



CAMEMBERT CREME

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 982 G

258 g QimiQ Rahm-Basis

207 g

517 g Camembert 70 % Fett, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Camembertwürfel tiefkühlen.
2. In einem Cutter mit QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen cremigen Konsistenz verarbeiten.