

ALPÉREL

présente

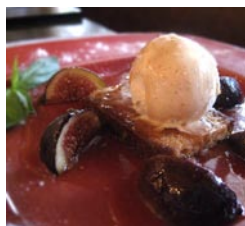
Les coups de coeur givrés

Alpérel, le glacier Parisien est heureux de vous présenter ses coups de coeur pour des recettes et des restaurants. Le choix des produits et des recettes à la fois audacieuses et originales vous garantissent des desserts toujours appréciés des connaisseurs.

Une glace,

Glace Vanille Bourbon Alpérel

La glace vanille Alpérel est réalisée avec des gousses entières de vanille Bourbon qui infusent longtemps pour un maximum de saveur. Les glaces Alpérel ne contiennent ni conservateurs ni colorants et possède une onctuosité qui fait l'unanimité.



Une recette,

Figs au miel sur pain d'épices, Glace Vanille Bourbon Alpérel

Faire dorer dans un poêle, une figue coupée en six et une tranche de pain d'épices avec un peu de beurre. Dresser la tranche de pain d'épices bien dorée sur une assiette. Ajouter 1 cuillère à soupe de miel de montagne dans la poêle pour déglacer. Dresser les figues en étoiles autour du pain d'épices et arroser avec le jus de cuisson. Placer une boule de glace vanille Bourbon Alpérel sur le pain d'épices et décorer avec une feuille de basilic. Déguster au plus vite !

Un restaurant,

Iannello Ristorante c'est toute l'Italie gourmande qui vous ouvre ses portes et vous attend dans un décor raffiné. Avec la passion et l'amour de la gastronomie à l'accent du sud, le propriétaire et "Maestro" des fourneaux, Corrado, un calabrais pure souche vous accueille avec sa femme Annie.

Iannello
17 bld Exelmans - 75016 PARIS
Tel. 01 46 47 80 08



IANNELLO
Ristorante italiano