



IL RICETTARIO DELLA PASSIONE.
UN PERCORSO DI GUSTO
PER STUPIRE I TUOI CLIENTI.



*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

DEMETRA, PERCORSI DI PASSIONE.



Passione
per il gusto



Passione
per l'eccellenza



Passione
per le sfide



Passione
per lo sport

Ogni ricetta presentata è correlata da 2 indicatori sulla realizzazione:



Il **food cost a porzione**,
calcolato sulla base
del costo medio di mercato
degli ingredienti impiegati.



Il coefficiente di difficoltà/tempistiche, identificato
prendendo spunto dalla terminologia del gioco del Golf:
Par 3: preparazione semplice e rapida
Par 4: preparazione di media difficoltà
Par 5: preparazione impegnativa

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

della Passione

ANTIPASTI	FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO CON CROSTINI DI PANE E PAPPALOMODORO	P/3
	GAMBERONI AL VAPORE SU VELLUTATA DI FAVE PROFUMATA AL SESAMO	P/4
	POLIPO ARROSTITO CON CREMA DI CECI E PEPE CUVÉE	P/5
	ZUPPETTA DI LENTICCHIE CON CALAMARI ARROSTITI E CARCIOFI RUSTICHELLI	P/6
PRIMI PIATTI	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON FAMIGLIOLA GIALLA, TARTUFO E MAGGIORANA	P/7
	RIGATONI AL PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO CON RAGÙ DI TONNO E POMODORI SECCHI	P/8
	RISOTTO CON CREMA DI PEPERONI, FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E OLIO AL BASILICO	P/9
	TORTINO DI RISO ALLA MILANESE GRATINATO CON CARCIOFI, MOZZARELLA, SPINACI E POMODORI	P/10
	SECONDI PIATTI	STINCO DI SUINO AL FORNO LEGGERMENTE AFFUMICATO AL MIELE CON FAGIOLI MEXICANOS
INVOLTINO DI PESCE SPADA CON FINOCCHIETTO SELVATICO, PINOLI E PANGRATTATO		P/12
COSTOLETTE D'AGNELLO PANATE AL CURRY CON CARCIOFI FRITTI E SALSA AL MIRTILLO ROSSO		P/13
HAMBURGER DI VERDURE SU CREMA DI MELANZANE E CICORIA STUFATA		P/14
PIZZE	PIZZA CON CREMA DI FAVE, CREMA AL PECORINO MOZZARELLA, GUANCIALE, E PEPE ARLECCHINO.....	P/15
	PIZZA CON PESTO DI FINOCCHIETTO, POMODORI SEMISECCHI E FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	P/16
	PIZZA ALLA CURCUMA CON CREMA DI RADICCHIO, MOZZARELLA, PORCINI, SPECK E CREMA DI ACETO	P/17
DOLCI	SPAGHETTI DI CREPES AL GIANDUIA CON FRUTTI DI BOSCO	P/18
	PANNA COTTA AL PISTACCHIO	P/19
	SEMIFREDDO ALLE CASTAGNE CON SALSA AL CIOCCOLATO E CASTAGNE AL MIELE	P/20



Filetti di alici del Mar Cantabrico con crostini di pane e pappa al pomodoro



Antipasti



4 Porzioni



2,70/Porzione



Par: 3

Ingredienti:

- > 28 filetti di acciughe
del mar del Cantabrico
Demetra
- > 100g sugo pomodorella

Demetra

- q.b. pane per crostini
- > q.b. sale rosa
condimento
mediterraneo Wiberg

> q.b. pepe arlecchino Wiberg

- q.b. olio extravergine
d'oliva
- q.b. prezzemolo

Procedimento: tagliare il pane a fette e tostare con olio per qualche minuto al forno. In una padella aggiungere il rimanente pane a fette coprire con la pomodorella e cuocere per 8\10 minuti a fuoco basso, condire con il sale rosa e frullare con poco olio extravergine. In un piatto stendere le acciughe coperte con olio e prezzemolo, decorare con il pane e una ciotolina di pappa al pomodoro e servire.



