

APPUNTI DI

GUSTO



Stories

Numero XIII
GENNAIO 2025



NOVITA'





MELANZANA BRUSCHETTATA

Ingredienti per 4 persone

- n.2 melanzane
- 100g ricotta fresca
- q.b. Pomodorini gourmet Demetra
- q.b. Tris di olive piccanti Demetra
- q.b. Peperoncini gocce gialle Demetra
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. Origano Wiberg
- q.b. Sale rosa fino Wiberg
- q.b. Pepe nero macinato grosso Wiberg
- q.b. basilico fresco

Procedimento

- » Tagliare le melanzane a fette trasversali spesse circa tre centimetri. Salare e lasciare sgocciolare in uno scolapasta per qualche ora.
- » Asciugare bene con carta assorbente e friggere in olio caldo sino a completa doratura.
- » Lavorare la ricotta con sale, pepe, olio extravergine e inserire in una sac à poche.
- » Disporre le melanzane in un piatto e farcire con le olive piccanti, i pomodori semiseccati, ciuffetti di ricotta e guarnire con i peperoncini dolci.
- » Completare con origano e basilico fresco.

POMODORINI GOURMET A SPICCHI MID-DRY	Cod. 00977	Sc. 4/4
TRIS DI OLIVE DENOCCIOLATE PICCANTI	Cod. 00967	Sc. 4/4
PEPERONCINI GOCCE GIALLE IN AGRODOLCE	Cod. 02251	Sc. 4/4
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
ORIGANO - ESSICCATO	Cod. W286001	Sigillaroma 1200ml
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml
PEPE NERO MACINATO GROSSO	Cod. W285996	Sigillaroma 1200ml

PIZZA CON CREMA DI ZAFFERANO, TONNO, CIPOLLE E OLIVE

Ingredienti per 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 30g Crema zafferano Demetra
- 30g Tris di olive piccanti Demetra
- 20g Cipolle rosse a base di "Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP" Demetra
- 60g Tonno al naturale Demetra
- q.b. Fiocchi di pomodoro Wiberg
- q.b. Condimento olio al basilico Wiberg

Procedimento

- » Farcire il disco della pizza con mozzarella, crema zafferano, tonno, tris di olive e cuocere al forno.
- » Terminata la cottura completare con falde di cipolle di tropea IGP.
- » Guarnire con fiocchi di pomodoro e olio al basilico.

CREMA ZAFFERANO	Cod. 01684	Vaso 580ml
TRIS DI OLIVE DENOCCIOLATE PICCANTI	Cod. 00967	Sc. 4/4
CIPOLLE ROSSE A BASE DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP	Cod. 00461	Vaso 1700ml
TONNO AL NATURALE A PEZZI	Cod. 02576	Busta 1000
FIOCCHI DI POMODORO	Cod. W203734	Sigillaroma 470ml
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml





MEZZE MANICHE CACIO, PEPE E GUANCIALE

Ingredienti per 4 persone

- 320g pasta mezze maniche
- 150g guanciale stagionato
- 80g pecorino giovane grattugiato
- 150g Crema cacio e pepe Demetra
- 10g Pepe cuvèe Wiberg
- q.b. germogli di pisello

Procedimento

- » Tagliare il guanciale a julienne e soffriggere senza aggiungere grassi in una padella antiaderente sino a renderlo ben croccante.
- » Togliere 50 grammi di guanciale e tenere a parte.
- » Cuocere le mezze maniche in abbondante acqua poco salata, scolare qualche minuto prima del tempo di cottura e versare nella padella con il guanciale e tutto il grasso che ha rilasciato. Aggiungere la crema cacio e pepe, acqua di cottura e completare la cottura della pasta nella salsa.
- » Miscelare il pecorino grattugiato con il pepe cuvèe.
- » Servire le mezze maniche in un piatto ben caldo, spolverizzare con il pecorino al pepe e guarnire con guanciale croccante e germogli di pisello.



