

Schokotrauben V/Z NAN 2320653 PLU 297



Bezeichnung des Lebensmittels:

Tafeltrauben mit Vollmilch- und dunkler Schokoladenkuvertüre

Zutaten:

1kg Trauben

250g Distler Vollmilchkuvertüre NAN 1066310

130g Distler Zartbitterkuvertüre NAN 2958015

Zubereitung:

Trauben waschen und Stängel entfernen. Kuvertüren erhitzen (Schokoliergerät). Die Trauben auf einen Holzspieß stecken. Die Spieße vollständig mit Vollmilchkuvertüre überziehen. Mit der Zartbitterkuvertüre wie in der Abbildung verzieren. Kuvertüre aushärten lassen und verpacken. Schnellstmöglich auf unter 7°C abkühlen lassen.