

APPUNTI DI

GUSTO



*Stories*

Numéro XIII  
JANVIER 2025



**NOUVEAUTES**



## BRUSCHETTATA D'AUBERGINES

### Ingrédients pour 4 personnes

- n.2 aubergines
- 100g ricotta fraîche
- q.s. Tomates semi-séchées "Gourmet" Demetra
- q.s Trio d'olives dénoyautées au piment Demetra
- q.s. Gouttes de Piments Jaunes aigre-doux Demetra
- q.s. Huile d'olive extra vierge Demetra
- q.s. Origan Wiberg
- q.s. Sel rose fin Wiberg
- q.s. Poivre Noir grossièrement moulu Wiberg
- q.s. basilic frais

### Mise en œuvre

- 】 Couper les aubergines en tranches transversales d'environ trois centimètres d'épaisseur. Saler et laisser égoutter dans une passoire pendant quelques heures.
- 】 Sécher avec du papier absorbant et faire frire dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 】 Mixer la ricotta avec le sel, le poivre et l'huile d'olive extra vierge et la mettre dans une poche à douille.
- 】 Disposer les aubergines sur une assiette et les farcir avec les olives au piment, les tomates semi-séchées, les morceaux de ricotta et garnir de piments doux.
- 】 Compléter avec de l'origan et du basilic frais.



TOMATES SEMI-SECHEES "GOURMET"	Code 00977	Boite 4/4
TRIO D'OLIVES DÉNOYAUTÉES AU PIMENT	Code 00967	Boite 4/4
GOUTTES DE PIMENTS JAUNES AIGRE-DOUX	Code 02251	Boite 4/4
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Code 02260	Squeezer 500ml
ORIGAN - SÉCHÉ	Code W286001	Coffre-fort d'arômes 1200ml
SEL ROSE FIN	Code W152658	Coffre-fort d'arômes 1200ml
POIVRE NOIR GROSSIÈREMENT MOULU	Code W285996	Coffre-fort d'arômes 1200ml

## PIZZA À LA CRÈME DE SAFRAN, THON, OIGNONS ET OLIVES

### Ingrédients pour 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 30g Crème de safran Demetra
- 30g Trio d'olives dénoyautées au piment Demetra
- 20g Oignons rouges à base de "oignons rouges de Tropea Calabre AOP" Demetra
- 60g Morceaux de thon au naturel Demetra
- q.s. Flocons de tomates Wiberg
- q.s. Huile au basilic Wiberg

### Mise en œuvre

- 】 Farcir le disque de pizza avec de la mozzarella, de la crème au safran, du thon, un trio d'olives et cuire au four.
- 】 Une fois cuit, garnir de tranches d'oignons AOP Tropea.
- 】 Garnir de flocons de tomates et d'huile de basilic.

CRÈME DE SAFRAN	Code 01684	Verre 580ml
TRIO D'OLIVES DÉNOYAUTÉES AU PIMENT	Code 00967	Boite 4/4
OIGNONS ROUGES À BASE DE "OIGNONS ROUGES DE TROPEA CALABRE AOP"	Code 00461	Verre 1700ml
MORCEAUX DE THON AU NATUREL	Code 02576	Poche 1000
FLOCONS DE TOMATE	Code W203734	Coffre-fort d'arômes 470ml
HUILE AU BASILIC	Code W152399	Bouteille 500ml





## PÂTES MEZZE MANICHE "CACIO E PEPE" ET JOUE DE PORC

### Ingrédients pour 4 personnes

- 320g pâtes mezze maniche
- 150g joue de porc
- 80g fromage pecorino jeune râpé
- 150g Crème au "Cacio e Pepe" Demetra
- 10g Poivre cuvée Wiberg
- q.s. pousses de pois

### Mise en œuvre

- » Couper la joue de porc en julienne et le faire frire sans ajout de matière grasse dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
- » Retirer 50 grammes de joue de porc et les réserver.
- » Cuire les mezze maniche dans une grande quantité d'eau légèrement salée, les égoutter quelques minutes avant le temps de cuisson et les verser dans la poêle avec la joue de porc et toute la graisse qu'il a libérée. Ajouter la crème Cacio e Pepe, l'eau de cuisson et terminer la cuisson des pâtes dans la sauce.
- » Mélanger le fromage pecorino râpé avec le poivre cuvée.
- » Servir les mezze maniche sur une assiette chaude, saupoudrer de pecorino et de poivre et garnir de joue de porc croustillante et de pousses de pois.