CREMA CACIO E PEPE	Cod. 01682	Vaso 580ml
PEPE CUVÉE	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml

GNOCCHI DI SEMOLINO CON RAGÙ DI CHIANINA PROFUMATI ALLA CURCUMA E SALVIA

Ingredienti per 4 persone

- 1L latte
- 250g semolino
- 500g besciamella morbida
- 150g Parmigiano Reggiano
- 50g burro
- n.2 tuorli
- 400g Ragù di chianina Demetra
- q.b. Sale rosa fino Wiberg
- q.b. Pepe nero macinato grosso Wiberg
- q.b. Salvia Wiberg
- q.b. Curcuma Wiberg
- q.b. Noce moscata macinata Wiberg

Procedimento

- » In una casseruola portare a bollire il latte con un pizzico di sale, pepe, noce moscata, salvia, pochissima curcuma e il burro. Versare il semolino a pioggia, evitando la formazione di grumi e cuocere per qualche minuto.
- » Lontano dal fuoco aggiungere il parmigiano e i tuorli.
- » Stendere l'impasto con uno spessore di 1 cm e una volta raffreddato con l'aiuto di un coppapasta ottenere dei dischi della misura desiderata.
- » Disporre i dischi in una teglia imbrattata con un velo di besciamella, parmigiano e cuocere in forno a 180 gradi per circa venti minuti.
- » Servire gli gnocchi di semolino in un piatto piano con il ragù bianco di chianina al centro ben caldo. Completare con erbe aromatiche fresche.



RAGÙ DI CHIANINA	Cod. 03180	Busta 700
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200ml
PEPE NERO MACINATO GROSSO	Cod. W285996	Sigillaroma 1200ml
SALVIA - LIOFILIZZATA	Cod. W278483	Sigillaroma 1200ml
CURCUMA MACINATA	Cod. W195791	Sigillaroma 470ml
NOCE MOSCATA MACINATA	Cod. W214141	Sigillaroma 470ml



BOMBETTE CACIO, PEPE E CARDONCELLI

Ingredienti per 4 persone

- n.12 fettine di capocollo
- n.12 fette di pancetta
- 150g caciocavallo semi-stagionato
- 300g Cardoncelli trifolati Demetra
- q.b. Crema cacio e pepe Demetra
- q.b. Miscela agnello classico Wiberg
- q.b. prezzemolo fresco
- q.b. olio di arachide

Procedimento

- 】 Battere le fettine di capocollo dello spessore desiderato.
- 】 Condire con il rub agnello, disporre la pancetta, il capocollo a dadini e completare con il trito di prezzemolo fresco.
- 】 Arrotolare formando una "bombetta" e fermare con uno stuzzicadenti.
- 】 Sgocciolare i cardoncelli e friggere in olio per pochi minuti, sino a renderli ben croccanti.
- 】 Cuocere le bombette in forno o alla griglia.
- 】 Servire in un piatto ben caldo con abbondante crema cacio e pepe, i cardoncelli fritti e completare con il trito di prezzemolo fresco.

CARDONCELLI TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA	Cod. 03173	Busta 700
CREMA CACIO E PEPE	Cod. 01682	Vaso 580ml
AGNELLO SALE AROMATICO	Cod. W111534	Sigillaroma 1200ml

PESCE PERSICO IN CROSTA CON TRIS DI OLIVE E POMODORI SEMISECCHI

Ingredienti per 4 persone

- n.1 tuorlo d'uovo
- 500g persico
- 200g prosciutto crudo
- 100g Tris di olive piccanti Demetra
- 100g Pomodorini gourmet Demetra
- 7g Pepe al limone Wiberg
- q.b. Aneto Wiberg
- q.b. Teriyaki sauce Wiberg
- q.b. pasta sfoglia

Procedimento

- 】 Tagliare il persico e ottenere dei cilindri, insaporire con aneto, miscela pepe al limone e avvolgere nelle fette di prosciutto crudo.
- 】 Tagliare la pasta sfoglia a strisce e creare un intreccio.
- 】 Disporre il pesce al centro della pasta sfoglia e arrotolare quindi spennellare con il tuorlo d'uovo.
- 】 Cuocere in forno a 190 gradi sino a raggiungere i 60 gradi al cuore.
- 】 Servire in un piatto ben caldo con l'insalatina di olive e pomodori semiseccchi. Guarnire a piacere con salsa teriyaki.