1

PAR

Numero di colpi che un giocatore esperto dovrebbe totalizzare per mandare la palla in buca.



Gamberoni al vapore su vellutata di fave profumata al sesamo



Antipasti



4 Porzioni



1,60/Porzione



Par: 3

Ingredienti:

- 12 code di gamberi
- > 150g crema di fave Demetra

> q.b. olio al sesamo Wiberg

> q.b. semi di sesamo nero Wiberg

- q.b. sale e pepe

Procedimento: pulire i gamberi, privarli dell'intestino e tagliarli a piacere. Cuocere in forno a vapore o in vaporiera per alcuni minuti. A parte scaldare la crema di fave in un pentolino con poca acqua e una volta calda aggiungere poco olio di sesamo. Stendere la crema su un piatto adagiarvi sopra i gamberi insaporiti con sale e pepe, guarnire con i semi di sesamo nero e servire ben caldo.



P/4

2

BIRDIE

Punteggio inferiore di un colpo rispetto al par di una buca.





Polipo arrostito con crema di ceci e pepe cuvée



Antipasti



4 Porzioni



2,00/Porzione



Par: 4

Ingredienti:

- 1 polipo da 400-500g
- > 200g crema di ceci Demetra

- > 100g ceci al vapore Demetra
- > q.b. pepe cuvée Wiberg
- > q.b. sale rosa fine Wiberg

- q.b. olio extravergine d'oliva

Procedimento: cuocere il polipo in abbondante acqua salata con verdure (sedano, carote, cipolle), aromi (pepe in grani, foglie di alloro) e poco vino bianco per circa 25\30 minuti. Lasciarlo raffreddare dentro la sua acqua e una volta freddo tagliarlo a pezzi e arrostitlo su una plancia da entrambi i lati. In un pentolino scaldare la crema di ceci con poca acqua, aggiungere qualche ceci intero e una volta caldo stendere la crema su un piatto, adagiarvi sopra il polipo arrostito, guarnire con olio, pepe e i ceci interi e servire ben caldo.



3

BOGEY

Punteggio superiore di un colpo rispetto al par di una buca.





Zuppetta di lenticchie con calamari arrostiti e carciofi rustichelli



Antipasti



4 Porzioni



1,75/Porzione



Par: 5

Ingredienti:

- 4 calamari da porzione
- 150g lenticchie secche
- **8 carciofi rustichelli Demetra**
- q.b. cipolla tritata
- q.b. pancetta a cubetti
- **q.b. grill Argentina Wiberg**
- q.b. sale e pepe
- q.b. olio extravergine d'oliva

Procedimento: mettere a bagno per circa 2 ore le lenticchie in acqua fredda. A parte preparare in una pentola il soffritto con cipolla, pancetta e olio e una volta rosolato il tutto aggiungere le lenticchie scolate dall'acqua e cuocere per circa 20 minuti. Pulire i calamari, tagliarli della forma voluta e dopo averli conditi con olio, sale, pepe e grill Argentina cuocerli per pochi minuti alla piastra. Terminata la cottura delle lenticchie posizionare su un piatto con i calamari arrostiti e i carciofi rustichelli, decorare a piacere e servire.

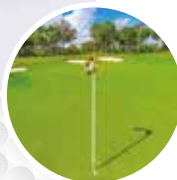


P/6

4

GREEN

Zona di erba finemente rasata situata al termine della buca, all'interno della quale viene piazzata la bandiera.





Ravioli ricotta e spinaci con famigliola gialla, tartufo e maggiorana



Primi
Piatti



4 Porzioni



2,20/Porzione



Par: 4

Ingredienti:

- 500g tortelli rustici
ricotta e spinaci
- > 150g famigliola gialla
trifolata C'era una volta

Demetra

- > 100g crema tartufata
chiara Demetra
- > q.b. maggiorana
liofilizzata Wiberg

- q.b. olio extravergine
d'oliva

Procedimento: cuocere i tortelli in abbondante acqua salata.

