

Rezept der Saison

Herbst 2017

Coppa Zuccese

Zutaten pro Person:

2 Kugeln Giolito Gelato alla Zucca Spice
1 Kugel Giolito Sorbetto all'uva

80g blaue Trauben
Schlagrahm

Einkaufszettel (4 Pers.)

*320g blaue Trauben
Rahm*

*1 Dose Giolito Zucca Spice
1 Dose Giolito UVA*

Zubereitung:

Waschen und trocknen Sie die frischen Trauben, dann halbieren und entkernen Sie diese.
Bereiten Sie ein Coupenglas mit 2 Kugeln Giolito Gelato alla Zucca Spice und 1 Kugel Giolito Sorbetto all'uva vor. Garnieren Sie den Coupe mit den entkernten Trauben und Schlagrahm.

Kalkulation für 1 Dessert

80g blaue Trauben	CHF 0.30
Schlagrahm	CHF 0.20
1 Kugel Uva	CHF 1.00
2 Kugeln Zucca Spice	CHF 2.00
Total Kosten	CHF 3.50

Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 8.50

Wir wünschen Ihnen viel Genuss bei diesem köstlichen Dessert!

