Demetra

MY PERSONAL CHEF

Demetra COUNTRY

LACCATO BIANCO 9010 E GRIGIO Pag. 3-7

LACCATO BIANCO BROCANTAGE Pag. 8-15

Demetra CLASSIC

ROVERE TINTA NOCCIOLA Pag.16-21

VERNICIATO VERDE CHIARO Pag.22-27

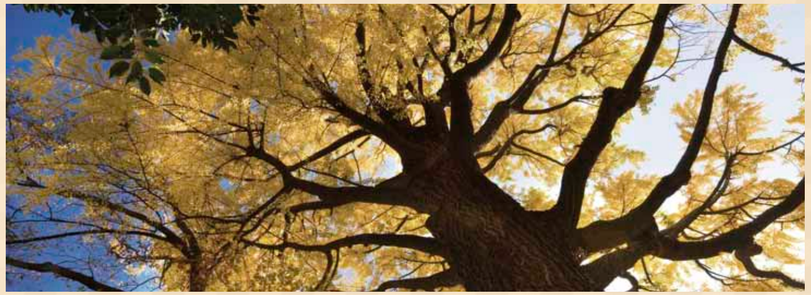
ROVERE CHIARO AL NATURALE Pag.28-37

LACCATO BIANCO SPAZZOLATO CON FOGLIA ORO Pag.38-45

ESSEGI
ARTIGIANI MOBILIERI
VENETI

TUTTE LE NOSTRE CUCINE SONO IN LEGNO MASSELLO

VIA CASTIGLIONE, 52 - CASTIONE DI LORIA (TV) - TEL. 0423 455350 - FAX. 0423 455755 - info@arredamentiessegi.com - www.lubiex.com



Legno, il valore che sfida il tempo

La materia prima di ogni nostro prodotto è il legno massello.
Selezioniamo solo il "durame" cioè la parte interna del tronco, quello che viene chiamato"il cuore".
Un valore e una scelta che significa qualità e durata nel tempo.
Mobili dal design ispirato ed originale che esprime con purezza il desiderio di equilibrio ed armonia.
Dall'assoluto del classico, al romantico country, fino al minimalismo poetico della più fresca modernità.
Tecniche ebanistiche insuperate, perfette nella loro semplice ed assoluta efficienza.
Per questo possiamo garantire la perfetta stabilità del mobile pur nella libertà di movimento
del suo splendido materiale vivo. Intarsi ed intagli sono rifiniti interamente a mano.
Infine con la scelta accurata della ferramenta e della maniglieria, con il controllo rigoroso del prodotto finale,
offriamo la certezza della qualità.

Uno stile contemporaneo con riferimenti classici e composizioni più che mai attuali.
la collezione Demetra offre soluzioni di efficace impatto scenografico, in un connubio
che unisce funzionalità, senso estetico e tendenza.
Stile ricercato e fascino tradizionale, Demetra offre un programma molto articolato
di finiture, elementi decorativi e forma stilistica altamente personalizzabile,
affinchè ogni composizione sia semplicemente Unica!

CARATTERISTICHE DEMETRA COUNTRY

Anta composta dal telaio semplice abbinato al pannello bugnato.
L'apertura a gola permette l'utilizzo di ante e cassetti senza maniglia, oltre a valorizzare lo stile dinamico della cucina.

Demetra COUNTRY

il buon cibo è il fondamento della felicità

DEMETRA

01

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE E SCAMPI

INGREDIENTI dosi per 4 persone:

Riso carnaroli 320 gr, Burro 50 gr più 30 gr per mantecare, Scalogno 1, Prezzemolo 1 ciuffo, Champagne 750 ml, Sale q.b.
Scampi 12, Aglio 2 spicchi, Olio di oliva extravergine 2 cucchiai, Pepe NERO macinato q.b.,
PER IL BRODO : Brandy 40 ml, Scalogno 1, Olio di oliva extravergine 2-3 cucchiai, Scampi carcasse, Acqua 250 ml.