A parte in una pentola preparare la salsa mettendo a scaldare con poca acqua la crema tartufata, aggiungendo i funghi e la maggiorana.

Terminata la cottura aggiungere i tortelli alla salsa, saltare ripetutamente e servire al piatto decorando il piatto a piacere e con un poco di olio extravergine. Servire al piatto decorando a piacere.



5

FAIRWAY

Zona di erba accuratamente rasata
che separa il tee dal green,
circondata solitamente dal rough.





Rigatoni al pesto di finocchietto selvatico con ragù di tonno e pomodori secchi



Primi
Piatti



4 Porzioni



1,50/Porzione



Par: 5

Ingredienti:

- 360g rigatoni
- 100g tonno fresco
- > 100g pomodori secchi
- Demetra
- > 180g pesto di finocchietto selvatico

Demetra

- > q.b. sale e pepe Wiberg
- q.b. olio extravergine d'oliva

Procedimento: cuocere in abbondante acqua salata i rigatoni. A parte in una padella rosolare il tonno precedentemente condito con sale e pepe e tagliato a cubetti. Aggiungere alla salsa il pesto al finocchietto e i pomodori secchi a pezzi. Terminata la cottura della pasta aggiungerla al condimento e dopo averla saltata posizionarla in un piatto e servire.



6

ROUGH

Il rough è l'erba più alta che si trova ai lati del fairway.





Risotto con crema di peperoni, filetti di acciughe del Mar Cantabrico e olio al basilico



Primi
Piatti



4 Porzioni



2,10/Porzione



Par: 5

Ingredienti:

- 300g riso Carnaroli
- q.b. cipolla tritata
- q.b. vino bianco
- 1l brodo vegetale
- Demetra
- 100g crema di peperoni

Demetra

- n.12 filetti di acciughe del mar del Cantabrico
- Demetra
- q.b. sale e pepe Wiberg
- q.b. crema di aceto classica Wiberg

- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. olio al basilico Wiberg

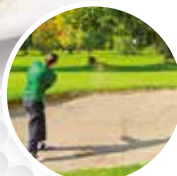
Procedimento: preparare in una pentola il brodo con 1 litro di acqua e 22g di brodo vegetale granulare Demetra. A parte in una pentola soffriggere la cipolla tritata con olio, aggiungere il riso e farlo tostare, sfumare con vino bianco e aggiungere poco per volta il brodo continuando a girare. A pochi minuti dal termine della cottura aggiungere la crema di peperoni e mantecare il riso con abbondante olio extravergine. Disporre su un piatto il riso decorare con i filetti di acciughe arrotolati e guarnire con la crema di aceto classica e l'olio al basilico. Servire fumante.



7

BUNKER

Ostacolo sabbioso, situato il più delle volte in una depressione del terreno.





Tortino di riso alla milanese gratinato con carciofi, mozzarella, spinaci e pomodori



Primi
Piatti



4 Porzioni



1,80/Porzione



Par: 5

Ingredienti:

- 350g riso Carnaroli
- q.b. cipolla tritata
- > 1l di brodo classico Demetra
- q.b. vino bianco
- 50g burro

- 75g parmigiano grattugiato
- > q.b. zafferano in polvere Wiberg
- > 12 spicchi di carciofi trifolati Demetra
- > 12 pomodori semiseccchi

Demetra

- 100g spinaci lessati
- 4 fette di mozzarella
- q.b. burro chiarificato
- > q.b. sale e pepe Wiberg
- q.b. olio extravergine d'oliva

Procedimento: preparare in una pentola il brodo con 1 litro di acqua e 22g di brodo classico granulare Demetra. A parte in una pentola soffriggere la cipolla tritata con un poco di burro, aggiungere il riso e una volta tostato sfumare con vino bianco, evaporato il vino aggiungere poco alla volta il brodo rimestando in continuazione. A pochi minuti dalla fine della cottura aggiungere lo zafferano e mantecare con il restante burro e metà del parmigiano. Stendere il riso su una teglia e mettere a raffreddare in un abbattitore. Una volta freddo tagliare il tortino della forma voluta e rosolare in una padella di ferro con burro chiarificato.

