

17 MAGGIO 2016

PIÙguida

ristoranti

La passione in tavola

Buongiorno,

scopriamo oggi le novità, accuratamente selezionate per lei, dal marchio [Demetra](#), che da trent'anni produce e commercializza le proprie specialità alimentari per soddisfare le esigenze dei professionisti della ristorazione in tutto il mondo.

Vi presentiamo le nuove Creme di Demetra, sapori che arricchiscono una proposta già molto articolata di prodotti.

Buona lettura e arrivederci alla prossima novità!



Demetra propone sul canale del food service due novità: **la Crema di Ceci e la Crema di Fave.**

La prima è preparata con ceci secchi reidratati, olio di oliva e sale; una crema dal gusto delicato, ideale per ricette a base di pesce, per la preparazione di zuppe o per farcire pizze.

La Crema di fave, invece, è preparata con fave macinate, olio di oliva e sale. Mantiene un gusto morbido e si presta per condire primi piatti, accompagnare secondi di carne o pesce, o per farcire, anch'essa, originali pizze come nelle ricette proposte.

Entrambe le creme sono proposte nella confezione in vaso di vetro da 580 ml.



Publiscoop Editore

Piazza della Serenissima, 40/A
31033 Castelfranco Veneto (TV)
Telefono: [+39 0423 425411](tel:+390423425411)
Email: info@piuguidaristoranti.it
Sito web: piuguidaristoranti.it

