

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

