



PACOJET - GORGONZOLAFÜLLUNG FÜR RAVIOLI



QimiQ VORTEILE

- Kein Absetzen der Zutaten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

100 g

300 g Hartkäse, gerieben

340 g Gorgonzola, gewürfelt

2 Ei(er)

40 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen gut mixen.
2. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
3. Pacossieren.