

Recette de la saison

Automne 2017

Coppa Zuccesse

Ingrédients par personne:

2 boules de Giolito Gelato alla Zucca Spice

1 boule de Giolito Sorbetto all'uva

80g de raisins bleus

Crème chantilly

Préparation:

Lavez et séchez les raisins frais, puis coupez-les en deux et dénoyautez-les.

Préparez un verre de dessert avec 2 boules de Giolito Glace – Zucca Spice – et 1 boule de Giolito Sorbet – Uva -. Garnissez le dessert avec des raisins dénoyautés et la crème chantilly.

Coût pour 1 dessert

80g de raisins bleus CHF 0.30

Crème chantilly CHF 0.20

1 boule du sorbet – Uva - CHF 1.00

2 boules de la glace - Zucca Spice CHF 2.00

Coût total CHF 3.50

Notre proposition de prix CHF 8.50

Nous vous souhaitons une dégustation gourmande!

Liste des courses (4 Pers.)

320g de raisins bleus

Crème chantilly

1 Pot de Giolito Zucca Spice

1 Pot de Giolito UVA

