

## Recette de saison

Hiver 2016

### Coppa Amaretti e Caffè

#### Ingrédients par personne:

2 boules Giolito al Caffè Barista  
1 boule Giolito agli Amaretti

2 dattes Medjool  
3 cuillères à soupe de la crème de la Gruyère

#### Préparation:

Donnez un coulis de la crème de la Gruyère sur l'assiette plate, ensuite partagez les dattes en quatre et garnissez le coulis avec les dattes tranchées.

Dressez deux boules de Giolito al Caffè Barista et une boule de Giolito agli Amaretti autour du coulis de crème.

#### Coût pour 1 dessert

2 dattes Medjool	CHF 0.80
3 cuillères à soupe de la crème de la gruyère	CHF 1.05
1 boule de Giolito Amaretti	CHF 0.85
2 boules de Giolito Caffè Barista	CHF 1.70
<b>Coût total</b>	<b>CHF 4.40</b>

**Notre proposition de prix CHF 9.50**

Nous vous souhaitons une dégustation gourmande avec ce délicieux dessert!

*Liste des courses (4 Pers.)*

*8 dattes Medjool  
250ml de la crème de la gruyère*

*1 Pot de Giolito Caffè Barista  
1 Pot de Giolito Amaretti*



+



+



+

