

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.

[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



