

GARTENKULTUR, REISEN, KÜCHE & LEBENSART

Herbarella

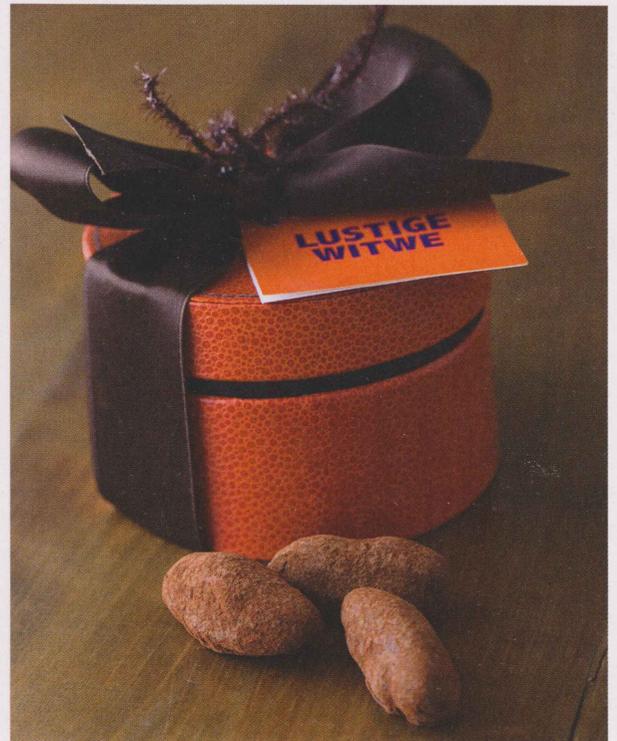
Spezial Sehnsucht

Von lustigen Witwen und fleischigen Zwetschgen

Edles von der Schokoladenseite

Zu unseren liebsten Versuchungen im Herbst und Winter gehören die «Lustigen Witwen», eine Spezialität des Chocolatiers und Confiseurs Vollenweider in Winterthur und Zürich: Leicht angedörnte, schön fleischige Zwetschgen werden einzeln mit einer herben Ganache aus sehr dunkler Schokolade und einem Hauch «Vieille Prune» gefüllt, anschliessend mit einer dünnen Schicht Venezuela-Schokolade überzogen und schliesslich mit Cacaopulver gestäubt. Ein zartbitterer Genuss, der sich aufs Schönste mit der fruchtigen Süsse der Zwetschgen verbindet. Die Traditionsfirma Confiserie Vollenweider, die seit 1981 in der zweiten Generation von Marianne und Hansueli Vollenweider geführt wird, ist schon seit Jahrzehnten auf Kreationen aus dunkler Schokolade mit hohem Kakaoanteil spezialisiert. Ebenso verführerisch sind allerdings auch die Patisseries, Torten und Desserts, die täglich frisch mit den ausgesuchtesten Zutaten hergestellt werden.

Vollenweider Chocolatier Confiseur, Marktgasse 17 und
Stadthausstrasse 20, 8400 Winterthur sowie Theaterstrasse
1, 8001 Zürich. www.vollenweiderchocolatier.ch



Kreativität
Festlichkeit

