

# Schokotrauben Z/V NAN 2320650 PLU 201

**Bezeichnung des Lebensmittels:**

Tafeltrauben mit dunkler und Vollmilch-Schokoladenkuvertüre

**Zutaten:**

1kg Trauben

250g Distler Zartbitterkuvertüre NAN 2958015

130g Distler Vollmilchkuvertüre NAN 1066310

**Zubereitung:**

Vorerst die Trauben gründlich waschen. Leicht abtrocknen lassen, anschließend werden 5-6 Früchte (je nach Größe) auf einen Holzspieß aufgebracht und mit der zuvor geschmolzenen Zartbitterschokolade umhüllt. Die Verzierung wird mit der Vollmilchschokolade gemacht. Gut abtropfen lassen und erst nach dem Abkühlen verpacken. Tara der einzelnen Spieße beachten.