AI FORNELLI:

Per preparare il risotto allo Champagne e scampi iniziate dalla pulizia di questi ultimi: staccate la testa degli scampi ed eliminate il filo nero dell'intestino. Praticate due tagli laterali nella corazza posta sul ventre dei crostacei ed estraetene la polpa. Mettete da parte la polpa degli scampi e tritate grossolanamente le carcasse che vi serviranno per preparare il brodo con cui irrorare il riso durante la cottura.
Per preparare il brodo di crostacei, prendete un tegame, aggiungete 2 cucchiai di olio e lo scalogno tritato finemente quindi aggiungete le carcasse e fatele rosolare. Sfumate con il brandy (o cognac in alternativa) e fatelo fiammeggiare. Allungate il brodo di crostacei con 250 ml di acqua calda e lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco basso, coprendo con un coperchio. Aggiustate di sale quindi, una volta pronto, filtrate il brodo e tenetelo da parte. Nel frattempo, tagliate la polpa degli scampi a pezzetti e fateli soffriggere in una padella contenente 2 cucchiai di olio e l'aglio schiacciato. Fate cuocere per 2 minuti, poi pepate, spegnete il fuoco e tenete al caldo.
A questo punto procedete con il risotto: in un tegame capiente mettete 50 gr di burro a fondere e aggiungete lo scalogno tritato, lasciatelo appassire e poi unite il riso. Fate tostare per qualche minuto e aggiungete poco alla volta lo Champagne (a temperatura ambiente), fino a terminare la bottiglia. Continuate la cottura del riso, aggiungendo il brodo di crostacei filtrato poco alla volta, fino all'esaurimento e all'avvenuta cottura del riso. Quando il riso sarà al dente, aggiungete la polpa degli scampi e amalgamate.
Spegnete il fuoco e poi aggiungete il burro rimasto insieme ad una generosa manciata di prezzemolo tritato, quindi mantecate.
Impiattate il risotto allo champagne e scampi cospargendolo con un po' di pepe e ancora del prezzemolo tritato.
Volendo guarnite il risotto allo champagne con un scampo intero che avrete fatto dorare nel burro per qualche minuto e poi salato e pepato.

CESTONI E CASSETTI SONO DOTATI DI SISTEMA FRENANTE AMMORTIZZATO BLUMOTION.

LA CAPPA SVILUPPA IL CONCETTO DINAMICO DELLA COMPOSIZIONE, DOTANDOSI DI UN DESIGN CONTEMPORANEO, SUPPORTATO DALLA STRUTTURA MASSICCIA.

PERSONALIZZAZIONI:

CORPO AVANZATO IN FINITURA GRIGIO 7040

CON ANTE CURVE ORNATE DA MANIGLIE CROMATE

CORNICE DECORATIVA H. 5CM SOTTO TOP

FREGIO DECORATIVO APPLICATO SULL'ANTA FRIGO.

DEMETRA

02

CASERECCE CON PESTO ALLA SICILIANA

INGREDIENTI dosi per 4 persone:

Pomodori ramati maturi e sodi 500 gr, Pepe macinato q.b., Olio di oliva extravergine 1/2 bicchiere, Pasta casarecce 400 gr, Basilico 1 mazzetto grande, Parmigiano reggiano grattugiato 100 gr, Pinoli 50 g, Aglio 1-2 spicchi, Ricotta di mucca 150 gr

AI FORNELLI:

Per preparare le caserecce con pesto alla siciliana iniziate pulendo e lavando i pomodori, tagliateli quindi in due e dopo aver tolto la parte bianca interna vicino al picciolo, eliminate i semini e il liquido in eccesso con un cucchiaino;

metteteli quindi in un recipiente o direttamente nel frullatore aggiungete la ricotta e il parmigiano grattugiato. Incorporate poi il basilico lavato e asciugato, i pinoli, lo spicchio d'aglio e l'olio. Se volete mantenere un po' di consistenza del pesto alla siciliana, potete usare il mixer ad immersione: il lavoro sarà un po'più lungo ma avrete un effetto meno cremoso, con pezzetti più visibili.