CRÈME AU "CACIO E PEPE"	Code 01682	Verre 580ml
PEPE CUVÉE	Code W221128	Coffre-fort d'arômes 470ml

## GNOCCHI DE SEMOULE AU RAGOÛT DE CHIANTINA AROMATISÉS AU CURCUMA ET À LA SAUGE

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1l lait
- 250g semoule
- 500g béchamel molle
- 150g Parmesan
- 50g beurre
- 2 jaunes d'œuf
- 400g Ragoût de Chianina Demetra
- q.s. Sel rose fin Wiberg
- q.s. Poivre noir grossièrement moulu Wiberg
- q.s. Sauge Wiberg
- q.s. Curcuma Wiberg
- q.s. Noix de muscade moulue Wiberg

### Mise en œuvre

- » Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec une pincée de sel, du poivre, de la muscade, de la sauge, un peu de curcuma et le beurre. Saupoudrer de semoule en évitant la formation de grumeaux et laisser cuire quelques minutes.
- » Hors du feu, ajouter le parmesan et les jaunes d'œufs.
- » Étaler la pâte sur une épaisseur de 1 cm et, une fois qu'elle a refroidi, former des disques de la taille souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce.
- » Disposer les disques dans un moule beurré avec une couche de béchamel et de parmesan et cuire au four à 180 degrés pendant une vingtaine de minutes.
- » Servir les gnocchi de semoule sur une assiette plate avec, au centre, le ragoût blanc de Chianina bien chaude. Compléter avec des herbes fraîches.



RAGOÛT DE CHIANTINA	Code 03180	Poche 700
SEL ROSE FIN	Code W152658	Coffre-fort d'arômes 1200ml
POIVRE NOIR GROSSIÈREMENT MOULU	Code W285996	Coffre-fort d'arômes 1200ml
SAUGE - LYOPHILISÉE	Code W278483	Coffre-fort d'arômes 1200ml
CURCUMA MOULU	Code W195791	Coffre-fort d'arômes 470ml
NOIX DE MUSCADE MOULUE	Code W214141	Coffre-fort d'arômes 470ml

## PAUPIETTES "CACIO E PEPE" ET PLEUROTÉS DU PANICAUT



### Ingrédients pour 4 personnes

- 12 tranches de coppa des Pouilles
- 12 tranches de bacon
- 150g fromage caciocavallo semi affiné
- 300g Pleurotes du panicaut Sautés Demetra
- q.s. Crème au "Cacio e Pepe" Demetra
- q.s. Agneau classique Wiberg
- q.s. Persil frais
- q.s. Huile d'arachide

### Mise en œuvre

- › Marteler les tranches de coppa des Pouilles à l'épaisseur souhaitée.
- › Assaisonner avec le mélange d'agneau, disposer le bacon, les dés de coppa des Pouilles et finir avec le persil frais haché.
- › Rouler en forme de paupiettes et fixer à l'aide d'un cure dent.
- › Égoutter les pleurotes du panicaut sautés et les faire frire dans l'huile pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- › Faire cuire au four ou grille.
- › Servir sur un plat chaud avec beaucoup de crème "Cacio e Pepe", les pleurotes du panicaut frits et compléter avec du persil frais haché.

PLEUROTÉS DU PANICAUT CUV	Code 03173	Poche 700
CRÈME AU "CACIO E PEPE"	Code 01682	Verre 580ml
AGNEAU CLASSIQUE	Code W111534	Coffre-fort d'arômes 1200ml

## PERCHE EN CROÛTE AUX OLIVES ET TOMATES SEMI SÉCHÉES

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 jaune d'oeuf
- 500g perche
- 200g jambon cru ou cuit
- 100g Trio d'olives dénoyautées au piment Demetra
- 100g Tomates semi-séchées Gourmet Demetra
- 7g Poivre au citron Wiberg
- q.s. Aneth Wiberg
- q.s. Teriyaki Sauce Wiberg
- q.b. pâte feuilletée