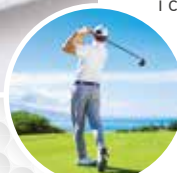
Terminato questo passaggio guarnire il tortino con al centro gli spinaci precedentemente insaporiti con sale e pepe e attorno i carciofi e i pomodori, aggiungere una fetta di mozzarella al centro, spolverare con il parmigiano e gratinare per qualche minuto al forno. Una volta gratinato servire al piatto ben caldo.



8

SWING

È il movimento effettuato dal giocatore per effettuare il colpo.





Stinco di suino al forno leggermente affumicato al miele con fagioli mexicanos



Secondi
Piatti



4 Porzioni



3,20/Porzione



Par: 3

Ingredienti:

- > 2 stinchi di suino precotti Demetra
- > 100g dip sauce smoked honey Wiberg
- > 400g fagioli mexicanos Demetra

> q.b. mix di petali per decorazioni Wiberg

Procedimento: togliere lo stinco dal suo involucro, tagliarlo a metà togliendo il muscolo dall'osso e cuocerlo al forno per 10 minuti a 180°C. Nel frattempo mettere a scaldare i fagioli in una padella e stemperare con poca acqua la salsa dip. Spennellare con la salsa gli stinchi e rimettere al forno per altri 5 minuti. Terminato questo passaggio posizionare sia i fagioli che lo stinco su un piatto, guarnire con i petali e servire ben caldo.



9

CLUBHOUSE

Edificio che ospita la segreteria, gli spogliatoi, il ristorante e il deposito delle sacche.





Involtino di pesce spada con finocchietto selvatico, pinoli e pangrattato



Secondi
Piatti



4 Porzioni



2,90/Porzione



Par: 4

Ingredienti:

- 4 fette di pesce spada da 120g l'una
- > 100g pesto di finocchietto selvatico

Demetra

- q.b. pane grattugiato grosso
- 30g pinoli
- > q.b. sale e pepe Wiberg

- > q.b. olio all'aglio orsino Wiberg

Procedimento: stendere le fette di pesce spada su un tagliere, spalmare il pesto di finocchietto, il pangrattato, i pinoli e arrotolare. Tagliare l'involtino a metà e cuocerlo su una plancia o su una griglia. Terminata la cottura disporre l'involtino al centro di un piatto sopra a della verdura a piacere e decorare con il restante dei pinoli e del pesto al finocchietto selvatico. Terminare il piatto con l'olio all'aglio orsino sopra l'involtino e servire ben caldo.



P/12

10

PIN

Sottile paletto di metallo, recante una bandiera alla sommità, infilato nella buca per segnalare da lontano la posizione del green e della buca stessa.





Costolette d'agnello panate al curry con carciofi fritti e salsa al mirtillo rosso



Secondi
Piatti



4 Porzioni



3,70/Porzione



Par: 5

Ingredienti:

- 8 costolette d'agnello di media grandezza
- > 10 carciofi rustici Demetra

- 100g pane grattugiato
- > 20g curry powder Wiberg
- q.b. burro
- q.b. aromi misti

- > q.b. sale e pepe Wiberg
- q.b. olio extravergine d'oliva
- > q.b. condimento al mirtillo rosso Wiberg

Procedimento: tagliare i carciofi a fette e cuocerli in friggitrice per alcuni minuti, successivamente metterli al forno a 180°C. per pochi minuti sino a diventare ben croccanti. A parte mischiare il pan grattato con il curry, passarvi le costolette d'agnello e cuocerle in padella con olio, burro e aromi. Terminata la cottura disporli su un piatto guarnendo con i carciofi fritti e il condimento al mirtillo.



11

CADDIE

Portabastoni; svolge anche la funzione di consulente tecnico e strategico del giocatore durante la gara.