In alternativa potete frullare il tutto in un mixer a bassa velocità, per controllare il grado di cremosità desiderata.

Aggiustate il pesto alla siciliana con sale e pepe, poi mischiate il condimento ottenuto con le casarecce che nel frattempo avrete lessato in acqua salata e scolato molto bene al dente; servite le casarecce con pesto alla siciliana immediatamente, guarnendo il piatto con qualche foglia di basilico e qualche pinolo intero.

L'APERTURA A GOLA PERMETTE L'UTILIZZO DI ANTE E CASSETTI SENZA MANIGLIA.

LE ANTE MONTANO SU CERNIERE AD AMMORTIZZATORE INTEGRATO BLUMOTION.

IL CONTRASTO TRA LA COMPOSIZIONE CLASSICA E LO STILE COUNTRY VIENE CONSOLIDATO DALLA FINITURA ANTICHIZZATA, DAI PILASTRI SEMPLICI E DALLA PIATTAIA A VISTA, TIPICI ELEMENTI DI UNO STIILE RUSTICO, IN CONTRAPPOSIZIONE ALL'IMPONENTE CAPPA E FREGIO DECORATIVO SIMBOLI DI UNO STILE CLASSICO.

COLONNA PER FRIGO-CONGELATORE CON CERNIERE ESTERNE TIPO GHIACCIAIA.

PERSONALIZZAZIONI: *ZOCCOLO APERTO, CIMIERO SENZA INTAGLIO.*

ISOLA CON VANI A GIORNO E CARATTERISTICI PIEDINI A SFERA.

Perfetta per tutti gli ambienti: contemporanei, classici e moderni.
Dallo stile personale degli elementi decorativi, intagli, fregi, cornici diamantate, finiture dorate, alla necessità di sentirsi attuali.
La collezione Demetra oltre ad offrire varie soluzioni di elementi cappa e 3 modelli di ante, vanta una gamma variegata di finiture.
Le vernici all'acqua colorano il legno senza nascondere le pregiate venature del rovere;
la vernice trasparente evidenzia la naturale colorazione del legno esaltandone le venature;
le finiture laccate e spazzolate conferiscono eleganza all'ambiente.

CARATTERISTICHE DEMETRA CLASSIC

Anta composta dal telaio a doppia fresata, abbinato al pannello liscio e maniglia centrale.

Demetra CLASSIC

Cucina non è mangiare. È molto, molto di più. Cucina è poesia.

DEMETRA

03

CAVATELLI CON SALSICCIA E FIORI DI ZUCCA

INGREDIENTI dosi per 4 persone:

Cavatelli, Salsiccia luganega 360 gr, Fiori di zucca 150 g, Aglio 1, Timo 2-3 rametti, Olio di oliva extravergine 10 gr, Sale q.b.
Finocchietto selvatico 1 cucchiaino, Vino BIANCO 50 gr, Pepe q.b.

AI FORNELLI:

Togliete il budello che avvolge la salsiccia, poi in una padella ampia versate l'olio e fate imbiondire l'aglio.
Togliete quindi l'aglio quando sarà ben dorato e unite la salsiccia tagliata a pezzi grossolanamente.
Sgranatela, mescolate fate rosolare qualche minuto, quindi sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare e proseguite la cottura con il coperchio. A fine cottura aromatizzate con timo e finocchietto tritati, quindi spegnete il fuoco.
Riprendete l'impasto dei cavatelli, realizzate dei cordoncini sottili divideteli in tocchetti di circa 1 cm e formate i cavatelli: esercitando una leggera pressione con il dito indice e il medio, scavate il cavatello al suo interno, tracindandolo per arricciare un po' i bordi.
Ponete i cavatelli su un vassoio e spolverizzateli con la semola e lasciateli riposare per 15-30 minuti (potete preparare anche in anticipo i cavatelli , lasciandoli seccare su un vassoio foderato con un panno da cucina leggermente infarinato).
Cuocete i cavatelli in acqua bollente salata per almeno 5-6 minuti, controllando sempre la cottura con un assaggio.
Mentre i cavatelli cuociono, lavate delicatamente e asciugate i fiori di zucca, tagliate il gambo e aprite i fiori a metà per togliere il pistillo interno. Scolate i cavatelli e versateli nella padella con la salsiccia. Unite Anche i fiori di zucca, mescolate per mantecare e amalgamare il tutto, quindi servite i cavatelli con salsiccia e fiori di zucca ben caldi.

DEMETRA

04

STROZZAPRETI FUNGHI E GORGONZOLA

INGREDIENTI dosi per 4 persone:
Funghi chiodini freschi 300 g, Pasta TIPO strozzapreti 400 g, Gorgonzola piccante 300 g, Olio di oliva extravergine 35 ml, Latte 60 ml, Pepe NERO q.b, Timo fresco 1 rametto, Sale q.b.

AI FORNELLI:
Per realizzare gli strozzapreti ai funghi e gorgonzola staccate i gambi dei chiodini dal cespo poi pulite i funghi sciacquandoli sotto l'acqua corrente per eliminare il terriccio. Fate bollire i funghi puliti per 20 minuti circa in abbondante acqua.
Poi in una padella fate saltare i funghi in olio evo per 3-4 minuti a fuoco vivace insaporendoli con poco sale e pepe.
Prendete il formaggio e tagliatelo a piccoli dadini, ponete 250 gr di gorgonzola in una padella e unite il latte, sciogliete il formaggio a fuoco moderato mescolando con una frusta fino ad ottenere una crema liscia, poi spegnete il fuoco e tenete da parte.
Fate bollire abbondante acqua salata e cuocete gli strozzapreti per il tempo indicato sulla confezione, almeno 15 minuti se utilizzate la pasta secca mentre se utilizzate la pasta fresca saranno sufficienti pochi minuti.
Quando la pasta sarà al dente scolatela con una schiumarola e versatela direttamente nella padella con i funghi, incorporate la crema di gorgonzola e mescolate con un cucchiaio per insaporire scaldando a fuoco dolce.
Quando gli ingredienti saranno amalgamati spegnete il fuoco e condite con i restanti cubetti di gorgonzola e profumate il piatto con foglioline di timo fresco. I vostri strozzapreti funghi e gorgonzola sono pronti gustateli caldi !

OPTIONAL PER UN MAGGIORE COMFORT : ESTRAIBILE VIBO A DUE CESTI OVALI PER BASE ANGOLO.

STRUTTURA IN ROVERE TINTATO COLOR NOCCIOLA
E ANTE ROVERE TINTATO COLOR VERDE CHIARO

LAVASTOVIGLIE A SCOMPARSA TOTALE.

