



KNOBLAUCHDRESSING



QimiQ AVANTAGES

- Emulgiert mit Öl
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Dressings bleiben am Salat haften (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15

INGRÉDIENTS POUR 550 ML

50 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

90 ml Huile de tournesol

250 g Demi-crème acidulée

125 ml Bouillon de légumes

5 g Moutarde

10 ml Vinaigre de vin blanc

20 g Ail, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten gemeinsam aufmischen.