TRIS DI OLIVE DENOCCIOLATE PICCANTI	Cod. 00967	Sc. 4/4
POMODORINI GOURMET A SPICCHI MID-DRY	Cod. 00977	Sc. 4/4
PEPE AL LIMONE	Cod. W213013	Sigillaroma 1200ml
ANETO - LIOFILIZZATO	Cod. W234667	Sigillaroma 1200ml
TERIYAKI SAUCE	Cod. W224558	Squeezer



SALAME AL CIOCCOLATO, PISTACCHI E AMARENE

Ingredienti per 6 dessert

- 75g burro
- 25g rum
- 1 busta di Preparato per salame al cioccolato Demetra
- 35g Pistacchi Wiberg
- q.b. Topping allo zabaione Demetra
- q.b. Amarene allo sciroppo Demetra
- q.b. Zucchero colorato ai fiori Wiberg
- q.b. Zucchero a velo per dessert Wiberg

Procedimento

- » Miscelare il contenuto della busta con il burro morbido, il rum e i pistacchi sino ad ottenere un impasto omogeneo. Con l'aiuto della pellicola modellare e ottenere la classica forma a cilindro. Riposare in frigorifero per almeno 3 ore.
- » Spolverare con zucchero a velo e tagliare a fette.
- » Disporre le fette in un piatto piano con amarene e gocce di topping allo zabaione. Guarnire con lo zucchero colorato.

PREPARATO PER SALAME AL CIOCCOLATO	Cod. 03786/D	Astuccio
TOPPING ALLO ZABAIONE	Cod. 03757/K	Bottiglia da decorazione
AMARENE ALLO SCIROPPO DENOCCIOLATE	Cod. 01458	Sc. 4/4
PISTACCHI - SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200ml
ZUCCHERO COLORATO AI FIORI	Cod. W295734	Sigillaroma 470ml
ZUCCHERO A VELO PER DESSERT	Cod. W271155	Sigillaroma 1200ml



SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON COPERTURA GIANDUIA E WAFER

Ingredienti per 14 dessert

- 1L panna fresca
- 500g panna
- 30g zucchero
- 1 busta Base neutra per semifreddi Demetra
- 150g Crema Bon Bon Demetra
- 1 busta di Preparato per torta alla nocciola Demetra
- 250g Condimento al frutto della passione Wiberg
- q.b. Olio spray Wiberg
- q.b. frutta fresca

Procedimento

- » Montare la panna con la busta di semifreddo base neutra sino a raggiungere la consistenza desiderata e aromatizzare con la crema alla nocciola. Riporre il semifreddo negli stampi e abbattere a -30°.
- » Preparare la torta alla nocciola miscelando il contenuto della busta con 500g di panna. Stendere l'impasto con un'altezza di 1 cm su una teglia rivestita di carta forno.
- » Cuocere a 200°C per 10/12 minuti. Raffreddare e con l'aiuto di un coppapasta ottenere dei dischi perfetti di torta alla nocciola.
- » Addensare il condimento al frutto della passione cuocendolo a fuoco vivace per qualche minuto con un cucchiaino di zucchero Sformare i semifreddi e glassare con la crema bon bon leggermente intiepidita. Riporre nel freezer a -18°.
- » Servire il semifreddo sul disco di torta alla nocciola e accompagnare con la riduzione al frutto della passione. Guarnire con frutta fresca.