DEMETRA

05

BIGOLI AGLI ASPARAGI, CARCIOFI E PESTO DI PISELLI

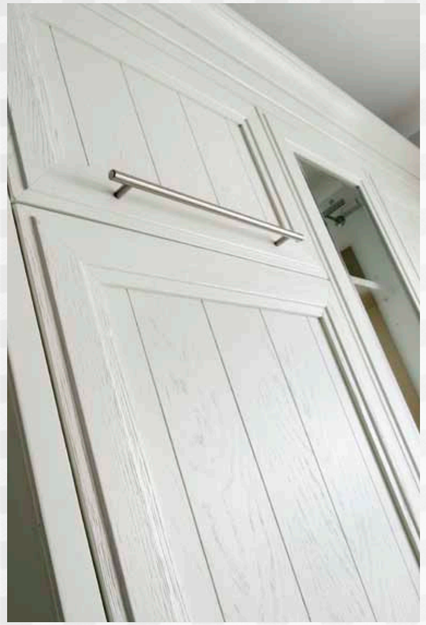
INGREDIENTI dosi per 4 persone:
BIGOLI, 300 gr. di piselli, 1 cucchiaio di pinoli, Sale Q.B., 50 gr. Parmigiano reggiano, 500 gr. Asparagi, 100 gr. pancetta aff. Pepe Q.B., Limoni (per mettere a bagno i carciofi), 500 gr. Carciofi, Olio d'oliva, Timo, 250 ml Brodo vegetale.

AI FORNELLI:
Lavate accuratamente gli asparagi sotto l'acqua corrente, eliminando la parte verde filamentosa con un pelapatate. Cuoceteli per circa 10 minuti in acqua bollente nel cestello di un'asparagera avendo cura di lasciare fuori le punte degli asparagi, la parte più delicata (i tempi di cottura possono variare in base al diametro del fusto).
A cottura ultimata tagliate i gambi a pezzetti e conservate le punte intere a parte.
Intanto cuocete in acqua bollente i piselli, poi quando saranno teneri scolateli, trasferiteli nel mixer, aggiungete l'olio di oliva, i pinoli e il parmigiano grattugiato. Frullate i piselli fino ad ottenere un composto cremoso e tenetelo da parte. Intanto pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più dura, tagliate a listerelle il cuore per evitare che anneriscano conservateli in una ciotola con acqua e succo di mezzo limone. Scaldate un filo d'olio in padella, fate saltare i cubetti di pancetta per qualche istante e poi unite i carciofi, versate un mestolo di brodo e cuocete i carciofi per 5 minuti, poi unite gli asparagi a pezzetti, salate, pepate e aromatizzate con le foglioline di timo e fate insaporire qualche minuto.
Intanto cuocete i bigoli in abbondante acqua salata per pochi minuti poi scolateli direttamente nella padella con il condimento, a questo punto incorporate il pesto di piselli mescolate e per ultime unite le punte degli asparagi.
I bigoli agli asparagi carciofi e pesto di piselli sono pronti per essere gustati.

ISOLA CENTRALE COMPLETA DI TOP OKITE BIANCO.

ART. 601/C - CREDENZA "600 PALLADIANO" DIM. 200X57 H.116

FINITURA LACCATO 9010



COLONNA FRIGO-DISPENSA IN FINITURA LACCATO BIANCO SPAZZOLATO.