Hamburger di verdure su crema di melanzane e cicoria stufata



Secondi
Piatti



4 Porzioni



1,20/Porzione



Par: 5

Ingredienti:

- 2 patate
- 2 carote
- 1 zucchina
- 200g spinaci in foglia
- 1 uovo
- q.b. parmigiano

grattugiato

- > 200g crema di melanzane Demetra
- 100g cicoria bollita
- q.b. aglio
- > q.b. peperoncino tritato Wiberg

> q.b. condipomodoro Wiberg

> q.b. pepe Wiberg

- q.b. fili di peperoncino sottili

Procedimento: mettere a cuocere le verdure al vapore, terminata la cottura pelare le verdure, schiacciarle con un schiacciapatate e mettere tutto in una recipiente. Aggiungere gli spinaci sbianchiti e leggermente tagliati, l'uovo, il formaggio grattugiato, il condipomodoro e il pepe. Mescolare il tutto e formare gli hamburger. Lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore prima di cuocerli. Su una plancia cuocere gli hamburger leggermente oliati, a parte scaldare la crema di melanzane con poca acqua e cuocere in una padella la cicoria sbianchita con olio, aglio e peperoncino. Terminata la cottura di tutti gli ingredienti mettere la crema di melanzane al centro di un piatto, adagiarvi sopra l'hamburger e la cicoria stufata. Decorare con i fili di peperoncino e servire.

12

HANDICAP

Vantaggio relativo che ogni singolo giocatore ha rispetto al par del campo. Si chiama handicap anche l'indice di difficoltà di una buca, dove "hcp 1" indica la buca più difficile del campo ed "hcp 18" la buca più facile.





Pizza con crema di fave, crema al pecorino mozzarella, guanciale, e pepe arlecchino



Pizze



1 Porzione



1,80/Porzione



Par: 3

Ingredienti:

- 1 base pizza
- > 40g crema di fave Demetra
- 70g mozzarella
- q.b. guanciale a pezzi
- > 30g crema di formaggio

al pecorino Demetra
> q.b. pepe arlecchino
tritato Wiberg

Procedimento: stendere la base pizza, farcirla con la crema di fave, la mozzarella, la crema al pecorino, il guanciale e cuocere al forno. Terminata la cottura spolverare con pepe arlecchino e dopo averla guarnita a piacere servire.



13

TEE

Piazzola di partenza situata all'inizio di ogni buca. Lo stesso nome indica anche il supporto in legno che si usa per mantenere sollevata la palla da terra quando si gioca il colpo di partenza di ogni buca.





Pizza con pesto di finocchietto, pomodori semiseccati e filetti di acciughe del Mar Cantabrico



Pizze



1 Porzione



2,80/Porzione



Par: 3

Ingredienti:

- 1 base pizza
- 30g pesto di finocchietto selvatico Demetra
- 60g mozzarella per pizza
- 5 filetti di acciughe del mare del Cantabrico Demetra
- 4 pomodorini semiseccati Tuttosole Demetra

Procedimento: stendere la base pizza, spalmare sopra il pesto al finocchietto, la mozzarella e cuocere al forno. Terminata la cottura decorare la pizza con i filetti di acciuga, i pomodorini tagliati a metà e servire.



14

FERRO

Bastone utilizzato per i colpi a distanza media corta, caratterizzato dalla testa sottile.





Pizza alla curcuma con crema di radicchio, mozzarella, porcini, speck e crema di aceto



Pizze



1 Porzione



2,30/Porzione



Par: 4

Ingredienti:

- > 1 base pizza alla curcuma Wiberg
- > 40g crema di radicchio

Demetra

- 70g mozzarella per pizza
- > 60g porcini trifolati del campesino Demetra

- 20g speck
- > q.b. crema di aceto classica Wiberg

Procedimento: per ottenere l'impasto della pizza alla curcuma basta aggiungere 15g di curcuma ogni kilo di farina all'impasto normale. Stendere la base pizza, aggiungere la crema di radicchio, la mozzarella, i porcini trifolati e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con le fette di speck, la crema di aceto e servire ancora fumante.



