

Eiskalt und exotisch

Vanilleglace mit Sojasauce

Betty Bossi führt Aromen zusammen, die sich sonst kaum beachtet hätten. Mit Erfolg – die heissen Flirts und, wer weiss, vielleicht sogar grossen Liebesgeschichten haben auch viele Lebensmittelproduzenten inspiriert.



Heinz Entzeroth verführt seine Kunden mit den eiskalten und heiss geliebten Sorbetto-Kreationen!

Mitte der 80er Jahre begann Heinz Entzeroth, in der Stadt Zürich mit seinem Velo Glace zu verkaufen. Zu Beginn war die Glace noch fertig gekauft. Doch bald konnte er sich eine kleine Glacemaschine leisten und somit seine eigenen Kreationen herstellen. Heute ist aus dem Einmannbetrieb ein erfolgreiches Kleinunternehmen geworden:

die Neptun Glaceproduktion, welche die beliebte Sorbetto-Glace herstellt. Innovativ wie er ist, liess sich Heinz Entzeroth von unseren Geschmackstrends begeistern. Neuerdings hat er darum auch eine Vanilleglace mit süsser Sojasauce im Sortiment. Weitere Infos finden Sie auf www.sorbetto.ch.



GENUSS-TIPP

Vanilleglace mit Sojarahm



Aus **300 ml Vanilleglace** mit dem Glaceportionierer 4 Kugeln formen, in kleinen Gläsern anrichten. **1 dl Schlagrahm** mit **1 Teelöffel süsser Sojasauce** (z. B. Suzi Wan) mischen, auf der Glace verteilen, sofort servieren.



Weitere Rezepte zu diesem Geschmackstrend finden Sie unter

www.bettybossi.ch

**Das nächste Paar:
Kumquat und Rosmarin**

Ab 4. Oktober in Ihrer Betty Bossi Zeitung!