### Mise en œuvre

- › Couper la perche en cylindres, assaisonner avec l'aneth, le mélange de poivre et de citron et envelopper dans des tranches de jambon.
- › Couper la pâte feuilletée en bandes et créer une trame.
- › Placer le poisson au centre de la pâte feuilletée et l'enrouler, puis le badigeonner de jaune d'oeuf.
- › Cuire au four à 190 degrés jusqu'à ce que la température à coeur atteigne 60 degrés.
- › Servir dans une assiette chaude avec la salade d'olives et les tomates semi séchées. Garnir à volonté de sauce Teriyaki.



TRIO D'OLIVES DÉNOYAUTÉES AU PIMENT	Code 00967	Boite 4/4
TOMATES SEMI-SÉCHÉES "GOURMET"	Code 00977	Boite 4/4
POIVRE AU CITRON	Code W213013	Coffre-fort d'arômes 1200ml
ANETH LYOPHILISÉ	Code W234667	Coffre-fort d'arômes 1200ml
TERIYAKI SAUCE	Code W224558	Squeezer



## SALAMI AU CHOCOLAT, À LA PISTACHE ET À L'AMARENA

### Ingrédients pour 6 desserts

- 75g beurre
- 25g rhum
- 1 sachet de Préparation de salami au chocolat Demetra
- 35g Pistaches Wiberg
- q.s. Topping au Sabaion Demetra
- q.s. Amarena entières Demetra
- q.s. Sucre à fleurs coloré Wiberg
- q.s. Sucre en Poudre pour desserts Wiberg

### Mise en œuvre

» Mélanger le contenu du sachet avec le beurre mou, le rhum et les pistaches jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. À l'aide de la feuille d'aluminium, façonner et obtenir la forme classique d'un cylindre. Réfrigérer pendant au moins 3 heures.

» Saupoudrer de sucre glace et couper en tranches.

» Disposer les tranches sur une assiette plate avec des amarenes et des gouttes de nappage au lait de poule. Garnir de sucre coloré.

PRÉPARATION DE SALAMI AU CHOCOLAT	Code 03786/D	Blister
TOPPING AU SABAION	Code 03757/K	Flacon
AMARENA ENTIERE	Code 01458	Boite 4/4
PISTACHES - DÉCORTIQUÉES	Code W108801	Coffre-fort d'arômes 1200ml
FLEURS EN SUCRE COLORÉ	Code W295734	Coffre-fort d'arômes 470ml
SUCRE GLACE POUR LE DESSERT	Code W271155	Coffre-fort d'arômes 1200ml



## PARFAIT AUX NOISETTES AVEC GIANDUJA ET ENROBAGE DE GAUFRETTE

### Ingrédients pour 14 desserts

- 1l crème fraîche pour le parfait
- 500g crème pour le gâteau
- 30g sucre
- 1 Sachet de Préparation pour parfait - Base neutre Demetra
- 150g Crème Bon Bon Demetra
- 1 Sachet Préparation pour Gâteau aux Noisettes Demetra
- 250g Condiment au Fruit de la Passion Wiberg
- q.s. Huile en spray, goût neutre Wiberg
- q.s. fruits frais

### Mise en œuvre

» Fouetter la crème avec le sachet de base neutre pour la préparation de parfait jusqu'à la consistance souhaitée et l'aromatiser avec la crème de noisettes. Mettre le parfait dans les moules et réfrigérer à l'air libre à -30°.

» Préparer le gâteau aux noisettes en mélangeant le contenu du sachet avec 500g de crème. Étaler la pâte sur une hauteur de 1 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

» Cuire à 200°C pendant 10/12 minutes. Laisser refroidir et l'aide d'un emporte-pièce, obtenir des disques de gâteau aux noisettes parfaits.

» Épaissir le nappage au fruit de la passion en le faisant cuire à feu vif quelques minutes avec une cuillère de sucre. Démouler les parfaits et les glacer avec la crème de bonbon légèrement tiédie. Placer au congélateur à -18°.

» Servir le parfait sur le disque de gâteau aux noisettes et l'accompagner de réduction de fruits de la passion. Décorer avec des fruits frais.

