



BÄRLAUCHPASTE (PACOJET)

QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



15

INGRÉDIENTS POUR 1 PACOJET BECHER

300 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Bärlauch, blanchiert

100 g Beurre, flüssig

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten vermischen und in den Pacojet Becher füllen.
2. Bei minus 22° C ca 24 Stunden gefrieren.
3. Pacossieren.