



BASISMISCHUNG FÜR OMELETT UND RÜHREI



QimiQ AVANTAGES

- Bain-marie- und Tiefkühlstabil (AFI)
- Eignet sich für alle gängigen Maschinen, die für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden (AFI)
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Keine deklarationspflichtigen Inhaltsstoffe (AFI)
- Verhindert das Austrocknen beim Regenerieren (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g

1000 g Euf(s)

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis mit Vollei, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Rührei zubereiten.
3. Servieren oder tiefkühlen.