PRÉPARATION POUR PARFAIT - BASE NEUTRE	Code 03783/D	Blister
CRÈME BON BON	Code 03770	Boite 1Kg
PRÉPARATION POUR GÂTEAU AUX NOISETTES	Code 03711/D	Blister
CONDIMENT AU FRUIT DE LA PASSION	Code W183267	Bouteille 500ml
HUILE EN SPRAY - GOÛT NEUTRE	Code W108959	Spray



**WIBERG** OFFICIAL DEALER  
ITALY.FRANCE.SPAIN

### Bureau et Usine

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

### Unité logistique

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

[demetrafood.it](http://demetrafood.it)





# NOUVEAUX PRODUITS 2025

## CRÈME AU "CACIO E PEPE"

Crème de fromage avec Pecorino Romano A.O.P. beurre et poivre. À utiliser pour la réalisation de la classique pâte "Cacio e Pepe", idéal pour la préparation de pizzas et croûtons et comme sauce pour accompagner les hamburgers.

Code 01682 - Verre 580



NOUVEAU  
PRODUIT

## CAPONATA

Caponata préparée avec des aubergines frites, des tomates, des pignons de pin, des olives noires, du céleri et de l'oignon. Excellent plat d'accompagnement pour les viandes et les poissons.

Code 02575 - Poche 1700



NOUVEAU  
FORMAT



NOUVEAU  
PRODUIT

## TRIO D'OLIVES DÉNOYAUTÉES AU PIMENT

Mélange d'olives dénoyautées d'Italie (olives bella di Cerignola, olives Novellara, olives Leccino), assaisonnées d'huile de tournesol, de persil, de piment et de poivre noir. Idéales pour les préparations dans la cuisine et la pizzeria.

Code 00967 - Boite 4/4



NOUVEAU  
PRODUIT

## RAGOÛT DE CHIANINA

Ragoût préparé avec du veau blanc des Apennins AOP, des oignons, des carottes, du vin rouge et des herbes, sans utiliser de tomates pour ne pas altérer le goût de la viande noble. Ce condiment est indiqué pour la préparation d'entrées ou pour la préparation de savoureux bruschette.

Code 03180 - Poche 700



NOUVEAU  
PRODUIT

## MORCEAUX DE THON AU NATUREL

Thon effiloché conservé au naturel, idéal pour toutes les préparations en cuisine et en pizzeria.

Code 02576 - Poche 1000



NOUVEAU  
PRODUIT

## "POLPABIO" PULPE FINE DE TOMATE

Pulpe de tomate italienne biologique pour tous les usages en cuisine et en pizzeria.

Code 00325 - Minipack 2x5kg

POLPABIO



NOUVEAU  
FORMAT

## DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATES

Un produit de haute qualité, de couleur rouge vif, idéal pour la préparation de sauce.

Code 00326 - Minipack 20kg



NOUVEAU  
PRODUIT

## BON BON CRÈME

Crème sucrée à base de noisettes concassées, de brisure de biscuit et de cacao, prête à l'emploi, elle est idéale pour la préparation de gâteaux, parfaits, crêpes et tartes.

Code 03770 - Boite 1Kg



NOUVEAU  
PRODUIT

## PRÉPARATION GÂTEAU AUX NOISETTES

Préparation en poudre pour gâteau aux noisettes, le blister contient 3 sachets pré-dosés pratiques. En ajoutant 250 g de crème à 1 sachet, on obtient un gâteau de 24 cm de diamètre.

Code 03711/D - Blister



NOUVEAU  
PRODUIT

## SALAMI AU CHOCOLAT

Préparation en poudre pour salami au chocolat à base de biscuits sablés émiettés et de chocolat. Facile à préparer, chaque sachet contient 75 g de beurre et 25 g de lait, ou éventuellement l'eau ou de la liqueur (par exemple du rhum).

Code 03786/D - Blister



NOUVEAU  
PRODUIT

## SORBET AU FRUITS DE LA PASSION

Le blister contient 2 sachets pré-dosés pratiques. En ajoutant 3 litres d'eau à 1 sachet, on obtient 65 portions d'environ 60 g.

Code 03789/D - Blister