

## LE NOVITÀ DEMETRA 2020

### WHAT'S NEW TODAY?

L'anno nuovo parte alla grande grazie anche alle nuove specialità Demetra.

Per dare un tocco spagnolo al menu, Demetra propone tra le novità 2020, il **gazpacho**, la tipica zuppa a base di pomodori, peperoncino e cetrioli ideale da gustare fredda come antipasto, per poi passare al gusto dell'americano

**Pulled pork**, ovvero carne di maiale precedentemente aromatizzata, cotta lentamente e fatta a straccetti come tradizione vuole. Assaggiato in un panino, con contorno di insalata di cavolo e salsa bbq, ci si sente subito in America.

Tutta italiana invece è la ricetta del **ragù alla bolognese**, preparato con solo carne bovina e la ricetta del **pesto di mandorle della sicula Avola**, per pizze gourmet, ma anche sfiziosi primi piatti e secondi di pesce.

Un tocco di Sicilia c'è anche nella nuova ricetta della **caponata, con le melanzane rigorosamente fritte** e, se si chiudono gli occhi dopo un cucchiaino di fresco **sorbetto agli agrumi** o una fetta di torta o un dessert arricchito con la **crema agli agrumi** Demetra, ci si sente subito sulla bell'isola.

Tra le novità segnaliamo anche i **frutti del capperò** ora anche nella versione in olio di semi di girasole, tanto richiesti per dare gusto e bellezza ai piatti.

Ma le novità non sono finite...

Per qualsiasi consiglio sugli abbinamenti o sulle modalità di utilizzo dei prodotti, contatta i nostri Chef della Demetra Food Academy o [marketing@demetrafood.it](mailto:marketing@demetrafood.it).

[prodotto idref="01048" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01049" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01059" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01054" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01005" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01047" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01052" testolink="LEGGI TUTTO"] [prodotto idref="01053" testolink="LEGGI TUTTO"]

### Prodotti Novità



