino Demetra

Procedimento: farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti ad eccezione della bresaola e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con il salume.





VERGINE

Ingredienti per 1 pizza:

- 80g mozzarella
- 60g friarielli Demetra
- n.6 cozze
- n.9 vongole
- q.b. peperoncino tritato

Procedimento: aprire a mezzo guscio cozze e vongole. Farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti e cuocere nel forno. Al termine della cottura spolverare la pizza con peperoncino tritato.





BILANCIA

Ingredienti per 1 pizza:

- 40g salsa di pistacchio Demetra
- 70g stracciatella di bufala
- 40g mortadella
- q.b. granella di pistacchio

Procedimento: farcire il disco della pizza la salsa al pistacchio e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con il resto degli ingredienti.





SCORPIONE

Ingredienti per 1 pizza:

- 40g crema tartufata chiara Demetra
- 80g mozzarella
- 50g champignon trifolati
- q.b. pepe nero macinato grosso
- C'era una volta Demetra
- q.b. erba cipollina

Procedimento: farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con il pepe nero e l'erba cipollina.





SAGITTARIO

Ingredienti per 1 pizza:

- 80g polpapizza Demetra
- 80g mozzarella
- 40g prosciutto crudo
- 60g famigliola gialla trifolata
C'era una volta Demetra

Procedimento: farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti ad eccezione del prosciutto e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con il salume.





CAPRICORNO

Ingredienti per 1 pizza:

- 80g polpapizza Demetra
- 80g mozzarella
- 60g fagioli mexicanos Demetra
- 40g pancetta
- q.b. peperoncino rosso tritato

Procedimento: farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con il peperoncino tritato.





ACQUARIO

Ingredienti per 1 pizza:

- 80g polpapizza Demetra
- n.7 spicchi di pomodoro semisecco Demetra
- 80g mozzarella
- n.10 olive Kalamata Demetra
- q.b. basilico fresco

Procedimento: farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con il basilico fresco.





✧ PESCI

Ingredienti per 1 pizza:

- 30g pesto di noci Demetra
- 30g crema al parmigiano reggiano DOP Demetra
- 80g mozzarella
- 50g champignon trifolati C'era una volta Demetra
- q.b. prezzemolo tritato

Procedimento: farcire il disco della pizza spalmando sulla base sia la crema di parmigiano sia il pesto di noci, mozzarella, champignon e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con il prezzemolo tritato.



LE PIZZE DEI SEGNI ASTROLOGICI



ACQUA

ARIA

FUOCO

TERRA



ACQUA

Ingredienti per 1 pizza:

- 100g polpapizza Demetra
- 50g tonno Demetra
- 12 olive Cultivar Leccino Demetra
- n.10 gamberetti liofilizzati Demetra
- q.b. prezzemolo tritato

Ingredientie magico: condimento olio all'aglio orsino **WIBERG**

Procedimento: farcire il disco della pizza con il pomodoro, il tonno e le olive e cuocere nel forno. A cottura ultimata decorare con i gamberetti precedentemente reidratati in acqua fredda, il prezzemolo e il condimento all'aglio orsino.





ARIA

Ingredienti per 1 pizza:

- 40g crema parmigiano reggiano Demetra
- 70g mozzarella
- 60g carciofi a fettine Demetra
- 30g ceci al vapore Demetra

Ingrediente magico: fili di peperoncino **WIBERG**

Procedimento: farcire il disco della pizza inizialmente con la crema al parmigiano, poi con la mozzarella e tutti gli ingredienti e cuocere nel forno. Decorare a fine cottura con i fili di peperoncino.





FUOCO

Ingredienti per 1 pizza:

- 80g polpapizza Demetra
- 70g mozzarella
- 80g chili con carne Demetra
- 30g peperoni a filetti arrostiti Demetra

Ingrediente magico: Red Dhofar **WIBERG**

Procedimento: inizialmente mischiare il contenuto della confezione di chili con carne con mezzo cucchiaino da the di Red Dhofar. Una volta miscelato farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti e cuocere nel forno. Al termine della cottura spolverare la pizza con ancora un poco di Red Dhofar.





TERRA

Ingredienti per 1 pizza:

- 40g crema asparagi Demetra
- 80g mozzarella
- n.5 asparagi grigliati Demetra
- n.3 fette lardo
- n.3 pomodorini freschi

Ingrediente magico: crema di aceto balsamico **WIBERG**

Procedimento: farcire il disco della pizza inizialmente con la crema di asparagi, poi con la mozzarella e gli asparagi grigliati e cuocere nel forno. A cottura ultimata decorare con il lardo, i pomodorini tagliati in quattro e la crema di aceto balsamico.



INGREDIENTE
"MAGICO":
CREMA DI ACETO
BALSAMICO DI
MODENA I.G.P.



CONSIGLI PER LA FARCITURA.



Si consiglia di sgocciolare bene i prodotti per la farcitura dall'olio o da altri liquidi di governo; tale operazione è semplice se si utilizzano i prodotti Demetra nella busta salva-freschezza ad alta resa.



Occorre evitare di aggiungere olio e origano nella salsa di pomodoro se non a cottura ultimata per non avere la produzione di grassi saturi nel primo caso e coprire il sapore di pomodoro fresco nel secondo. La Polpapizza di Demetra ha come unico ingrediente pomodoro 100% italiano.



È opportuno cuocere i prodotti di farcitura freschi che hanno bisogno di un tempo di cottura superiore a quello previsto per la pizza.



Il peso delle farciture escludendo mozzarella e pomodoro dovrebbe essere compreso tra il 30% e il 40% di quello della pasta.



Nella preparazione delle pizze bianche la crema, qualora risultasse troppo densa, può essere diluita con acqua. Non utilizzare altri ingredienti grassi (olio, burro, ecc.) per la diluizione.



IL PUNTO D'INCONTRO
TRA PASSIONE
ED ECCELLENZA.

Un team di professionisti di alto livello gestisce coinvolgenti momenti di formazione per tutti gli chef e gli addetti alla rete commerciale che desiderano accrescere la propria professionalità.



www.foodacademy.it



www.demetrafood.it

Uffici 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

Outlet-Show Room

Via Industria, 13
23017 Morbegno (SO)
Italy