



CAMEMBERT CREME

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 982 G

258 g QimiQ Base crème

207 g

517 g Camembert 70 % Fett, coupé en dés

PRÉPARATION

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