

Waldbeerglacé

mit Rosa-Pfeffer-Kompott

50 g Zucker karamellisieren, mit ½ dl Wasser und ½ dl Weisswein ablöschen. Köcheln, bis der Zucker aufgelöst ist. 20 g Butter beifügen, mixen. 50 g rosa Pfefferkörner, Saft und Abrieb von 1 Zitrone beifügen und auskühlen lassen. 10 g fein gehackte Minze beigeben und zu **Fine Food Gelato Jogurt e frutti di bosco** servieren.

Kastanienglacé mit Oliven-

Schokolade und Acetosauce

20 g fein geschnittene schwarze Oliven (z.B. **Fine Food Olives Noires de Nyons**), 1EL Olivenöl und 1 Messerspitze Chilipulver mischen und im Ofen bei 120 °C 4 Std. trocknen. Getrocknete Oliven fein hacken und mit 100 g flüssiger, temperierter weisser Schokolade mischen. Die Hälfte der Masse dünn auf eine Plastikfolie streichen, kühl stellen. In dekorative Stücke brechen. Zweite Hälfte mit ½ dl **Fine Food condimento** vermischen. Beides zu **Fine Food Gelato Castagna** servieren.

Mangosorbet mit

süßem Basilikumpesto

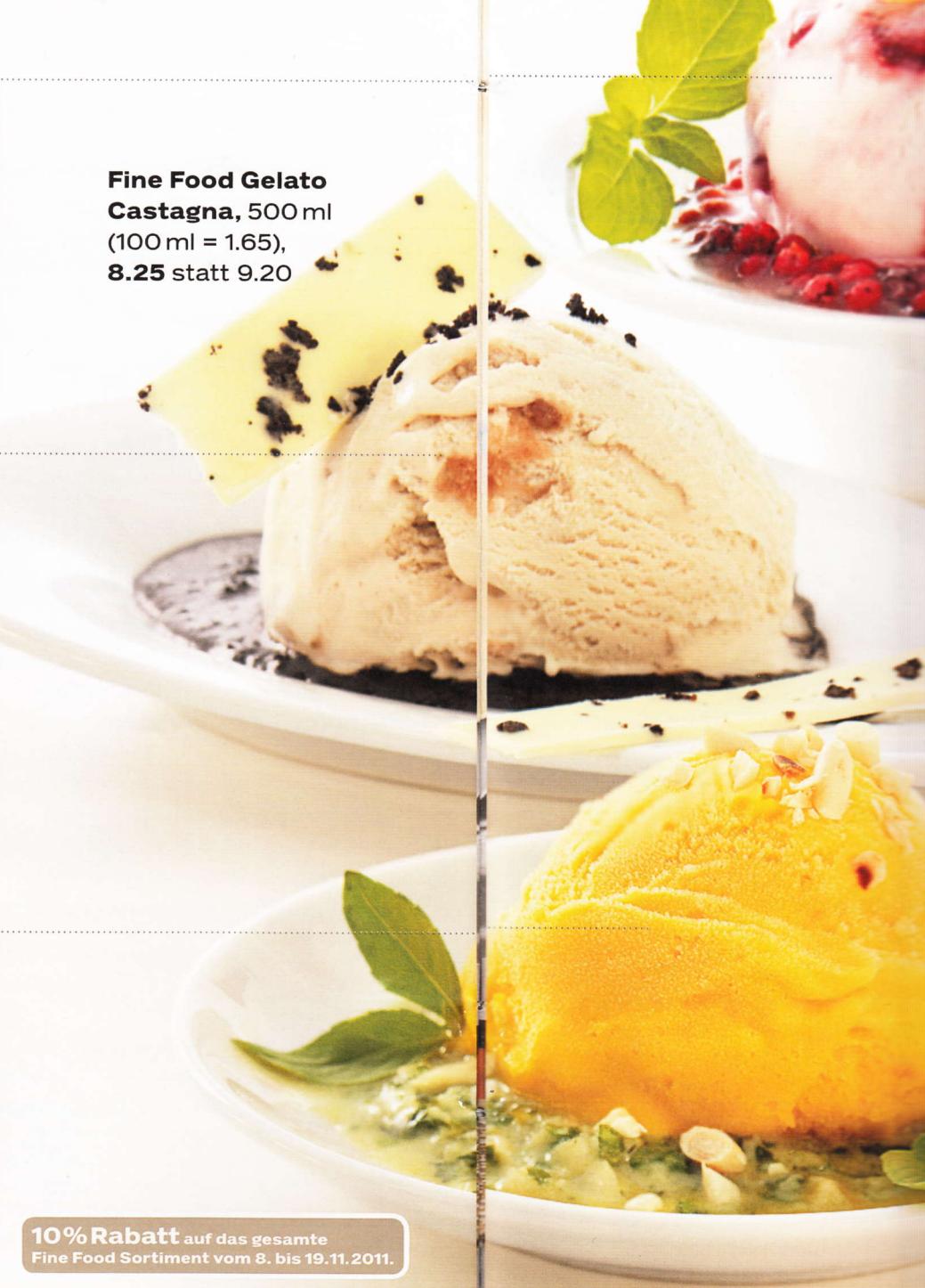
20 g Vanillecremepulver in 2 dl Ananas- saft aufkochen, 50 g gehackte weisse Schokolade beifügen und cremig rühren. ½ dl **Fine Food Lychee Syrup** beifügen. 50 g gehackte Thaibasilikumblätter und 20 g geröstete Pinienerne zugeben und mixen. Zu **Fine Food Sorpetto al mango** servieren.

Fine Food Gelato

Castagna, 500 ml

(100 ml = 1.65),

8.25 statt 9.20



10% Rabatt auf das gesamte
Fine Food Sortiment vom 8. bis 19.11.2011.