PREPARATO PER SEMIFREDDO BASE NEUTRA	Cod. 03783/D	Astuccio
CREMA BON BON	Cod. 03770	Sc. 1Kg
PREPARATO PER TORTA ALLA NOCCIOLA	Cod. 03711/D	Astuccio
CONDIMENTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE	Cod. W183267	Bottiglia 500ml
OLIO SPRAY - SAPORE NEUTRO	Cod. W108959	Spray



WIBERG OFFICIAL DEALER
ITALY.FRANCE.SPAIN

Ufficio e Stabilimento

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

Unità Logistica

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

demetrafood.it





NOVITÀ PRODOTTI 2025

CREMA CACIO E PEPE

Crema di formaggi con Pecorino Romano D.O.P., burro e pepe. Da utilizzare per la realizzazione della classica pasta cacio e pepe, ottima per la preparazione di pizze e crostini e come salsa da accompagnamento per hamburger.

Cod. 01682 - Vaso 580



**NUOVO
PRODOTTO**

CAPONATA

Caponata preparata con melanzane fritte, pomodoro, pinoli, olive nere, sedano e cipolla. Ottimo contorno in abbinamento a carne o pesce.

Cod. 02575 - Busta 1700



**NUOVO
FORMATO**



**NUOVO
PRODOTTO**

TRIS DI OLIVE DENOCCIOLATE PICCANTI

Tris di olive denocciolate (olive bella di Cerignola, olive Novellara, olive leccino) di origine Italia, condite con olio di semi di girasole, prezzemolo, peperoncino e pepe nero. Ideali per tutte le preparazioni in cucina e pizzeria.

Cod. 00967 - Sc. 4/4



**NUOVO
PRODOTTO**

RAGÙ DI CHIANINA

Ragù preparato con vitellone bianco dell'appennino IGP, cipolle, carote, vino rosso e aromi, senza l'utilizzo di pomodoro per esaltare il gusto della pregiata carne. Questo condimento è indicato per la preparazione di primi piatti o per la preparazione di gustose bruschette.

Cod. 03180 - Busta 700



**NUOVO
PRODOTTO**

TONNO AL NATURALE A PEZZI

Tonno a pezzi conservato al naturale, ideale per tutte le preparazioni in cucina e pizzeria.

Cod. 02576 - Busta 1000



**NUOVO
PRODOTTO**

POLPABIO POLPA POMODORO FINE

Polpa di pomodoro italiana biologica dal taglio fine, per tutti gli utilizzi in cucina e pizzeria.

Cod. 00325 - Minipack 2x5kg

POLPABIO



**NUOVO
FORMATO**

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Prodotto di alta qualità, di colore rosso brillante ideale per la preparazione di salse e sughi.

Cod. 00326 - Minipack 20kg

**NUOVO
PRODOTTO**



CREMA BON BON

Crema dolce a base di granella di nocciole, granella di biscotti e cacao, di pronto utilizzo, è ideale per la preparazione di torte, semifreddi, crepes e crostate.

Cod. 03770 - Sc. 1Kg

**NUOVO
PRODOTTO**



TORTA ALLA NOCCIOLA

Preparato in polvere per torta alla nocciola, l'astuccio contiene 3 pratiche buste predosate. Aggiungendo ad 1 busta 250g di panna si ottiene una torta di 24 cm di diametro.

Cod. 03711/D - Astuccio

**NUOVO
PRODOTTO**



SALAME AL CIOCCOLATO

Preparato in polvere per salame al cioccolato a base di biscotti frollini sbriciolati e cioccolato. Di facile preparazione per ogni busta vanno aggiunti 75g di burro e 25 g di latte, o, a piacere acqua o liquore (es. rum).

Cod. 03786/D - Astuccio

**NUOVO
PRODOTTO**



SORBETTO PASSION FRUIT

L'astuccio contiene 2 pratiche buste predosate. Aggiungendo 3L di acqua ad 1 busta, si ottengono 65 porzioni da 60g circa.

Cod. 03789/D - Astuccio