PERSONALIZZAZIONI: *ANTA CON PANNELLO DOGATO, BOISERIE A PARETE*

DEMETRA

06

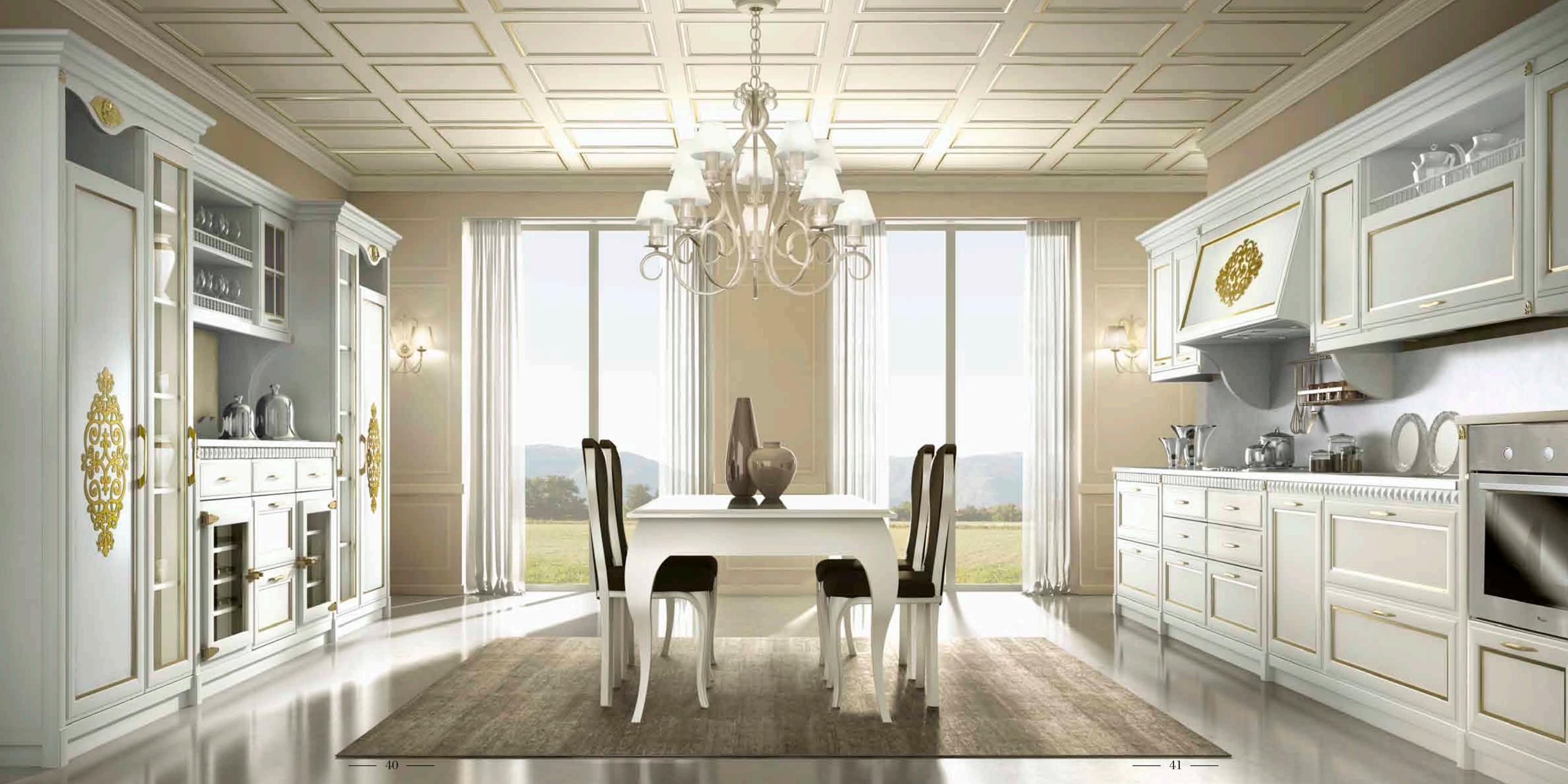
FUSILLI BUCATI ALLA CREMA DI RADICCHIO

INGREDIENTI dosi per 4 persone:

Pasta fusilli bucati 360 gr, Radicchio tardivo di Treviso 400 gr, Cipolle cipollotti freschi (o porri) 100 gr, Pancetta arrotolata tagliata fine 100 gr, Olio di oliva extravergine 3 cucchiai, Sale q.b., Pepe nero macinato q.b., Panna fresca liquida 4 cucchiai, Vino bianco secco 100 ml, Timo fresco 3 rametti.