15

DRIVER

È il bastone con cui si sviluppa maggiore potenza ed è generalmente utilizzato per il colpo di partenza nelle buche più lunghe.





Spaghetti di crepes al gianduia con frutti di bosco



Dolci



10 Porzioni



0,95/Porzione



Par: 3

Ingredienti:

- > 1 busta di preparato per crepes Demetra
- 500ml acqua fredda

- > 200g crema al gianduia Demetra

- q.b. frutti di bosco
- > q.b. zucchero a velo

per dessert Wiberg

Procedimento: in un recipiente mischiare il preparato per crepes con l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. In una padella di ferro o antiaderente cuocere le crepes normalmente e una volta fredde tagliarle con l'aiuto di un coltello a spaghetti. In un piatto preparare una decorazione con la crema al gianduia, posizionarvi al centro un nido di spaghetti di crepes, decorare con i frutti di bosco, lo zucchero al velo e servire.



16

LEGNO

Bastone con testa a forma di uovo troncato.
Si usa per i colpi più lunghi.





Panna cotta al pistacchio



Dolci



12 Porzioni



1,40/Porzione



Par: 4

Ingredienti:

- > 1 busta di preparato per panna cotta Demetra
- 500ml latte

- 500ml panna
- > 100g crema al pistacchio Demetra
- > 100g pistacchi sgusciati

Wiberg

- q.b. zucchero semolato
- > q.b. topping al pistacchio Demetra

Procedimento: in un pentolino portare ad ebollizione latte e panna, togliere dal fuoco e unirvi il preparato per panna cotta, mischiare bene con una frusta e lasciare riposare per 2\3 minuti. Aggiungere alla panna cotta la crema di pistacchio, mettere il prodotto negli appositi stampini e deporre in frigorifero per almeno 4\6 ore. In una padella sciogliere lo zucchero, aggiungere i pistacchi e cuocerli per pochi minuti a fuoco vivo. Disponili, una volta caramellati, su una teglia e lasciarli raffreddare. Sformare la panna cotta al centro di un piatto, decorare con i pistacchi sbriciolati e il topping al pistacchio e servire.

17

PUTTER

Bastone costruito per far rotolare la pallina sul green.





Semifreddo alle castagne con salsa al cioccolato e castagne al miele



Dolci



14 Porzioni



1,20/Porzione



Par: 4

Ingredienti:

- > 1 busta di preparato per semifreddo base neutra Demetra
- 1l di panna fresca con almeno 30%

di grassi animali

- > 300g crema di castagne Demetra
- > q.b. cannella in polvere Wiberg
- > q.b. topping al

cioccolato Demetra

- > 28 castagne al miele Demetra

- > n.3 stecche di cannella Wiberg

Procedimento: inizialmente mettere a bollire le stecche di cannella per almeno 1 ora. Dopo questo tempo le stecche di cannella si aprono e con l'aiuto di un coltello tagliare dei bastoncini che verranno utilizzati come guarnizione. Lasciare asciugare questi bastoncini a temperatura ambiente. In una planetaria montare la panna con il preparato per semifreddo, ottenuto un composto ben montato aggiungere la crema di castagne e la cannella in polvere. Amalgamare bene tutti gli ingredienti e mettere il prodotto negli appositi stampini in freezer (-16\ -18°C.) per almeno 4\6 ore prima di utilizzarlo. In un piatto mettere al centro il topping al cioccolato, disporre sopra il semifreddo, le castagne e dopo averlo decorato a piacere servire.

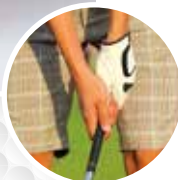


P/20

18

GRIP

Impugnatura del bastone.
È anche la posizione
delle mani sull'impugnatura.



WWW.DEMETRAFOOD.IT
SCOPRI IL REGNO DEL GUSTO.





www.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 è l'importatore esclusivo dei
prodotti Wiberg nel canale Ho.Re.Ca in Italia.

WIBERG
PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.