



# BASIS FÜR SANDWICH FÜLLUNGEN



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 600 G

**200 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**400 g** Mayonnaise 40% Fett

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glattrühren.
2. Mayonnaise und Geschmackszutaten nach Belieben dazugeben und gut verrühren.
3. Nach Geschmack würzen, kühlen und vor dem Servieren gut umrühren.