AI FORNELLI:

Lavate e tagliate il radicchio alla base delle foglie, che staccherete e laverete sotto l'acqua fredda.
Tagliate le foglie a listarelle sottili. Tagliuzzate finemente le fette di pancetta arrotolata.
Ponete la pancetta a sudare in tre cucchiai di olio di oliva, quindi unite i cipollotti tagliati in fette sottili e il radicchio.
Fate rosolare il tutto e poi unite il vino bianco, che lascerete sfumare; unite poi la panna fresca quindi salate e pepate.
Frullate il composto di radicchio (tranne un paio di cucchiaiate abbondanti che terrete da parte) e riducete tutto in una crema che dovrà risultare abbastanza densa.
Mettete la crema così ottenuta in una padella capiente, e unite le foglioline di timo.
Nel frattempo lessate la pasta al dente e poi unitela alla crema di radicchio, amalgamando per bene. Impiattate i fusilli bucati con crema di radicchio, ponendo sulla sommità di ogni piatto un po' di composto di radicchio e terminate guarnendo con qualche fogliolina di timo. Portate in tavola del parmigiano (o grana) grattugiato in modo che i commensali possano utilizzarlo a piacere.



COMPOSIZIONE FRIGO-DISPENSA E BASI CANTINETTA.

PERSONALIZZAZIONI:

FREGI DECORATIVI ORNANO LE DUE ANTE LATERALI.

CANTINETTA COMPLETA DI CERNIERE E SERRATURA ESTERNA TIPO GHIACCIAIA.

PENSILE SCOLAPIATTI CON APERTURA AMMORTIZZATA AVENTOS HK.

ART. DE42 - 180x100 H x76
ART. DE44 - 200x100 H x76
TAVOLO CON 4 GAMBE A FILO TOP
FISSO OPPURE CON ALLUNGA A
PORTAFOGLIO CENTRALE DA 60CM

ART. 31DE - 180x100 H x79,5
TAVOLO IN ROVERE PIANO LEGNO LISCIO,
ALLUNGABILE A CASSETTO CON GUIDE METALLO

ART. DE57 - 180x100 H x76
ART. DE59 - 200x100 H x76
TAVOLO CON 4 GAMBE A SCALPELLO A FILO TOP
FISSO OPPURE CON ALLUNGA A
PORTAFOGLIO CENTRALE DA 60CM

ART. 33/S
55x63 H 110
SEDIA RIVESTITA
IN TESSUTO

ART. 737/S
44x39 H 91
SEDIA SEDUTA IN PAGLIA

FINITURE / FINISHING

Demetra COUNTRY

Anta composta dal telaio semplice abbinato al pannello bugnato.
L'apertura a gola permette l'utilizzo di ante e cassetti senza maniglia

LACCATO BIANCO 9010

LACCATO COLORE 9002
PROFILO COLORE 9001

LACCATO GRIGIO
COLORE 7040

LACCATO COLOR TORTORA

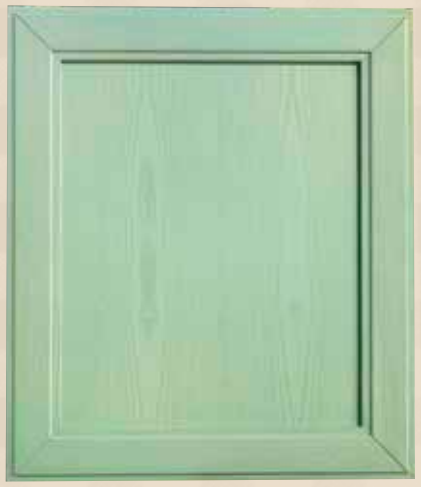
BIANCO BROCANTAGE

LACCATO CREMA
PATINATO A PENNELLO

Demetra CLASSIC

Anta composta dal telaio a doppia fresata, abbinato al pannello liscio
e maniglia centrale.

ROVERE TINTA NOCCIOLA



TINTA VERDE CHIARO
COLORE 6027

LACCATO BIANCO
SPAZZOLATO CON PROFILO
FOGLIA ORO

ROVERE TINTATO NOCE

Demetra LINER

Per uno stile più dinamico proponiamo il modello di anta a pannello liscio senza telaio di riquadratura. L'apertura a gola permette l'utilizzo di ante e cassetti senza maniglia.

ROVERE TINTATO COLOR EBANO

ROVERE CHIARO